

bargiornale

BAR, RESTAURANT AND MORE

PREVISIONI
un anno buono
lo dicono le stelle

TAVOLA
semplicità
il nuovo stile

CUCINA
nord europa
gli chef della svolta



GUSTI CLASSICI, ARDITI, A SORPRESA PER UN

MOMENTO DOLCE

Tutti i segreti della pizza rivelati a suon di QUIZ

Trucchi, consigli e approfondimenti in un nuovo libro
per professionisti. Con test e quiz per i ripassi veloci.

COSENZA (M.B.) Dietro ogni pizza c'è un mondo di esperienza e astuzie che il pizzaiolo spesso impara "sul campo". Un professionista che deve conoscere a fondo il prodotto, a partire dalla farina, al lievito, al metodo di lavorazione più indicato da usare; e saper usare al meglio i macchinari, organizzare il lavoro nei momenti di maggior affluenza e via dicendo. Mica robbetta da niente.

A fare il punto su questi aspetti ci provano Elvis Santaromita Villa - pizzaiolo docente presso la scuola di Pizza a Tortora Marina - e Flora Del Vecchio, esperta pizzaiola, con il libro "Il segreto di una buona pizza" (www.elvissantaromita.it). Un libro pubblicato con il patrocinio dell'Associazione pizzerie italiane e della Scuola nazionale di pizza. L'ennesimo manuale, certo, ma che presenta gli argomenti in modo semplice e completo.

TECNICHE. Si comincia con un capitolo dedicato all'impasto e relativi ingredienti, con i dovuti approfondimenti. Se poi l'impasto di base non è riuscito al meglio, bisogna riuscire a capire dove sta l'errore: ecco allora il capitoletto dedicato, in cui si analizzano i difetti degli impasti, le cause e gli eventuali sistemi pratici per rimediare al guaio. Ad esempio: la fermentazione dell'impasto è lenta? L'impasto è difficile da formare? Il prodotto finito ha un volume insufficiente? Potrebbe esserci poca acqua nell'impasto. «Per rimediare» spiega l'autore nel libro - si deve aumentare la quantità d'ac-



qua nell'impasto, ma anche l'umidità e la temperatura nella cella di lievitazione». Se invece l'impasto assorbe poca acqua, è molle e difficile da formare, il problema potrebbe essere quello della farina troppo debole. La soluzione? Preparare la miscela con farina forte, diminuire l'acqua o aggiungere i miglioranti che rinforzano la farina (glutine secco).

L'argomento pizza è preso in considerazione sotto tutti i suoi vari aspetti, non ultimi quelli relativi alle nozioni antinfelicitistiche che gli operatori devono conoscere, alla prevenzione igienico sanitaria, alla divisa del pizzaiolo.

TEST. Quello che ci sembra molto utile è la parte finale del libro dove gli argomenti trattati nei vari capitoli sono ripresi in modo sintetico, a mo' di quiz; un "botta e risposta" facile da consultare e in grado di risolvere un dubbio al volo. Così come è utile il test che mette alla prova ciò che si è imparato; o il dizionario dei termini tecnici, che fa chiarezza sulle parole che ogni pizzaiolo deve conoscere, da amilasi a fino a potere diastatico.



Numero Verde
800-998063

www.filicorizecchini.it

CLUB KAVÈ

IRRINUNCIABILE CAFFÈ

G.I.FI.ZE. SPA - VIA LOMBARDIA, 55 - 40060 OSTERIA GRANDE - CASTEL S. PIETRO TERME
TEL. 051 945057 - FAX 051 945411 - E-MAIL: info@gifize.it

SIAMO PRESENTI AL

Sigep

RIMINI 20-24 GENNAIO 2007

28° SALONE INTERNAZIONALE GELATERIA, PASTICCERIA E PANIFICAZIONE ARTIGIANA
PAD. C/5 - STAND 92