

nuovo *Dio gene* **moderno**

Il giornale di Scalea
Fondato nel 1947

esce quando può

diretto da **Nando Manco**

i pazzi aprono le vie che poi percorrono i savi

Direzione - Redazione - Stampa
Via Tommaso Campanella, 95 - Scalea

Periodico d'informazione indipendente

Anno IX - n°6

www.scalea.it

Novembre - Dicembre 2005

Poste Italiane - Tariffa Stampe Periodiche - Spedizione in A.P. - 70% - Tassa pagata - Aut. N. DCO/DC-CS/170/2003 valida dal 09/04/03

RECENSIONE

Il segreto di una buona PIZZA...

di Elvis Santaromita e Flora Del Vecchio

In un volume di 300 pagine, con 80 illustrazioni, troverete tutti i segreti e la tecnica per preparare, nel migliore modo possibile, il cibo più consumato al mondo: la pizza. Un'opera unica e di pregio, ideata e scritta con passione e grande competenza dallo scaleota Elvis Santaromita, giovane ma espertissimo e vulcanico pizzaiolo (già campione nazionale di pizza classica), da un pò di anni assunto a vero leader dell'azienda di famiglia, che ha curato la parte prettamente tecnica. Flora Del Vecchio, coautrice del volume, nonchè "dolce metà" di Elvis, si è occupata della stesura e della parte igienico-sanitaria. "Il segreto di una buona pizza", oltre a raccontare la storia "da come nasce in poi", esamina tutti gli elementi-base necessari per l'impasto: dal chicco di grano divenuto farina, alla sua composizione chimica e alla sua qualità, proseguendo con il lievito, l'acqua, l'olio e il sale. Inoltre, descrive le varie preparazioni, metodi e fasi dell'impasto, la spezzatura, la formatura delle pagnotte, la tecnica per l'uso del freddo, oggi molto utilizzata. Il libro prosegue con illustrazioni sulla cottura delle pizze a secondo dei forni: a legna, elettrico, a gas. La pubblicazione è inoltre arricchita da più di 100 domande con relative risposte, di nozioni sul concetto di apprendimento-insegnamento, per chi intende sostenere esami e lezioni nei vari corsi di scuole di pizza e da un interessante e stuzzicante test per capire "che pizzaiolo sei". Il libro di Santaromita e Del Vecchio, in egual misura è diretto ad addetti ai lavori, cioè a lettori tecnici, ma anche a quanti si cimentano con passione, curiosità e voglia di migliorarsi, alla preparazione della pizza fatta in casa, in famiglia e tra amici. Questo lavoro editoriale, vuole essere anche un chiaro messaggio a quel pubblico dal palato raffinato ed esigente, che non si accontenta della solita pizza ma che vuole e sa riconoscere sapore e qualità. Il libro ha ricevuto patrocini importanti e prestigiosi come quelli istituzionali della Regione Calabria, della Provincia di Cosenza e del Comune di Scalea e altri più spassionatamente tecnici come "L'accademia del peperoncino" e l'A.P.I.

PER MAGGIORI CHIARIMENTI E INFORMAZIONI TELEFONARE AL 339.2758084 - WWW.ELVISSANTAROMITA.IT