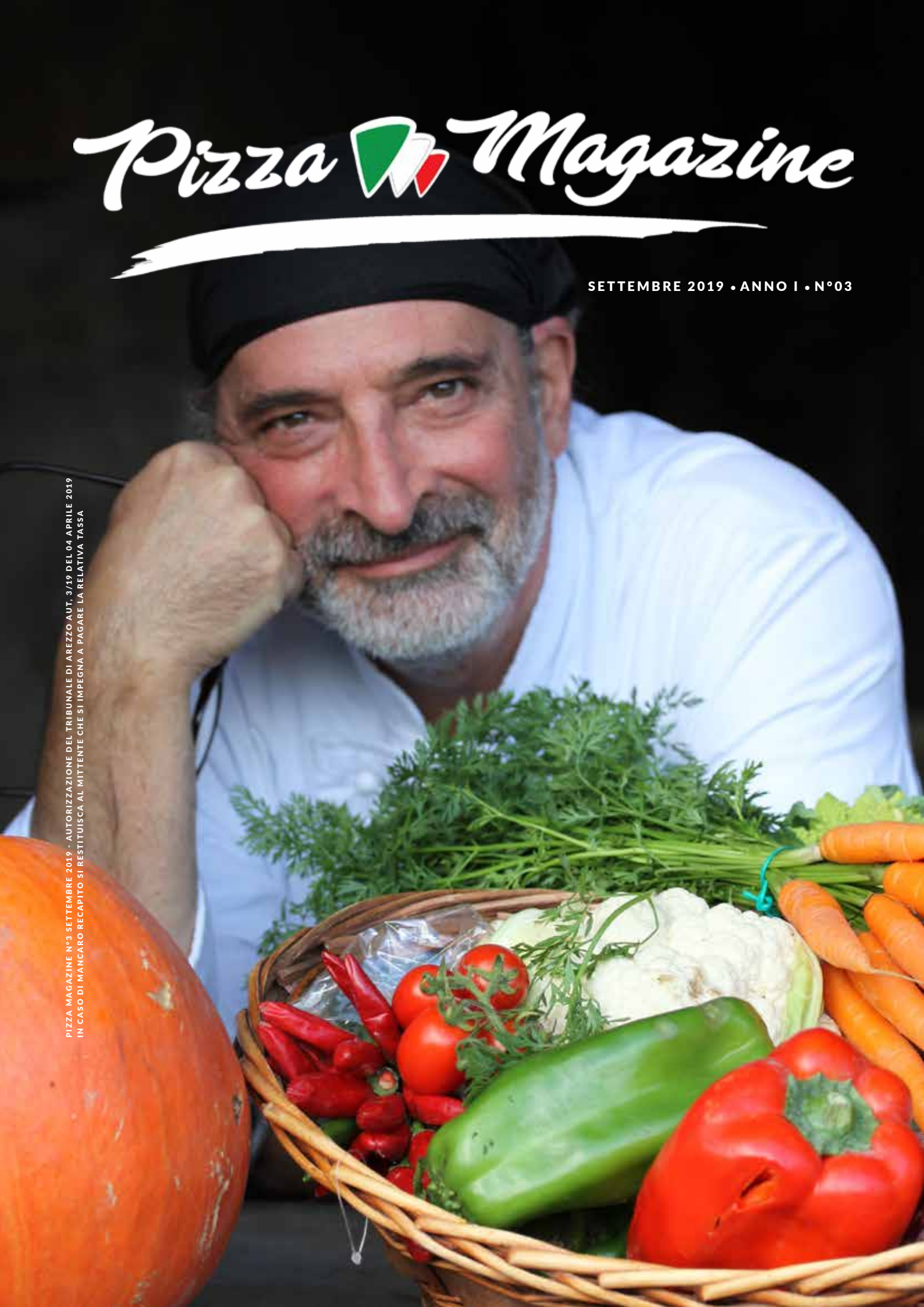
Pizza Magazine

SETTEMBRE 2019 • ANNO I • N°03



PIZZA MAGAZINE N°3 SETTEMBRE 2019 - AUTORIZZAZIONE DEL TRIBUNALE DI AREZZO AUT. 3/19 DEL 04 APRILE 2019
IN CASO DI MANCARO RECAPITO SI RESTITUISCA AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A PAGARE LA RELATIVA TASSA

#EXPRESSYOURSELF

LECCE, ORE 20:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette. Per questo Le 5 Stagioni ha sviluppato una linea di farine per pizza versatile, completa e di altissima qualità, che ogni Maestro è libero di interpretare, esprimendosi con passione e personalità.

AGUGIARO&FIGNA S.P.A.

Storie di farina

Sostenitore Ufficiale Slow Food® Italia

Pensare insieme il futuro del cibo

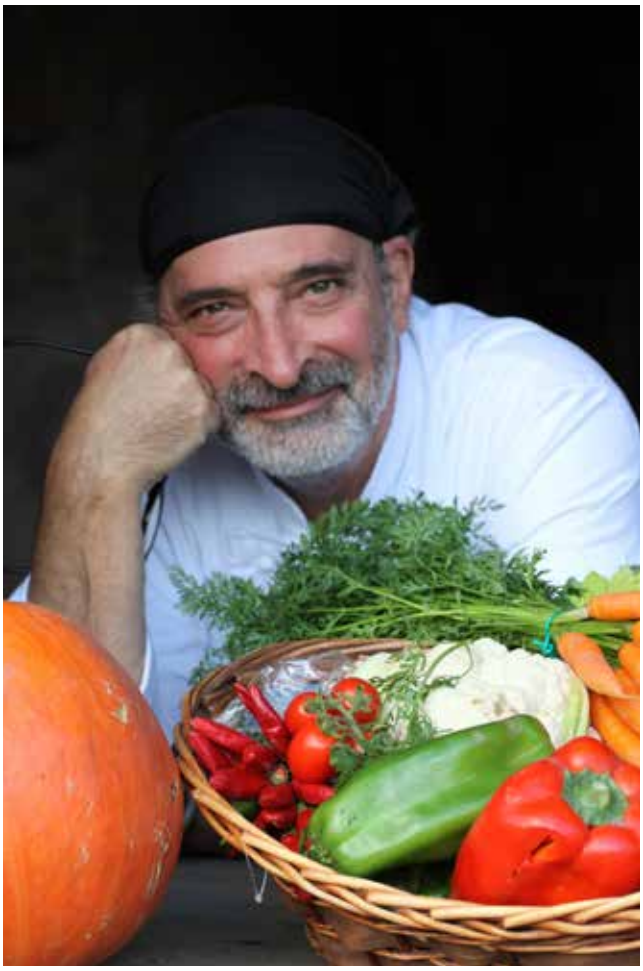
LA PIÙ COMPLETA LINEA DI FARINE, SEMILAVORATI E PRODOTTI SPECIALI PER LE PIZZERIE.

le5stagioni.it · curtarolo@agugiarofigna.com · +39 049 9624611

Since 1831

le 5 Stagioni

STORIE DI FARINA



STAFF

AMMINISTRATORE DELEGATO
Danilo Pagano

DIRETTORE RESPONSABILE
Renato Andrenelli

DIRETTORE EDITORIALE
Pino Morelli
direttoreditoriale@gmail.com

PROGETTO GRAFICO
Elisa Nocentini
info@elisanocentini.com

HANNO COLLABORATO
Valentina Pagano
Renato Andrenelli
Carla Carciati
Alessandro Gullotto
Fabio Sociani
Antico Casale La Carovana
Acetaia Leonardi
Andy Luotto
Aringhieri Distribuzione
Gi.Metal

PIZZA MAGAZINE
Trimestrale di pizza, pasta, enogastronomia e cultura

Edito da
GLOBO EDITORIALE SRL
Autorizzazione del tribunale di Arezzo aut, 3/19 del 04/04/2019

REDAZIONE
Globo Editoriale - Pizza Magazine
Via Tiberina sud, 140
52037 Sansepolcro (AR)
rivistapizzamagazine@gmail.com

STAMPA
Litograf Editor srl
Via Carlo Marx, 10
06011 Città di Castello (PG)

ABBONAMENTI
Italia Euro 60,00 annuale da effettuarsi mediante versamento su C/C Postale n° 1046020325 intestato a GLOBO EDITORIALE SRLS

per informazioni
TEL +39 347 132 6406
rivistapizzamagazine@gmail.com

ALL RIGHTS RESERVED

PIZZA MAGAZINE lascia agli autori degli articoli l'intera responsabilità delle loro opinioni mentre si impegna a controllare la veridicità delle notizie pubblicate. L'editore garantisce la riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiedere gratuitamente la rettifica o la cancellazione scrivendo o telefonando a Globo Editoriale SRSL. Le informazioni verranno utilizzate al solo scopo di inviare la rivista ed eventuali allegati, anche pubblicitari secondo la legge N. 675/96 - tutela dei dati personali. Si dichiara che lo spazio pubblicitario relativo a questo numero è inferiore del 45%.

Contenuti SETTEMBRE 2019

05 **EDITORIALE** a cura dell'Amministratore Delegato Danilo Pagano

07 **NEWS** i nuovi prodotti nel panorama italiano

08 **APM E SLOW FOOD DI CIVITANOVA MARCHE A SCUOLA** a cura di Renato Andrenelli

10 **PIZZAIOLI MODERNI: PARLANO CON LINGUAGGIO ANTICO** a cura di Renato Andrenelli

12 **PIZZA SHOW 2019** a cura di Valentina Pagano

14 **BALSAMIC DIAMOND** - LUXURY SELECTION LEONARDI

16 **POMODORO SAN MARZANO DAY** a cura di Aringhieri Distribuzione

18 **5° CAMPEONATO ESPAÑOL PIZZA POR PASION**

19 **UN'OASI VERDE A ROMA - ANTICO CASALE LA CAROVANA**

20 **ANDY LUOTTO - MI PRESENTO...**

21 **LA PANZANELLA** ricetta di Andy Luotto

22 **ROMAN ZAPATA** a cura di Valentina Pagano

24 **GI.METAL HA AMPLIATO LO STABILIMENTO DI MONTALE** a cura di Gi.Metal

25 **TUORLO MARINATO, COME PREPARARLO**

26 **2° TROFEO CIAK CHE PIZZA** a cura di Fabio Sociani

28 **GIANNI CRISTANTELLI** a cura di Valentina Pagano

29 **PIZZA GOURMET - MOZZARELLA DI BUFALA E ARANCIA**

30 **CAMPIONATO DEL LIBANO** a cura di Danilo Pagano

31 **IV FESTA DELL'AMICIZIA ITALO-BIELORUSSA - Nazionale Acrobati Pizzaioli** a cura di Valentina Pagano

32 **PERCHÈ È DIFFICILE DIGERIRE LA PIZZA?**

34 **PIZZA CONTEST**

36 **RUBRICA**

19° CAMPIONATO MONDIALE di Pizza Piccante

22/23 OTTOBRE 2019 SCALEA

Iscriviti Online dal 15 Aprile 2019

www.movimentopizzaioliitaliani.it

Info & Iscrizioni

info@movimentopizzaioliitaliani.it 0985. 81130 / 330.957945

#campionatomondialedipizzapiccante

ORGANIZZATORE	TROFEO	MAIN SPONSOR	MAIN SPONSOR	PARTNERS	PARTNERS
M.P.I. MOVIMENTO PIZZAIOLI ITALIANI	Since 1837 le 5 Stagioni STORIE DI FARINA	Forni Girigliano srl Costruzione forni artigianali	SANTACATERINAVILLAGE RESORT & SPA	S.N.P.P. Scuola Nazionale Pizzaioli Professionisti	NOI per FILIPPO

EDITORIALE

di **DANILO PAGANO**

La passione per la pizza ci porta continuamente a voler crescere, sperimentare, provare e a cercare i prodotti giusti, fare corsi per imparare nuovi impasti, diventare maestri, consulenti, portare la nostra professionalità al massimo. Però a volte perdiamo di vista le nostre origini e quello che eravamo, ci scordiamo delle tante pizze bruciate, dell'impasto scoppiato, delle tante pizze buttate, delle gare e il tremore dell'emozione di parlare ai giudici durante una competizione. Pensiamo di essere arrivati al traguardo, ma nel mondo della pizza, che è in continua evoluzione, non si finisce mai di imparare. Il mondo della pizza ha tante sfaccettature, non esiste solo un tipo di pizza, non si può giudicare una pizza stesa con il mattarello dicendo che non è pizza, o pensare che se non si fa il famoso canotto non sei un vero pizzaiolo, o che se non idrati al 90%, o se non fai le 120 ore di maturazione, non vali niente come professionista. Dobbiamo ritrovare l'umiltà.

La pizza deve unire; invece oggigiorno, per la sponsorizzazione di una marca di farina si venderebbero gli amici. La pizza dovrebbe essere l'elemento che lega e crea rispetto tra i pizzaioli, perché tutti facciamo lo stesso lavoro sia con il caldo d'estate, sia i sabati e le domeniche; ci porta tutti a volte anche a trascurare la nostra famiglia, a fare i salti mortali per andare a una recita di tuo figlio, e nell'unico giorno libero dal lavoro finiamo comunque a fare che riguarda la pizza.

Quindi rispettiamoci a vicenda, nessuno è superiore a nessuno.

Il giovane pizzaiolo va rispettato e se possiamo dare un consiglio dobbiamo darlo senza altri fini.

BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

15-18 FEBBRAIO 2020

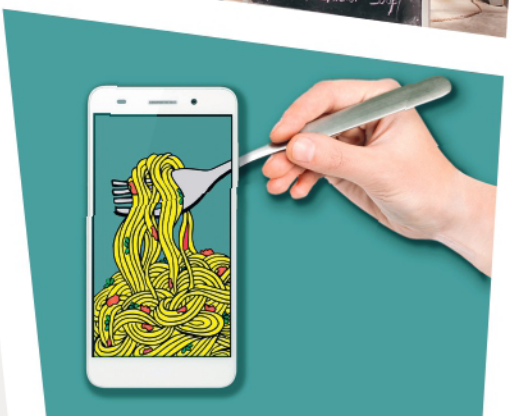
RIMINI EXPO CENTRE

beerandfoodattraction.it

in contemporanea con

International HoReCa meeting
Congress • B2B • Parade

BBTech expo



organizzato da

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

NOVITÀ PRODOTTO GI.METAL

L'ASSE PER LA PIZZA IN PALA IN 5 NUOVE MISURE

Ormai da anni un trend in continua crescita, la pizza "alla pala" sta trovando successo in tutta Italia e non solo.
Leggera, croccante, e facilmente digeribile, è un simpatico appuntamento di condivisione: la sua forma rettangolare, stretta e lunga, permette la farcitura in più gusti, per essere anche facilmente divisa tra più persone.
Gi.Metal, che si impegna quotidianamente per semplificare il lavoro del pizzaiolo, ha proposto cinque nuove misure dell' asse per la pizza in pala o al metro, dopo il lancio della prima versione lo scorso anno.

Il corpo in alluminio anodizzato, rende l'asse leggera e al contempo estremamente resistente; l' anodizzazione neutra rende la superficie della pala uniforme, la protegge dall'ossidazione e garantisce alte prestazioni in termini di scorrevolezza. Le assi sono disponibili sia in versione piena, che forata; quest'ultima facilita lo scarico della farina che potrebbe rimanere attaccata sotto l'impasto, risultando quindi molto più pratica ed igienica del legno. I particolari fori – segno distintivo di Gi.Metal – sono appositamente progettati per ottimizzare l'attrito e aumentare la leggerezza.
L'impugnatura è laterale ed integrata sullo stesso livello dell'asse; questo permette di sfruttare al massimo l'area di lavoro, evitando eventuali residui non igienici che potrebbero accumularsi invece, nei manici in plastica.
La fresatura frontale infine, favorisce presa in carico, rilascio dell'impasto e rotazione della pizza nel forno.

La assi Gi.Metal sono pratiche e versatili: con lo stesso strumento è possibile preparare, infornare, ruotare e sfornare la pizza.
La varietà delle dimensioni consente di utilizzare l'asse per svariate preparazioni: dalla pinsa romana con la misura più piccola 25x50 cm, alla pizza al metro con la misura maxi 40x110 cm, fino ai prodotti del mondo panificazione.
Le assi in alluminio Gi.Metal, funzionali e affidabili nel tempo, migliorano il lavoro del pizzaiolo rispettando la tradizione e accompagnandone l'evoluzione.

Nel corso degli anni Gi.Metal si è affermata a livello mondiale, conquistando la fiducia dei propri clienti. La qualità dei materiali impiegati e i continui controlli applicati nelle fasi di produzione, garantiscono l'affidabilità dei prodotti, approvati anche dai maggiori istituti di certificazione internazionale.

GI.METAL SRL

Via Croce Rossa, 1/C
51037 Montale (PT), Italia
Telefono: +39 0573 1943680
Email: inform@gimetal.it

www.gimetal.it

DIMENSIONI DISPONIBILI

DIMENSIONI DISPONIBILI | DIMENSIONI DISPONIBILI

APM e Slow Food di Civitanova Marche a scuola

di **RENATO ANDRENELLI**

Simpatica iniziativa della nostra associazione in collaborazione con la locale Condotta dello Slow Food all'interno di una scuola elementare. Un incontro di due ore l'uno con due prime classi. Per ogni classe, abbiamo insegnato ai bambini come mescolare gli ingredienti: acqua, sale, lievito e farina, per ottenere un impasto ideale alla produzione di pizza o di pane. Tutti i bambini hanno optato per la formazione della pizza, divertendosi un mondo nel mettere le mani in pasta (come si suol dire) per arrivare a formare una palla da far lievitare e portare a casa da mostrare ai propri genitori. Voglia di imparare, curiosità nel porre domande e ottima gestualità nel compiere le operazioni manuali necessarie per formale l'impasto, sono state le fasi più creative del lavoro, considerando la giovane età degli allievi, eccellente è stato il risultato dell'appuntamento.

Alla fine dell'attività lavorativa, cha ha visto molto impegnati e divertiti i bambini, abbiamo cotto per loro la pizza margherita, espressamente richiesta dagli alunni, per far fare loro merenda e vedere il prodotto finito dopo la lievitazione e cottura. Nella degustazione della pizza, siamo rimasti sorpresi dalla loro vivacità nel commentare ciò che stavano mangiando. Considerato l'età dei bambini, i loro commenti e valutazione sulla pizza che stavano mangiando, sono stati molto professionali e sinceri. Tutti hanno apprezzato il prodotto dato in assaggio e ci hanno chiesto di ripetere l'esperienza(magari l'anno prossimo) provando anche a manipolare l'impasto per condire e cuocere la pizza da soli.

Un ringraziamento va ai maestri presenti, hai dirigenti scolastici che hanno reso possibile questa mattinata d'impegno con i bambini, e al responsabile Slow Food di Civitanova Marche, il signor Diego Valentini per la collaborazione che abbiamo nel rispetto delle nostre organizzazioni dedite alla corretta informazione dell'utente finale.

Food Mood

ingrosso alimentare multi marche

Modena - Bologna - Reggio Emilia

Via Gandhi, 52/C 41124 Modena 059 7143578

PIZZAIOLI MODERNI: PARLANO CON LINGUAGGIO ANTICO

Professionismo = retaggio linguistico scientifico

di **RENATO ANDRENELLI**

Il mondo della panificazione è proprio fantastico. Nonostante i progressi tecnologici, le nuove tendenze della panificazione ecc. I Pizzaioli che si ritengono professionisti e quelli che vanno a scuola per imparare il mestiere, una volta nel mondo del lavoro tornano a utilizzare, terminologie, tecniche e metodologie antiquate. Si fanno aiutare da fornai artigiani invece di applicare nuove tecniche di produzione con l'aiuto della tecnologia. Si continua ad utilizzare terminologie che nella tradizione panaria rappresenta una sintesi che per moltissimi anni a separato la categoria dei panificatori, tra quelli che sostenevano la formazione del nerbo nell'impasto e quelli che erano contro questa tecnica adducendo che la stessa procurasse problemi alla nutrizione umana.
Da sempre si discute su questa differenza di produzione degli impasti per la panificazione che oggi coinvolge anche i pizzaioli professionisti. E' nuova moda andare a scuola dai panificatori senza pensare che i panificatori stessi fino alla fine degli anni novanta, si erano schierati contro i pizzaioli perché interpretavano le tecniche utilizzate dai pizzaioli non veritiere.
La pizza ha avuto il successo planetario che oggi si merita, quando dalle temperature della cottura usate dai fornai sono passati alle temperature che anche i pizzaioli napoletani utilizzano da sempre. Cioè dai 220 – 250°C dei fornai si è passati alle temperature dei 400°C dei forni a legna. Queste nuove tecniche di cottura oltre al successo planetario ha condizionato la formazione delle tecniche di produzione degli impasti utilizzate da decenni da tutti i pizzaioli.
Oggi nel ventunesimo secolo, le mode stanno riportando la tecnica di produzione della pizza agli anni settanta e ottanta del secolo scorso e perfino la terminologia utilizzata dai pizzaioli (che pure hanno frequentato un cor-

so pizzaioli) sono tornate alla vecchia nomenciatùra. Si preferisce non crede nella propria professione e nella voglia di applicare nuove tecnologie a metodologie di produzione più evolute. Infatti, è più facile seguire le pratiche vecchie che studiare per apportare nuove e semplici tecniche di produzione con l'ausilio delle tecnologie che i pasticcieri e i fornai evoluti stanno utilizzando da decenni.
Per avvalorare questo mio scritto riporto un esempio di un allievo che ha frequentato un nostro corso pizzaioli e dispone di nozioni capaci di un linguaggio tecnico evoluto.
Domanda:

Ciao Renato,
Ora lavoro come pizzaiolo e faccio pizza in teglia con lievitazione a 24 ore, poco lievito e 70% di idratazione. Sia l'incordatura che il punto di pasta vanno bene. Pero' ho una domanda: nella formatura dei panetti da 1,2 kg, teglia 40x60, come chiuderli rispetto alla lunga lievitazione in frigo? E' meglio chiuderli tanto da farli duri o poco?
Quando dico chiuderli intendo dire dare la forma di palla.
Ti ringrazio in anticipo.
Girando sui social di internet molti sono i pizzaioli che utilizzano terminologie di questo tipo credendo di far capire ad altri la loro cultura nel lavoro, mentre l'utilizzo di terminologie obsolete ne dimostrano il contrario.
Proviamo ad analizzare quando scritto dal pizzaiolo:
1. Incordatura, oggi dovrebbe essere tecnicamente espressione di corretta formazione della maglia glutinica.
2. Per punto di pasta si dovrebbe intendere un impasto correttamente realizzato, (setoso, giusta consistenza e umidità tanto da non attaccarsi sul piano di lavoro) ecc.
3. Per lievitazione di 24 ore forse il pizzaiolo intende 24 ore di stazionamento in frigo? Se così fosse, quella non sarà mai una lievitazione, perché tenere un impasto a bassa temperatura ne impedisce la formazione di gas e quindi ne limiterebbe proprio la lievitazione. Tempi lunghi di stazionamento degli impasti in frigo contribuiscono alla maturazione degli stessi, ma non alla propria lievitazione, che deve avvenire necessariamente a temperatura ambiente per tutto il tempo che il farinografo di Brabender definisce nella prova attitudinale della farina utilizzata.
4. L'utilizzo di poco lievito impedisce la corretta trasformazione dei carboidrati presenti nell'impasto. Un vero tecnico della panificazione nella sua pubblicazione "Scienza e Tecnologia della Panificazione" Giovanni Quaglia edizione del 1975, indica l'utilizzo di un quantitativo ottimale di lievito (1% x 1000g. di farina) come percentuale ottimale in quanto maggiori quantità provocherebbe l'ubriacatura dei lieviti, ma anche minore presenza di lievito nell'impasto ne ridurrebbe significativamente la loro riproduzione durante il tempo di lievitazione impedendo una corretta trasformazione degli zuccheri presenti nell'impasto stesso.
5. La presenza di 1200g. di pasta stesa, correttamente formata e lievitata, in teglia di 40x60 dovrebbe dare una pizza alta da 2,5 a 3,5 cm. di altezza. Ho voluto riportare questo esempio che ritengo significativo delle mode odierne di produzione di pizza, sia essa in teglia che in pala, per mettere in evidenza il fattore più importante per una corretta produzione di pizza. Mi riferisco alla digeribilità del prodotto, che oggi deve essere un fattore dominante nella somministrazione della pizza. Intolleranze e sensibilità al glutine sono in continuo aumento nella popolazione, se a questo aggiungiamo scarsa attenzione alla trasformazione degli zuccheri durante il processo di lievitazione delle pizze, avremo come risultato quello che sta avvenendo nel settore pane dove i consumi statisticamente sono in calo significativo a livello procapite.

PIZZA SHOW 2019

La gara nell'antica corte dell'Acetaia LEONARDI di Modena

di **VALENTINA PAGANO**

Il 17 Giugno si è svolto il Pizzashow 2019, a cui si sono iscritti 22 concorrenti che si sono affrontati nelle seguenti categorie: Pizza più bella, Pizza più buona, Pizza gourmet e Pizza balsamica.
La giuria era composta da: Alessandro Sciuto (Il Calcagnino), Claudio Cavani (Il Calcagnino e Babi's), Franco Cerrato (Osteria dei Girasoli), Francesco Ballardini (Osteria dei Girasoli), Daniele Reponi (Mr. Panino), Roberto Macchioni (La Paggeria), Guido Ganzerli (Addetto stampa comune di Formigine), Alessandro Gullotto (Istruttore Maestro Pizzaioli), Christian De Rosa (Istruttore Pizzaiolo), Carla Carciati (Giornalista Pizza Magazine)
La fine della gara, attestata alle ore 20 circa, ha coinciso con l'inizio della serata di beneficenza con "Gran Pizzata" nella Corte dell'Acetaia Leonardi, che ha registrato una grande adesione del pubblico, registrando oltre 1000 persone. Successivamente, Pizzashow è stato il palco della gara di Pizza Acrobatica, con tanti iscritti alla gara e una giuria ristretta composta da alcuni membri della stessa giuria precedente.
La serata si è conclusa con i ringraziamenti e la spiegazione del progetto di beneficenza da parte del Sindaco di Formigione e dei gruppi promotori della raccolta fondi per la donazione di un ecografo al Policlinico di Modena e con una dimostrazione della Nazionale Acrobati Pizzazioli.

A seguire le premiazioni:

PIZZA BALSAMICA
1. Luca Ventriglia

PIZZA PIÙ BUONA
1. Paolo Moccia
2. Pasquale Ricci
3. Davide Balzani

PIZZA ACROBATICA
1. Alessandro Coluccino
2. Marco Lo Presti
3. Josè Esposito

PIZZA PIÙ BELLA
1. Alfonso Ruggiero
2. Marco Lo Presti
3. Stanislao Valente

PIZZA GOURMET
1. Marco Lo Presti
2. Paolo Moccia
3. Alessandro Genovese

BALSAMIC DIAMOND

luxury selection Leonardi

Via Mazzacavallo 62
41043 Magreta di Formigine (MO)
tel +39 059 554375
fax +39 059 555487
info@acetaialeonardi.it

www.acetaialeonardi.it

L'Azienda Agricola Leonardi ha origini nel 700 ma è dalla seconda metà dell'800 che si dedica esclusivamente alla produzione di Aceto Balsamico di alta qualità, utilizzando le proprie materie prime. Infatti, l'azienda si estende su 10 ettari di terreno coltivato a vigneto, prevalentemente di Trebbiano di Modena (uva bianca) e di Lambrusco (uva rossa) nelle qualità di Sorbara, Castelvetro e Ancellotta. Si definisce quindi un'azienda a ciclo chiuso, o a filiera corta poiché tutte le fasi di produzione avvengono sul luogo di raccolta.

L'Aceto Balsamico è un condimento unico al mondo, prodotto in quantità limitata poiché storicamente legato alle Province di Modena e Reggio Emilia. Pare, infatti, che il microclima di queste zone, con sbalzi termici altissimi fra le calde estati e i rigidi inverni, permetta ai Mosti di fermentare e maturare ottimamente secondo i metodi tradizionali di produzione. Questa tradizione è ancora viva nella famiglia Leonardi che con pazienza e meticolosa cura riproduce di anno in anno il ciclo di produzione del Balsamico di Modena, con gesti che si ripetono da secoli e che danno vita ad un'emozione sempre rinnovata.

L'aceto Balsamoro Diamond presenta una densità piacevole e un sapore agrodolce equilibrato ma intenso questo condimento a base di mosto cotto invecchiato nelle tradizionali batterie di botti di legni pregiati collocate nei sottotetti dell'Acetaia Leonardi. È passato attraverso 30 travasi nel corso del suo periodo di maturazione, acquisendo gli aromi, i colori e i profumi dei legni di Castagno, Ciliegio, Rovere, Gelso, Ginepro, Acacia e Frassino. Ideale per esaltare il sapore di ogni pietanza, da quelle più ricercate a quelle più semplici come il risotto, il foie gras, i salumi, il sushi, la quiche, la mousse di frutta, i formaggi, la panna cotta, il gelato di crema, le frittelle, le fragole con panna, dolci di ricotta... Ottimo anche al cucchiaio come digestivo. L'involucro si distingue per raffinata eleganza, poiché la bottiglietta, ornata da un cristallo multi sfaccettato, è custodita in uno scrigno impreziosito dalla L di Leonardi eseguita a mano con 71 SWAROVSKI® ELEMENTS di varie dimensioni e con taglio a brillante. La semplicità della tradizione sposa la purezza delle linee più attuali. Pezzo unico, confezionato a mano e correlato da certificato di autenticità.

PER LA TUA PUBBLICITÀ
SU QUESTA RIVISTA
O PER ABBONARTI
SCRIVI A
rivistapizzamagazinegmail.com

gustarosso

POMODORO SAN MARZANO DAY

Anche la nostra rivista presente, tramite il nostro inviato Andrea Aringhieri, al "Pomodoro San Marzano day", oramai arrivato alla terza edizione, e in pochi anni divenuto uno dei più importanti eventi nel settore agro alimentare/gastronomico del panorama Italiano.
Ideato da Paolo Ruggiero, presidente della cooperativa agricola Danicoop ubicata a Sarno, ideatrice del prestigioso marchio GUSTAROSSO, per valorizzare il fertile territorio vulcanico della valle del fiume Sarno, ricchissimo di limpide sorgenti d'acqua e riuscirne a tramandare nel tempo, le antiche tradizioni contadine.
Agro Sarnese Nocerino, patria del pomodoro "San Marzano D.O.P.", che alla GUSTAROSSO si coltiva ancora con la tecnica dell' allevamento di tipo verticale delle piante con uso di sostegni , rispettando la tradizione secolare.
Tale tecnica incide fortemente sui costi di produzione per l'elevato numero di ore di manodopera richiesta, dando al contempo sia dignità ai contadini autoctoni per il loro prezioso lavoro svolto, ma anche contribuendo suo malgrado a far sì che oggi il pomodoro San Marzano sia una delle eccellenze Italiane più taroccate del mondo.
Manifestazione dove istituzioni come il Comune di Sarno, la Regione Campania, l'Università di Napoli, Legambiente e Coldiretti hanno potuto confrontarsi con sincero rispetto in un clima di contagiosa allegria, sia con gli infaticabili contadini, che con grandi nomi del panorama culinario (chef stellati, maestri pizzaioli, maestri pasticceri) , sia pure con l'utilizzatore finale , vero "termometro" del gusto.
Oltre cinquemila persone hanno avuto il privilegio lunedì 15 luglio 2019 di degustare in maniera del tutto gratuita, cocktail , primi piatti , pizze gourmet e dolci , preparati per l'occasione con il pomodoro San Marzano D.O.P. da questi grandi professionisti , giunti sia da ogni parte d' Italia , che da moltissimi paesi del mondo, proprio per poter contribuire a valorizzare questo splendido territorio , le sue antiche tradizioni ed infine il nostro San Marzano , orgoglio Italiano.

a cura di
ARINGHIERI DISTRIBUZIONE

ARINGHIERI

DISTRIBUZIONE

DISTRIBUZIONE ALIMENTARE PER LA TOSCANA

info@aringhieridistribuzione.it
Tel. +39 349 561 5666

Gustarosso · Angelo Parodi · polselli · Molino Dallagiovanna · Molino Grassi

5 CAMPEONATO ESPAÑOL PIZZA POR PASION

Sono già aperte, fino al 10 settembre, le iscrizioni per partecipare il 7 ottobre alla quinta edizione del campionato nazionale spagnolo "Pizza por pasión"

“Quest'anno la novità sono i 5 trofei per i primi 5 vincitori; non solo tre. Avremo la presenza dei giudici della Coppa del Mondo di Parma e i vincitori delle categorie di questo campionato rappresenteranno nella Coppa del Mondo di Parma la nazionale andalusa”, ha spiegato Antonia Ricciardi, organizzatrice e anima di questo concorso che, inoltre, è la presidente dell'"Università della pizza italiana nel mondo" (Upim). La Upim è una delle poche scuole che, in Spagna, forma pizzaioli professionisti seguendo la tradizione del rispetto degli ingredienti e delle tecniche della pizza italiana in tutte le sue varianti.
La competizione ha il sostegno di marchi come "5 stagioni", Valoriani, Fermasa, Pizzamore, MasterBiga, Bufalaria, Carranza e, naturalmente, Pane e Pizza come mezzo di comunicazione settoriale. La registrazione per il campionato è ora aperta fino al 10 settembre. I posti sono limitati quindi è essenziale prenotare un posto il prima possibile tramite la pagina facebook dell’evento.

Con la Coppa del Mondo di Parma, la competizione spagnola è stata estesa in due categorie, seguendo la classifica che contraddistingue il campionato italiano, la sezione "pizza su pala" e "pizza su teglia" rispetto a quelle già esistenti: la pizza classica , acrobatico, gourmet, pizza più veloce e pasta più grande.
I giudici che valuteranno le proposte dei pizzer andalusi e del resto della Spagna che si sfideranno a Granada sono quelli che partecipano alla valutazione delle pizze presentate a Parma: Paolo Spadaro, Luciano Sorbillo, Luca Viserta, Danilo Pagano, Radostin kiryazov, Antonio Mezzero.
I concorsi, conferma Antonia Ricciardi, sono la chiave per diffondere la cultura della pizza da un punto di vista tradizionale, nel rispetto degli ingredienti, della tradizione e della gastronomia. Sono anche fondamentali per entrare a far parte dei pizzaioli nell'obiettivo comune di migliorare il gusto e la conoscenza del cliente.

UN'OASI VERDE A ROMA
Antico Casale La Carovana

LA FAMIGLIA ZACCARDI FRA TRADIZIONE E FUTURO

Tutto inziò da Nonno Giovanni ancora ragazzo partito dall'Abruzzo per seguire il papà in Svizzera. Dopo varie esperienze, nel 1970 venne a Roma e s'innamorò di un piccolo ristorante sulla via Casilina al civico 449 che rilevò per iniziare la sua avventura imprenditoriale, aprendo le porte del ristorante nel 1971 col nome "La Carovana" che divenne in breve tempo uno dei ristoranti più frequentati di Roma. Col crescere del successo i soli 200 posti a sedere, indussero Giovanni a cercare una struttura più grande, che trovò nel 1974 in "Villa De Santis", su via Casilina al civico 675 e a fianco del Mausoleo di Elena e della Basilica di SS. Marcellino e Pietro. Giovanni trasformò Villa De Santis in una struttura capace di ospitare fino a 1000 persone.

Dopo 30 anni e una vasta e affezionata clientela, Giovanni insieme alla sua cresciuta Famiglia, decise di ristrutturare un antico casale del '700 abbandonato a Roma in Via Portuense, situato in una location unica con ulivi, giardini mediterranei, un laghetto e addirittura una necropoli romana, che regalarono alla famiglia Zaccardi e ai suoi clienti una cornice unica ed irripetibile. Così il 14 Febbraio dell'anno 2000, in occasione del Giubileo e dopo ben 2 anni di ristrutturazione, la Famiglia Zaccardi inaugurava il nuovo e tanto atteso ristorante "L'Antico Casale La Carovana", che oggi si presenta in tutto il suo splendore come esempio di riuscita armonia fra tradizione e confort, stile tradizionale rurale e moderni servizi.

LA RISTORAZIONE SECONDO ZACCARDI

Per noi "Zaccardi" i valori di famiglia, spirito di appartenenza e responsabilità, si traducono nella congenita passione per questo lavoro, nel quale trasferiamo il nostro più profondo rispetto, ricambiando chi ci da fiducia con un'attenzione e una dedizione totale, che rende vivo il nostro motto "al ristorante come a casa" per rafforzare il concetto che i nostri ospiti devono trovare un servizio d'alta ristorazione con una genuinità e una semplicità tipica della cucina casereccia, sinonimo di prodotti freschi e stagionali.

L'ANTICO CASALE LA CAROVANA
Viale di Vigna Pia, 33
Roma 00149
Tel: 06 5577758
alfredo@lacarovana.info

www.ristorantelacarovana.it

andy luotto

MI PRESENTO...

La mia passione per la cucina è nata per esigenza. Fino all'età di 15 anni sono cresciuto a New York con mio fratello e mia mamma, scienziata, pluri-laureata. Tra insegnamento e ricerche, mamma non aveva molto tempo per cucinare, perciò spesso e volentieri il compito era mio, cosa che peraltro non disdegnavo affatto.

Nel 1965 arrivo in Italia: papà vive in una casa "patrizia", grande e mandata avanti da servitù 24 ore su 24.

Maria Illuminati, la cuoca, diventa subito la mia migliore amica. Pur non parlando io l'italiano e ancor meno lei l'inglese, l'intesa fu immediata e straordinaria: passavo più tempo con lei in cucina che sui libri del mio prestigiosissimo liceo.

A scuola mi avevano soprannominato "the cook" (il cuoco) e spesso cucinavo per i miei professori prima di un esame importante.

Per tre estati di seguito mi fu offerto un lavoro come comì a Palazzo Brandolini a Venezia. Gli insegnamenti del grande cuoco Vincenzo Listelli sono rimasti con me fino ad oggi: prima regola mai risparmiare sulla qualità della materia prima; seconda regola la pulizia sempre.

Torno in America nel 1969 dove, in tre anni e mezzo, mi laureo in Scienze della Comunicazione all'Università di Boston. Naturalmente mi sono mantenuto agli studi cucinando... nelle case dei ricchi. Appena laureato torno in Italia disertando la chiamata sotto le armi per non andare in Vietnam.

Giro il mondo dall'Inghilterra al Sudan, dal Giappone alle Galapagos, realizzando più di 150 documentari, la maggior parte didattici, commissionati dai ministeri dell'Educazione.

È ovvio a questo punto che ovunque fossi andava sempre a finire che la sera cucinavo io, sia che ci trovassimo nel deserto o in un palazzo reale.

Sono sicuro che la maggior parte degli appalti ottenuti dalla mia piccola società siano avvenuti grazie a una sorta di "comunicazione gastronomica"

LA PANZANELLA

È un piattino che può piacere a tutti, sta a voi capire i gusti dei vostri commensali. Per i palati più decisi abbondare con gli ingredienti più forti... a noi della famiglia piace bella gustosa, molto mediterranea qualsiasi vostra interpretazione di questa ricetta può risultare molto valida. A me piace sentire il cubetto di pane non troppo bagnato! Anche a mamma!!

DIFFICOLTÀ FACILE
TEMPO 30 MINUTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 fette di **pane raffermo a cubetti**
12 **pomodorini**
10 **foglie di basilico**
Pochi **capperi sotto sale**
½ **cipolla di Tropea**
1 **cetriolo medio**
olive denocciolate verdi e nere
4/5 **cucchiai di olio extravergine**
3 **cucchiai di aceto**
q.b. **sale**
Poca **acqua**
q.b. **peperoncino fresco**

Bagnare il pane con l'acqua (non troppo). Tagliare i pomodorini a spicchi, la cipolla finemente, tagliuzzare i capperi, pelare il cetriolo e togliere i semi. Aggiungere tutti gli ingredienti (tranne l'aceto) e mescolare. Terminare poi con l'aceto a vostro gusto. Mescolare ancora e far riposare per almeno 15/20 minuti.

Roman Zapata

La giovanissima star del flair bartending

di **VALENTINA PAGANO**

Roman Zapata nato a Rosario, Argentina, classe 1991, ha origini italiane, più precisamente piemontesi da parte di mamma, a soli 16 anni ha intrapreso la carriera di flair bartender, fino ad arrivare a Milano dove attualmente vive e lavora.
Campione pluripremiato di flair a livello mondiale, con 33 trofei in 69 podi in ogni parte del mondo, tra Asia, Europa e Sudamerica. Le ultime gare vinte nel 2019 sono la **Roadhouse World Open** a Londra, Pattaya Flair Open in Tailandia e Crazy Beach Competition in Calabria.
Rosario è anche insegnante di flair alla prestigiosa flair Academy di Milano. Gira pure all'estero presentando il suo masterclass "**Flair World**" oppure online, utilizzando Skype.
E' stato vincitore del premio "**Best Cocktail Award**" in Tailandia nel 2019 e a Cambridge nel 2017 con la sua creazione "**Italian Lady**", ispirato alle proprie origini italiane.

THE ITALIAN LADY

Ricetta:

30ml **Italian Gin**
30ml **Aperol**
20ml **Succo di limone fresco**
20ml **Sciroppo al pompelmo rosa**
20ml **Albume**
q.b. **Cardamomo**
q.b. **Spray al mandarino**

Garnish: **Frutta disidratata**

Method: **Shake & Double Strain**

Etna Fruit

DISTRIBUZIONE

OFFRIAMO
SERVIZIO PERSONALIZZATO PER
BAR - HOTEL - RISTORANTI
CON CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA

I NOSTRI PUNTI VENDITA:

Via per Spilamberto, 328 - 41058 Vignola (Mo)
Via Claudia, 4081 - 41056 Savignano s/P. (Mo)

Tel. 059.76.67.35 - Cell. 347.77.75.445

www.etnafruit.it
etnafruit.signorello@gmail.com

GI.METAL HA AMPLIATO LO STABILIMENTO DI MONTALE

L'azienda leader nella produzione di attrezzature professionali per la ristorazione, sabato 27 luglio ha inaugurato l'ampliamento dello stabilimento aziendale, costruito nel 2015. Grazie ad un importante investimento, la superficie del medesimo, adesso raggiunge i 6000 metri quadrati.

La nuova superficie, aumenta la capacità e l'efficienza produttiva: consente infatti, di accogliere il nuovo macchinario per il taglio laser di tubolari che permetterà di triplicare la produzione dei singoli componenti, migliorando qualità e flessibilità d'utilizzo. Vera azienda 4.0, Gi,Metal da sempre si avvale dell'utilizzo di macchinari specifici e all' avanguardia, che ottimizzano la produzione, i tempi ed il trattamento della materia prima.
Alla luce dei nuovi spazi, è stato ripensato il layout dell'intero stabilimento: l'area di ogni reparto è stata aumentata, sono stati realizzati nuovi uffici, un

nuovo e spazioso refettorio, una biblioteca ed una ludoteca; tutto ciò ha contribuito a migliorare notevolmente la vita dei dipendenti. La capacità di immagazzinamento delle merci pronte, è notevolmente aumentata, permettendo una maggiore efficienza di evasione ordini. "L'ampliamento dello stabilimento è l'evoluzione, naturale ma non semplice, del nostro progetto" - commenta Marco D'Annibale C.E.O di Gi. Metal- " che continua ad esprimere le proprie capacità di sviluppo, grazie all'impegno e alla competenza delle persone giornalmente coinvolte.
Dopo solo 4 anni dal nostro arrivo nell'area industriale di Montale, rafforziamo la nostra presenza sul territorio e rilanciamo, rinnovando i nostri obiettivi di espansione commerciale sui principali mercati mondiali e di responsabilità sociale verso i nostri collaboratori e le loro famiglie. Un progetto in risposta all'aumento degli occupati degli ultimi 18 mesi e la base per accogliere adeguatamente i futuri assunti. " L'inaugurazione, un evento privato per i

collaboratori e le loro famiglie, ospiterà anche il sindaco di Montale, Ferdinando Betti ed il presidente di CNA Toscana Centro, Claudio Bettazzi. Si svolgerà con una visita al reparto produttivo, allo showroom e al "PalaPizza", una vera e propria pizzeria dotata di una cucina professionale e di due forni, che ospita corsi di formazione, eventi e iniziative legate al mondo della pizza e della ristorazione. Dopo un ricco pranzo a buffet ed una degustazione di pizze, seguirà, la spettacolare esibizione di una rappresentanza della Squadra Nazionale Italiana Acrobati Pizzaioli.

TUORLO MARINATO,
COME PREPARARLO

Tutti i consigli e i passaggi per preparare il tuorlo marinato come i grandi chef

INGREDIENTI:

- 4 **Uova Extra Fresche Allevate a Terra**
- 150 gr di **zucchero semolato**
- 150 gr di **sale fino**

PREPARAZIONE:

Quello del tuorlo marinato è stato un trend di qualche tempo fa, da allora non è mai passato di moda e dalle tavole gourmet dei ristoranti stellati si è spostato nelle cucine dei foodie. Preparare le uova è sempre facile, ma è necessario seguire bene tutti i passaggi e rispettare alcune regole per evitare di rovinare questo ingrediente delicatissimo.
Il tuorlo marinato assume consistenze diverse a seconda del tempo di marinatura. Meno dura la marinatura e più l'uovo risulterà morbido internamente. Per un tuorlo cremoso, la marinatura dovrà durare circa 3 ore e potrete usare questo uovo su un crostone di pane insieme ad un po' di spinacini saltati velocemente in padella e una guarnizione di erba cipollina. Per ottenere un tuorlo marinato più consistente, il tempo di marinatura dovrà spostarsi intorno alle 12 ore.
L'uovo marinato per tutto questo tempo, assume una consistenza simile a quella del tartufo e quindi si potrà grattugiare in scaglie sui primi piatti, è quindi perfetto per dare consistenza ad una classica carbonara o ad un risotto raffinato ed elegante.
Ecco come preparare il tuorlo marinato in pochissimi passaggi.
In un sacchetto di carta mescolate bene lo zucchero ed il sale. Mettete un po' di mix di sale e zucchero in una terrina di vetro. Rompete le uova, una alla volta, e separate con cura il tuorlo dall'albume. Con il cucchiaio, create un foro superficiale nel mix di marinatura, poi fate scivolare il tuorlo. Una volta sistemati tutti i tuorli, copriteli delicatamente con il resto di sale e zucchero. Mettete la terrina in frigorifero e lasciate che la marinatura faccia il suo lavoro.
Una volta trascorso il tempo di marinatura, cercate i tuorli facendo molta attenzione a non romperli. Prendete con le mani un tuorlo alla volta e immergetelo in una terrina con acqua a temperatura ambiente in modo da eliminare i residui di sale e zucchero che resteranno attaccati.
Il vostro tuorlo marinato è pronto per le vostre creazioni culinarie! Dato che in cucina non si butta via niente, l'albume potrà essere usato per la preparazione di golose meringhe o di soffici frittate.

2° TROFEO CIAK CHE PIZZA

di **FABIO SOCIANI**

Si è concluso il 24 giugno nella splendida location di Cinecittà World il secondo Trofeo Internazionale Ciak che Pizza, più di 60 pizzaioli si sono dati battaglia in varie categorie, dalla pizza classica, napoletana style, alternativa, calzone/ripiena, pinsa/pala, teglia e dessert. Con i forni a legna di ESPOSITO FORNI, ed elettrici CASTELLI.
Si sono cimentati nelle varie gare tante pizzaiole donne che sommando il punteggio migliore delle tre gare disputate, si sono aggiudicate il premio "Lady Ciak Che Pizza". Nel trofeo oltre il premio riservato alle donne è stato messo un altro premio per tutti il premio "Silvano Iaquone" una splendida coppa e 150 kg di farina del mulino Iaquone.
Nella giuria tantissimi nomi illustri:
Presidenti di giuria il grande artista e chef Andy Luotto, un altro grande chef ex giocatore della Roma Roberto Scarnecchia, un grande Gabriele Marconi, il comico Romano Claudio Sciara, moltissimi maestri pizzaioli come Daniele Papa, Gabriele Costabile, Antonio Spanò, Nausica Ronca, Angelo Petrone, maestri pizzaioli della associazione la Piccola Napoli di Paco Linus, professori del Alberghiero di Palombare Sabina con i loro ragazzi e tantissimi altri. Coordinatore e speaker Enrico Bianchini. Ci riteniamo soddisfatti perché ci rendiamo conto che il Trofeo internazionale ciak che pizza sta crescendo ogni anno sempre di più, parole del organizzatore Sociani Fabio.

CLASSIFICHE

PIZZA CLASSICA
1 Stanislao Valente
2 Vito Meledandri
3 Gaetano Boccia

PIZZA NAPOLETANA STYLE
1 Francesca Gandolfo
2 Gaetano Boccia
3 Giovanni Feola

PIZZA ALTERNATIVA
1 Ciro Sasso
2 Francesca Gandolfo
3 Gaetano Simeone

PIZZA RIPIENA/CALZONE
1 Biagio Fazzi
2 Immacolata Apicella
3 Romolo Rapo

PIZZA IN TEGLIA
1 Matteo Vari
2 Federico Narducci
3 Federica Ventilii

PIZZA PALA/PINZA
1 Federico Narducci
2 Gabriele Cennerini
3 Mario Matarazzo

PIZZA DESSERT
1 Stanislao Valente
2 Gaetano Simeone
3 Federico Narducci

PREMIO "LADY CIAK CHE PIZZA"
1 Francesca Gandolfo
2 Patrizia Tamburrino
3 Federica Ventilii

PREMIO "IAQUONE"
1 Federico Narducci

gianni CRISTANTIELLI

"Nasce come semplice ed umile pizzaiolo e diventa fondatore della Dolcesalato Academy"

di **VALENTINA PAGANO**

Gianni Cristantielli, barese di origine, esordisce nel 1996 come semplice ed umile pizzaiolo.
I suoi percorsi didattici nei futuri anni saranno accompagnati dalle diverse località ove collabora in forma stagionale tra cui villaggi, hotel, navi da crociera ed esperienze nel campo industriale, anche all'estero.
Negli anni affina diversi format che abbracciano buona parte della panificazione e la pasticceria in cui si specializza.
Cristantielli è anche fondatore del marchio Dolcesalato Academy, una scuola di formazione pugliese radicata su tutto il territorio.
Raggiungibile dall'uscita autostradale di Bari, presenta diverse strutture dotate di moderni ausili all'insegnamento, forni elettrici ma anche a legna per creare pizze uniche, dal gusto piacevole.
La formazione offerta abbraccia tutta la ristorazione a 360 gradi, pizza, panificazione, moduli per aspiranti chef e pasticceria ultra moderna, tutto a cura di grandi professionisti affermati nel settore, con percorsi d'eccellenza.

PIZZA GOURMET: MOZZARELLA DI BUFALA E ARANCIA

INGREDIENTI:

- *4* **carciofi**
- *1* **arancia**
- *200 gr* di **mozzarella di bufala**
- *qualche* **rametto di timo**
- *2* **limoni**
- *80 gr di* **pane grattugiato**
- *40 gr di* **parmigiano**
- *30 gr di* **sale**
- **olio EVO**
- *200 gr di* **pasta per il pane**

PREPARAZIONE:

Dopo aver preparato l'impasto per la pizza, pulite i carciofi e tagliateli a fette sottili per poi metterli in una bacinella con dell'acqua e del succo di limone. Tagliate poi a fette la mozzarella, spremete il limone rimasto e l'arancia, aggiungendo un pizzico di sale e qualche foglia di timo. Eliminate poi l'acqua dai carciofi e conditeli con il succo appena ottenuto, lasciando marinare per circa mezz'ora. In una padella antiaderente mettete a scaldare un filo di olio e del pangrattato. Poi dividete in 4 parti la pasta della pizza e stendetela in altrettante teglie per pizza. Cospargete di pangrattato e adagiate le fette di mozzarella. Aggiungete poi i carciofi, un filo di olio, un pizzico di sale, una spolverata di parmigiano grattugiato e cuocete in forno a 220° per circa 20 minuti.

Campionato del Libano

LA PRIMA CHAMPIONSHIP DI PIZZA SI È SVOLTA A BEIRUT

Si è svolto a Beirut, in Libano, il 1° Championship di Pizza, organizzato dalla ditta U Food. A presenziare all'evento erano presenti in qualità dell'ambasciatore italiano (questa non l'ho capita) il Sig. Marotti e il ministro del turismo Libanese.
I concorrenti erano diversi, sia libanesi che italiani che lavorano in Libano. La manifestazione è stata patrocinata anche da molte aziende italiane, tra cui le più rappresentative, la ditta Mutti, Granarolo e Rigamonti.
Ad imporsi nella competizione è stato un italiano, ma anche gli altri concorrenti si sono distinti, creando una gara più contesa di quanto si poteva immaginare. Tutti i partecipanti hanno dimostrato molta professionalità, sicurezza e soprattutto un'ampia conoscenza dei prodotti utilizzati.
La giuria era composta da due giudici italiani, Danilo Pagano (Presidente della Nazionale Italiana Acrobati Pizzaioli) e Mario Signorile (Istruttore della scuola italiana Pizzaioli) e da due chef libanesi.
Alla fine della gara, in presenza delle autorità Libanesi, Danilo Pagano si è cimentato nel suo miglior spettacolo d'intrattenimento di pizza acrobatica.

Primo Classificato:
Massimiliano Bugliose

di **DANILO PAGANO**

NAZIONALE ITALIANA ACROBATI PIZZAIOLI

IV FESTA DELL'AMICIZIA ITALIO-BIELORUSSA

di **VALENTINA PAGANO**

Il 13 luglio la Festa dell'Amicizia Italia-Belarus ha portato per il quarto anno consecutivo nel cuore di Minsk la magia della musica, del teatro, del folklore, dell'arte di strada, dei profumi e dei sapori del cibo italiano.
"Sarà una grande festa" - ha detto l'Ambasciatore Baldi - "un'incredibile carrellata di spettacoli per mostrare il meglio della cultura, delle tradizioni e della cucina italiana e per sancire l'amicizia con il popolo bielorusso. Speriamo di ripetere il successo dell'anno scorso" – ha aggiunto l'Ambasciatore – "quando oltre 20.000 persone visitarono la nostra f esta".
Tra i principali ospiti il gruppo musicale "Tributo Italiano" che ha intrattenuto il pubblico con i grandi successi della musica italiana, il duo di mimi acrobati Daniele Sorisi e Tiphaine Rochais reduce da numerosi spettacoli nella televisione italiana che hanno sorpreso tutti con la magia del loro spettacolo, i pizzaioli acrobatici della "**NAZIONALE ITALIANA ACROBATI PIZZAIOLI**" originali interpreti di un'arte a metà fra il mondo dello spettacolo e della ristorazione che hanno portato l'allegria di Napoli, mentre il folklore è stato rappresentato dagli sbandieratori della "contesa del secchio" di Sant'Elpidio a Mare.
Ad arricchire il tabellone degli eventi è stato il talento del coro bielorusso Tsitovich, della violinista Maimuna con la sua esplosiva energia, del duo di cantati lirici del Teatro Bolshoi Aleksandr Mikniuk e Iryna Kuchinskaya maestri del bel canto, lo spettacolo offerto dal gruppo di zumbere che hanno danzato al ritmo di travolgenti musiche italiane.
Una grande area della piazza è stata riservata alla vendita di specialità e di piatti della tradizione culinaria italiana, ma il pubblico ha potuto apprezzare anche offerte collaterali come workshop, mercatini, spazio bimbi, mostre fotografiche ed altre iniziative culturali, grazie alla consueta collaborazione delle Scuole di lingua italiana (Società Dante, Streamline), dell'agenzia turistica "Fiorino", di Belagroprombank, di Unicef e dell'Inter Academy.

PERCHÉ È DIFFICILE DIGERIRE LA PIZZA?

Tantissime persone non riescono a digerire correttamente la pizza. I sintomi maggiormente riscontrati sono il gonfiore, la pesantezza di stomaco, la sete che costringe a bere moltissima acqua nelle ore successive. Nei casi peggiori non ci si riesce ad addormentare, quando si mangia la pizza la sera, a causa della cattiva digestione. Le motivazioni possono essere molteplici:

LIEVITAZIONE

Secondo questa tesi la pizza indigesta sarebbe tale in quanto maturata solo per poche ore, non dando il tempo ai lieviti e agli enzimi naturalmente presenti nella farina di far maturare l'impasto a sufficienza. Molti pizzaioli utilizzerebbero dunque farine molto forti (con molto glutine), associate a brevi fermentazioni insufficienti a far maturare in modo adeguato l'impasto rendendolo digeribile. In questa tesi c'è sicuramente del vero, e molti soggetti infatti riferiscono di riuscire a digerire meglio le pizze "gourmet", che subiscono lunghe o lunghissime fermentazioni.

COTTURA

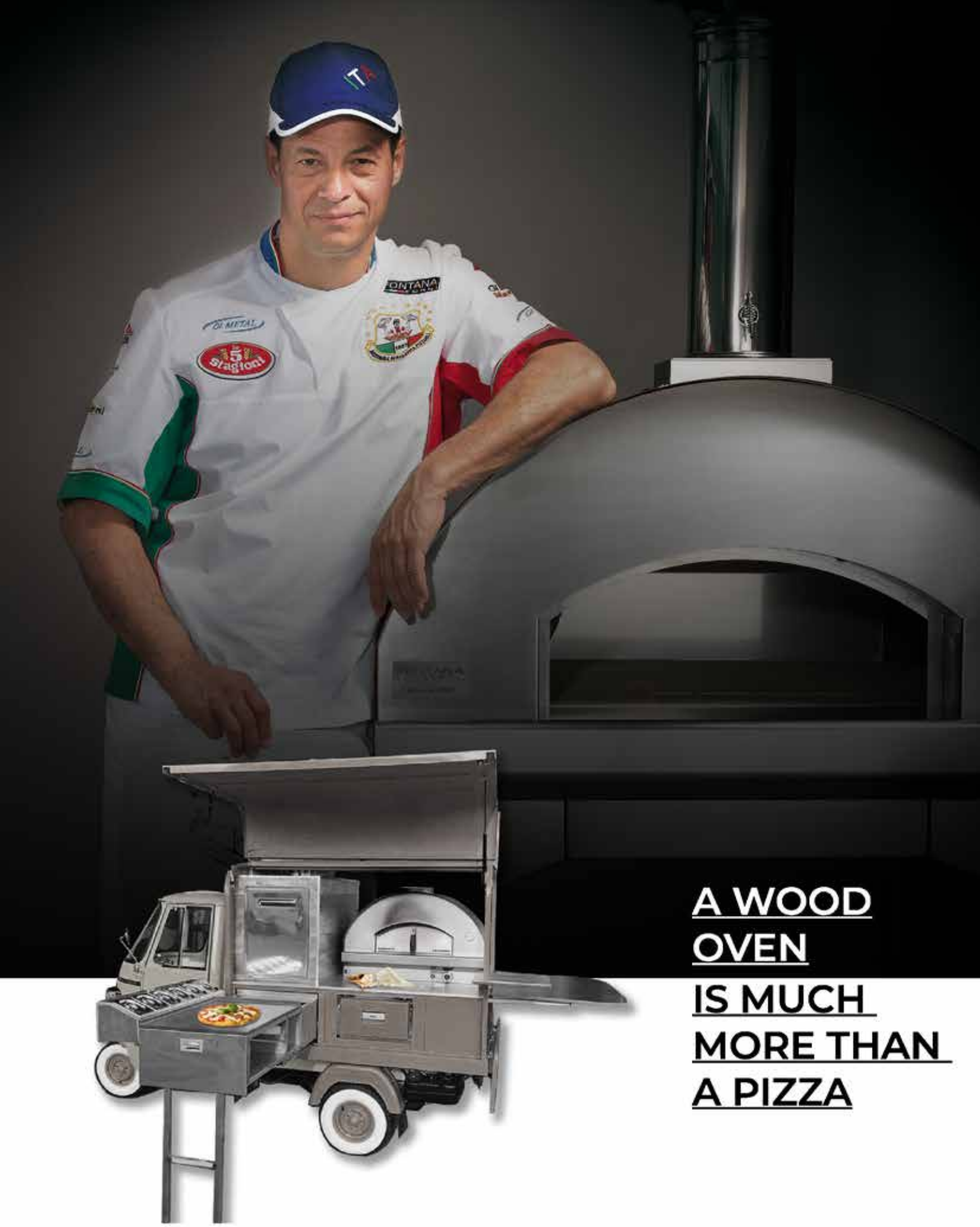
Qui ci sono due aspetti da considerare: il primo è la brevità della cottura ad alta temperatura, che aumenta il rischio di trovarsi di fronte una pizza solo parzialmente cotta. Sbagliare la cottura di 10-15 secondi può significare non far raggiungere una temperatura adeguata al cuore della pizza. Ci troveremo così ad assumere un impasto solo parzialmente cotto, con gli amidi non completamente gelatinizzati e la mollica non completamente formata. Il tutto risulterà essere meno digeribile. Il secondo fattore da tenere in considerazione è la presenza del condimento, che impedisce al calore di penetrare nell'impasto e lo mantiene molto umido, impedendogli di disidratarsi e quindi di cuocere in modo corretto. Se è vero che una pizza cotta poco può essere meno digeribile, anche una pizza troppo cotta, con il fondo bruciacchiato, può risultare indigesta, perché le sostanze che si formano quando si esagera con la cottura, oltre che tossiche, sono anche indigeribili.

CALORIE TOTALI E PERCENTUALE DI MACRONUTRIENTI

La pizza è uno dei piatti più calorici in assoluto, se consideriamo le calorie totali. Una pizza ha almeno 750 kcal e non di rado può superare le 900 kcal. Le tante calorie dipendono soprattutto dalla quantità di impasto: una pizza mediamente è composta da circa 250 g di pasta di pane, 70 g di mozzarella, 50 g di passata di pomodoro e 10 g di olio tra impasto e condimento. E stiamo parlando di una margherita. La quantità di pasta di pane è enorme, ma non ce ne accorgiamo, perché il particolare formato della pizza rende molto facile assumerne una quantità di pasta di pane a quella che assumeremmo sotto-forma di pane. Se poi aggiungiamo condimenti grassi, stiamo aggiungendo a tanta pasta di pane, anche tanti grassi. Un mix che, per essere digerito, necessita di un apparato digerente in perfetta forma. Cosa che non tutti hanno.
Come risolvere il problema
Ovviamente il consiglio che tutti danno rimane valido: provate pizzerie che garantiscono una maturazione adeguata degli impasti e scegliete quelle dove avete meno problemi di digestione. Ma non sempre potete scegliere la pizzeria.

QUINDI CHE FARE?

Il consiglio, quindi, è di vedere la cosa in questi termini: se faticate a mangiare una pizza intera, probabilmente è perché ne state mangiando troppa. Provate a mangiarne metà, e scoprirete probabilmente di non aver problemi a digerirla. Se il problema fosse davvero la cottura o la lievitazione dovremmo sperimentare problemi digestivi a prescindere dalla quantità assunta. In realtà cottura e lievitazione sono fattori che possono influire sull'indice di digeribilità della pizza, spostandolo in alto o in basso.



Fontana Forni s.r.l.
Via G. di Vittorio, 6
61047 San Lorenzo in Campo (PU)

fontanaforni@fontanaforni.com
www.fontanaforni.com

fontanaforni
fontanaforni

FONTANA® FORNI

PIZZA CONTEST

LA VEGETARIANA

di **FABIO REZZUTI**

Lievitazione naturale (per renderla vegana, eliminare il formaggio e la mousse di basilico e aggiungere tofu affumicato). Ingredienti: kg 2 di farina tipo 1 forte, kg 1 di farina tipo 2 forte, gr 60 di lievito naturale pronta maturazione, gr 3 di sale. Impastare tutto come una biga, far maturare 12/15 ore a 16°. Poi aggiungere all'impasto gr 500 di farina debole 220-240 vv, gr 300 di gel di riso (gr 50 di farina di riso, gr.250 di acqua a 100°, gr 70 di olio, gr 70 di sale, gr 20 di malto e 1,565 litri di acqua. Aggiungere a filo tutte le polveri alla biga antecedentemente fatta e l'acqua; temperatura finale 21°-23°, cuocere a 270 platea – 297 cielo, 7 minuti per precottura poi condire e 7 minuti per concludere. Prendere fondo di pizza precotto, stendere cicoria tritata, melanzane, zucchine e pomodori e mozzarella. Infornare 7 minuti. In uscita aggiungere mousse di basilico e cialda di parmigiano.

CONDIMENTO

lavare e sbollentare gr 300 cicoria, poi tritarla e saltarla in padella con sale, peperoncino, olio e rosmarino. Tagliare 6 pezzi di melanzana spessi un cm e 6 pezzi di zucchine, condire con sale e olio e cuocere misto vapore 160° 12 minuti. Tagliare pomodoro Vesuvio in pezzi di 0.5 cm e cuocere 180 gradi per 8 minuti avendoli conditi con sale, olio e origano; aggiungere parmigiano in uscita. Preparare una mousse di basilico con: gr 300 di ricotta di pecora, gr 100 di formaggio spalmabile (stracchino) gr 100 pesto alla genovese (preparato precedentemente). Cialda di parmigiano: preparare mucchietti di parmigiano, cuocere in microonde su carta forno per 50 secondi alla massima potenza o in pentola antiaderente.

MANUNO ESTIVA

di **MARIO MATERAZZO**

Impasto diretto a 24 ore di lievitazione 2 ore di riposo e poi stagliato maturazione con un brand di farina 10% di tipo 1. Peso del panetto 260 grammi, forno a temperatura 400 gradi.

CONDIMENTO

Pesto, mozzarella fiordilatte. All'uscita burrata, rose di crudo stagionato 36 mesi DOP e basilico

MAIN SPONSOR

le 5 Stagioni

GI·METAL

Caseificio La Jonica

PER PARTECIPARE AL CONTEST inviaci una tua foto e una foto della pizza (in alta risoluzione a 300dpi) insieme alla tua ricetta a **rivistapizzamagazine@gmail.com**. La migliore verrà scelta per il più originale e buon abbinamento degli ingredienti.
Il vincitore, scelto da una giuria esperta, avrà la possibilità di far assaggiare la propria pizza agli ospiti presenti ad una delle date delle fiere di settore. Durante l'evento tutti gli ingredienti verranno messi a disposizione dall'organizzazione, comprese le attrezzature, alla fine dell'assaggio avverrà la consegna del premio.

Casearia La Fontana
Freschezze Molisane
Fior di Latte
CASEARIA LA FONTANA SRL
VIA TORTA, 60
50019 OSMANNORO
SESTO F.NO (FI), ITALY
TEL. 055 308 673 - lafontanasrl@gmail.com
MOZZARELLA MOLISANA
BURRATINA
Bocconcini
FILONC
MOZZARELLA MOLISANA

IL SALE

ALLA SCOPERTA DELLE TIPOLOGIE E DELLE PROPRIETÀ

di **FABIO SOCIANI**

TIPI DI SALE

Il sale ha origini antichissime. Per la precisione è il sale marino il primo dei tipi di sale che l'uomo utilizzò sia a scopo alimentare sia per la conservazione di carne e pesce. Il sale però non era alla portata di tutti. Per questo motivo, nei tempi antichi, il suo valore crebbe enormemente. Addirittura, per un lungo periodo, il sale venne utilizzato come merce di scambio.

sale e proprietà

Il sale marino si ottiene normalmente per evaporazione dell'acqua marina. Questo procedimento viene effettuato in stabilimenti chiamati saline. In Italia le maggiori regioni produttrici di sale marino sono la Puglia, la Sicilia, la Sardegna e la Romagna.

Il sale marino che normalmente utilizziamo in cucina è un sale raffinato composto al 95,8 % da cloruro di sodio (NaCl). Quando il sale invece non viene raffinato prende il nome di sale integrale. In questo caso mantiene nella sua composizione altri tipi di minerali.

Oltre al classico sale marino che tutti utilizziamo in cucina esistono altri tipi di sale provenienti da tutto il mondo. Questi si diversificano per proprietà e spesso anche per la colorazione.

SALE ROSA DELL'HIMALAYA: è conosciuto ai più in quanto è considerato il tipo di sale più pregiato e ricercato.

Il sale rosa dell'Himalaya è ritenuto molto pregiato per il semplice fatto che contiene una più alta concentrazione di minerali ed oligoelementi rispetto al sale marino e soprattutto perché se ne fa un gran parlare. Il suo contenuto di iodio può apportare beneficiai soggetti con problemi legati alla tiroide.

SALE DI CERVIA: è un sale integrale grosso che viene ancora estratto e lavorato secondo i metodi tradizionali di una volta nel rispetto dell'ambiente. È un sale ricco di iodio e di minerali.

SALE NERO DI CIPRO: è un sale grosso a cui viene aggiunto carbone attivo (per questo diventa nero) ottenuto dalla combustione di vari tipi di corteccia. Questo tipo di sale ha proprietà assorbenti e viene utilizzato per curare problemi dovuti ai gas intestinali ed anche per disintossicare l'organismo.

SALE BLU DI PERSIA: proviene dalle miniere dell'Iran, la sua caratteristica colorazione blu è dovuta ad un minerale chiamato silvite. Il suo gusto è molto salato ma non persistente con retrogusto speziato e gradevole. Grazie alla sua caratteristica colorazione viene spesso utilizzato per impressionare gli ospiti piuttosto che per le sue proprietà.

SALE GRIGIO DI BRETAGNA: è un sale estratto dall'oceano atlantico e non raffinato, ricco di minerali, magnesio in particolare. Rispetto al sale marino tradizionale questo tipo di sale contiene meno sodio ed è quindi indicato per chi ha problemi di pressione alta.

SALE ROSSO DELLE HAWAII: il tono molto particolare viene da un'argilla; il sale rosso è ideale per gli arrosti di carne, o per i pesci grigliati, grazie alla sua texture vellutata e i suoi sentori di terra. Perfetto usato anche pestato insieme ad erbe aromatiche.

HACCP

Tutto quello che c'è da sapere

di **FABIO SOCIANI**

Per lavorare nell'industria alimentare la legge impone il conseguimento del certificato HACCP.
Si tratta di un attestato, conseguibile attraverso la frequentazione di un corso, che dimostra il possesso delle conoscenze relative alla microbiologia, alla conservazione degli alimenti, all'igienizzazione delle strutture/attrezzature e in generale a tutti gli aspetti inerenti alla materia 'igiene alimentare', sia per quanto riguarda le leggi nazionali che quelle europee. Entriamo maggiormente nel dettaglio dell'argomento e cerchiamo di comprendere esattamente cosa significa la sigla HACCP, quali sono le finalità e gli ambiti a cui afferisce.

HACCP: COS'È E A COSA SERVE?

HACCP è l'acronimo di Hazard Analysis Critical Control Point (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici). Si tratta in parole più semplici di un sistema di controllo, relativamente alla produzione degli alimenti, che ha come obiettivo la garanzia della sicurezza igienica e della commestibilità.
La tematica è disciplinata dal Decreto Legislativo 193/07 secondo il quale è prevista un'attività di autocontrollo igienico in tutti i pubblici esercizi e nelle industrie alimentari. In particolare è previsto che il responsabile dell'azienda garantisca un adeguato grado di igienicità per quanto riguarda tutti i processi che interessano gli alimenti: fabbricazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, preparazione, manipolazione, vendita e somministrazione.
Secondo le direttive, per elaborare un piano di autocontrollo efficace sulla sicurezza alimentare devono essere rispettati i seguenti principi:

• Identificazione dei rischi inerenti ai vari processi a cui sono sottoposti gli alimenti; l'obiettivo in tal senso è prevenire, eliminare o nei casi peggiori ridurre gli eventuali 'pericoli'.
• Individuazione dei Punti Critici di Controllo (CCP) e delle fasi dove è possibile intervenire per prevenire, eliminare o limitare il rischio.
• Definizione dei limiti di accettabilità dei rischi presenti nell'ambito dei CCP.
• Definizione delle procedure di monitoraggio sanitario dei CCP.
• Predisposizione di soluzioni correttive laddove necessarie.
• Definizione di procedure di verifica atte a monitorare l'efficacia e il corretto funzionamento delle soluzioni adottate.
• Predisposizione della documentazione relativa all'azienda (natura e dimensioni) e al piano HACCP.

MANUALE HACCP

La normativa sulla sicurezza obbliga gli esercizi di ristorazione, bar, gelaterie, pizzerie, pasticcerie, pub, stabilimenti balneari, imprese di catering, grossisti, ambulanti, produttori primari e chiunque tratti alimenti e bevande a produrre un manuale di autocontrollo. Si tratta molto più semplicemente di una serie di documenti da mettere a disposizione degli organi di controllo in fase di ispezione.
Il manuale deve contenere tutte le informazioni relative al piano igienico sanitario adottato dall'azienda sulla base del sistema HACCP.
Dal momento che ogni azienda ha caratteristiche strutturali e produttive differenti, la documentazione deve risultare in linea con la tipologia di attività che svolge; il manuale non può quindi essere standard ma deve essere costruito su misura.
All'interno del manuale devono essere indicate, tra le altre informazioni, anche la definizione di ruoli e responsabilità, la descrizione dei prodotti, la tipologia di materie prime utilizzate e la programmazione relativa alla formazione del personale.

SCUOLA NAZIONALE MAESTRI PIZZAIOLI

Studiare per diventare pizzaioli è un investimento di tempo e di denaro sicuro, che nel breve periodo da i suoi frutti. Questa professione, infatti, è spendibilissima sia in Italia che all'estero. Svolgere il mestiere di pizzaiolo consente di lavorare in un ambiente giovanile e stimolante, essere in mezzo alla gente ed al centro dell'attenzione, destreggiarsi tra decine di tipi di pizza facendosi apprezzare per la propria inventiva e per una tecnica che suscita l'ammirazione dei clienti o degli amici: questo e altro ancora è "il Pizzaiolo". Quasi in ogni strada c'è una pizzeria ed il lavoro non manca, per chi ha buona volontà. Ma si può andare anche all'estero: nei posti più rinomati, nelle grandi città; ai monti o al mare; in campagna o al lago: dovunque ci sono pizzerie ed ovunque c'è lavoro, sicuro.

SEDE CORSI

Scuola Nazionale Maestri Pizzaioli
Via Tiberina Sud, 140
52037 Sansepolcro (AR)
Italy

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: **info@scuolamaestripizzaioli.it**

VIENI A CONOSCERE TUTTI I NOSTRI ISTRUTTORI

Giuseppe Lapolla

Antonio Fiorillo

Fabio Rezzuti

Filippo Martorelli

Giovanni Fiori

Mario Caravaggio

Steve Gentile

Danilo Pagano

Scuola Nazionale Maestri Pizzaioli

Giovanni Gennaro

Alessandro Gullotto

Nino Petrullo

Nino Porcheddu

Alberto Demeo

Damiano Campanelli

Alfio Colombo

Lello D'Albero

Paride Giannandrea

Edoardo Fiore

Dennis Rizzo

Massimiliano Feola

Stefano Birettoni

Francesco Fiorucci

Leonardo Trappoloni

Giuseppe Graniti

Antonio Manuel Greco

Fernando Lafratta

Giuseppe Palestro

Maurizio Toffoli

Manuel Pezzella

Alessio Rossi

Laura Volpi

GI·METAL

MADE WITH **PASSION.**

Passione, qualità, innovazione

Da oltre 30 anni produciamo con passione per fornire ai pizzaioli strumenti di qualità professionale.
Esattamente la stessa passione impiegata dai maestri pizzaioli per creare i loro capolavori di gusto.

www.gimetal.it **+39 0573 1943680** **inform@gimetal.it**

100% Eccellenza Made in Italy