

## LA STORIA DELL'ANTICA FIERA DEL SOCO

Da sempre Grisignano di Zocco, con la sua Antica Fiera del Soco, è un luogo speciale in cui diventa possibile incontrare tante persone (fino ad un milione in una settimana) e scoprire novità, curiosità e prodotti di ogni tipo. Ma se è vero che "ghe xé de tuto", la vera essenza di questo evento rimane la valorizzazione delle tradizioni, delle eccellenze, dei sapori più caratteristici del Veneto.



Tutto ebbe inizio attorno alla metà del 1200, quando la Madonna apparve sopra a uno "zocco" di legno a due contadini nelle campagne tra Grisignano e Arlesega, al confine tra le province di Vicenza e Padova.



Già a partire dal 1267 iniziò il ricordo devozionale di questa apparizione mariana, con i commercianti, gli agricoltori e gli artigiani provenienti dalle vicine campagne che per l'occasione proponevano i loro prodotti ai numerosi fedeli. Una consuetudine tramandata e rinnovata fino ai nostri giorni, nel segno della tradizione che ogni anno si evolve dando vita alla più grande, antica e partecipata Fiera del Veneto.

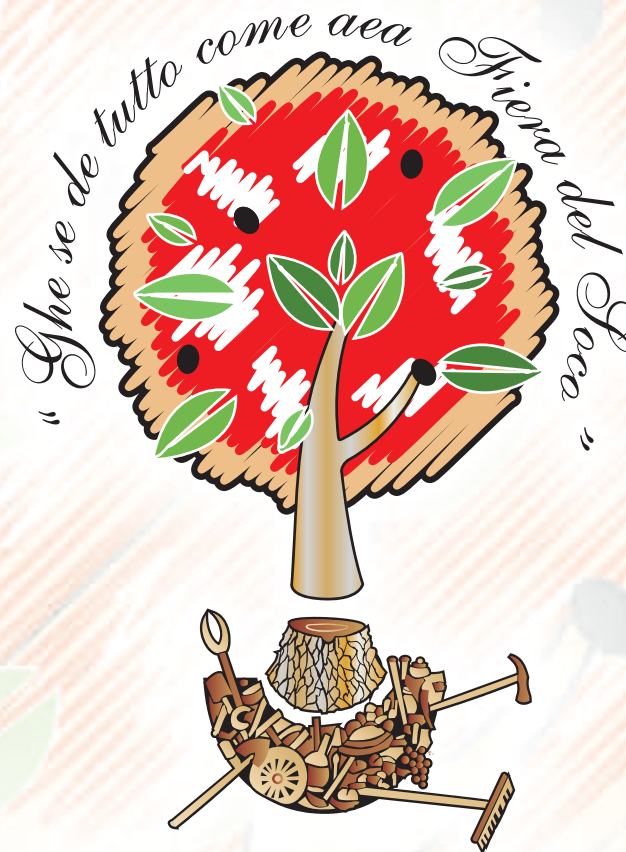


*Antica  
Fiera del Soco*

Piazza Europa Unita, 7  
36040 Grisignano di Zocco (VI)  
Tel. 0444 614891 - Fax 0444 417075  
info@fieradelsoco.it  
[www.fieradelsoco.it](http://www.fieradelsoco.it)

**SERRIS** ITALIA  
Passione Pizza

Via F. Severi, 5  
35011 Campodarsego (PD)  
Tel. 049 8364590 - Fax 049 8774573  
info@serris.it  
[www.serris.it](http://www.serris.it)



*Pizza del Soco*  
**TRADIZIONE e SAPORE**

un progetto esclusivo di:



*Antica  
Fiera del Soco*



**SERRIS** ITALIA  
Passione Pizza

Tradizione, sapore, genuinità: gli elementi che caratterizzano la Pizza del Soco, sono gli stessi che da sempre si ritrovano all'Antica Fiera di Grisignano. Grazie alla sinergia con Serris Italia, è nato un prodotto realizzato con il pregiato grano autoctono della nostra terra, da sempre il "tesoro" del mondo contadino veneto. Si ottiene così il sapore inconfondibile di un impasto davvero speciale, preparato con cura, valorizzando le migliori materie prime ricavate da coltivazioni che rispettano il territorio. Per riscoprire, ad ogni morso, il gusto unico di un cibo semplice, e proprio per questo squisito.

## LA "PIZZA DEL SOCO": SINTESI DELLA TRADIZIONE E DEI SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

La pizza è il prodotto alimentare italiano più conosciuto e diffuso al mondo. Negli ultimi anni, gli impasti vengono realizzati anche con farine speciali che danno carattere al gusto e rendono l'alimento più salubre e digeribile.



100% GRANO AUTOCTONO,  
100% BIOLOGICO,  
100% MACINATO A PIETRA

Per celebrare l'Antica Fiera del Soco, manifestazione pluricentenaria tra le più importanti della nostra regione, abbiamo creato una pizza davvero speciale: la "Pizza del Soco".

La sua ricetta unica ed originale utilizza esclusivamente materie prime locali, lavorate come si faceva tanti anni fa. Ecco perché la Pizza del Soco è un prodotto al 100% tradizionale e naturale.



IL LUPINO AGGIUNGE ALL'IMPASTO IMPORTANTI PROPRIETÀ TERAPEUTICHE

## L'IMPASTO E LA LAVORAZIONE

La Pizza del Soco nasce da farine di grano a km 0, con certificato di produzione biologica, macinato a pietra come si faceva una volta. Per la preparazione, utilizziamo il frumento coltivato esclusivamente nel Veneto, delle stesse qualità comunemente diffuse all'inizio del secolo scorso, che costituivano la base alimentare delle popolazioni rurali.

Al grano sono aggiunte farine di lupino, che possiedono notevoli proprietà salutistiche, terapeutiche e dietetiche, perché ricche di acidi grassi essenziali Omega-3, tocoferolo, lecitina e carotenoidi. Inoltre viene mescolato il tritello di frumento che, oltre a dare maggiore croccantezza, preserva tutte le fibre, le vitamine e le sostanze nutritive presenti nella parte corticale del frumento. Infine, utilizziamo il lievito madre che, da sempre, garantisce l'alta digeribilità dei nostri prodotti.



## LA STESURA DELL'IMPASTO A MANO

La stesura dell'impasto è effettuata principalmente a mano per ottenere un migliore risultato, dopodiché avviene la fase di cottura, con temperature e tempi che preservano le proprietà nutritive e gli aromi. Il risultato è una base precotta per pizza che si identifica per la speciale croccantezza, il buon sapore "di una volta" e una particolare fragranza.

## I FORMATI

La Pizza del Soco è disponibile sia nella misura classica (diametro 32 cm ca.), perfetta per offrire una pizza al piatto, sia nella versione maxi (diametro 50 cm ca.), ideale per essere proposta a spicchi durante manifestazioni o eventi.

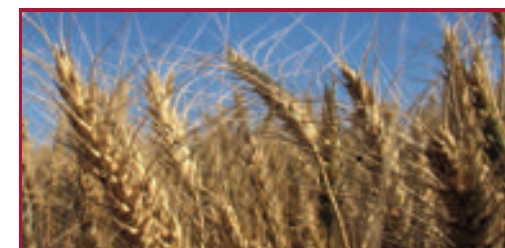


UNA COTTURA ATTENTA  
NE PRESERVA LE PROPRIETÀ

DESCRIZIONE	BASE ROTONDA "Pizza del Soco"	
IMPASTO	RUSTICO del SOCO	
PESO UNITARIO	230 g	600 g
DIAMETRO	32 cm ca.	50 cm ca.
QUANTITÀ CONFEZIONE	14pz.	10 pz.



NASCE UNA NUOVA PIZZA  
DAL SAPORE ANTICO



MATERIE PRIME LAVORATE CON CURA  
E COME SI FACEVA UN TEMPO