

Rivista di
specialità alimentari
per la ristorazione

Aspettando l'inverno

Il calore della polenta con l'intenso sapore
del pesce, il profumo dei funghi con la
morbidezza della fonduta in un menù in
sintonia con le atmosfere della stagione fredda

MOSCARDINI
BENSERVITI MENU
IN GUAZZETTO



L'ANGOLO DEL LIBRO

LA PIZZA NON HA PIÙ SEGRETI

Dedicato a tutti i professionisti, Il segreto di una buona pizza... scritto dal pluripremiato pizzaiolo calabrese Elvis Santaromita Villa e da Flora Del Vecchio svela tutti i segreti che riguardano il cibo più famoso al mondo e diventato ormai simbolo per eccellenza del nostro paese. I due autori sono dei veri esperti nel settore: Elvis Santaromita Villa è iscritto all'Albo Italiano Pizzaioli Professionisti ed ha inoltre un'ampia esperienza di insegnamento presso la Scuola Nazionale di Pizza della Calabria, mentre la sua compagna Flora Del Vecchio ha ottenuto il diploma di pizzaiola. Attraverso 300 pagine arricchite da 80 illustrazioni, ogni aspetto legato a questo prodotto secolare viene attentamente esaminato: la sua storia, le tecniche di impasto, la stesura e la farcitura, gli accorgimenti che rendono buona la pizza, la figura del pizzaiolo e le prevenzioni igienico-sanitarie. L'opera, semplice e professionale, pone in evidenza il percorso che il chicco di grano, unito agli altri ingredienti, compie per arrivare al nostro palato ed unisce il rigore del sapere scientifico a preziosi consigli dettati dall'esperienza e da una lunga dedizione al mestiere del pizzaiolo.

La copertina del libro Il segreto di una buona pizza... di Elvis Santaromita Villa e Flora Del Vecchio