

Pamela Chef e Francesco Pizzaiolo, nella loro cultura gastronomica, hanno portato avanti un progetto intento a sviluppare la promozione a la cultura artigianale legata all'enogastronomia tipica e alla riscoperta dell'"identità alimentare" del territorio, convinti che in questo modo sarà possibile ricostruire la vita del paese, il lavoro, gli scambi commerciali, i rapporti familiari, i ruoli dell'uomo, della donna e dei figli. Pamela e Francesco fanno parte dei presidi Slow Food regionali entrando a far parte dell'"ALLEANZA DEI CUOCHI E PIZZAIOLI SLOW FOOD", riconoscimento ricevuto per l'impegno e la sensibilità verso una proposta di pizza sana buona e pulita. È stato anche riconosciuto "Magstro Pizzaiolo Del Comune Di Tramonti" della tradizionale pizza di Tramonti, realizzata con farine integrali di un blend ormai dimenticato che dopo anni è riuscito a riprendere.