

# Pizza



VIA BERTINI, 25  
20154 MILANO  
TEL. 02.33101585  
FAX 02.3319131  
www.pizzapress.it  
redazione@pizzapress.it

PUBBLICAZIONE UFFICIALE APES - SETTORE RISTORAZIONE E PIZZERIA | ANNO XXV - n. 1/3 2007



letti da  
Salvatore Longo

## IL SEGRETO DI UNA BUONA PIZZA...

**E. SANTAROMITA, F. DEL VECCHIO**  
pp. 310, € 29,50

Un libro rivolto ai professionisti della pizza scritto da un giovane ma già molto esperto pizzaiolo calabrese e da un'altrettanto giovane conoscitrice di arte bianca. Un volume corposo che affronta il tema della pizza a 360°: dall'immagine del pizzaiolo alla "genesì" della pizza; da farina, lieviti e impasti a farciture e cotture; dalle proprietà nutrizionali della pizza agli accorgimenti igienico-sanitari e antinfortunistici da osservare in pizzeria. Un manuale che alterna parti dettagliate (le pagine dedicate agli aspetti più scientifici) ad altre trattate in maniera più superficiale (quelle dedicate al mestiere del pizzaiolo) e parti che consentono una lettura piacevole ad altre molto tecniche, corredate da grafici e illustrazioni.

"Il segreto di una buona pizza..." non si trova in libreria ma può essere ordinato on line sul sito [www.elvissantaromita.it](http://www.elvissantaromita.it)

assolutamente **da** leggere

## MICOTOSSINE

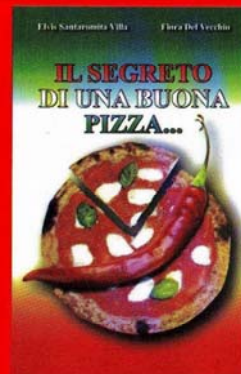
**M. DELLEDONNE**  
Bologna, 2006, Edagricole, pp. 150,  
€ 22,00

Il volume, scritto in modo chiaro e sintetico da Marco Delle Donne, è un importante strumento conoscitivo sul tema della sicurezza alimentare per tutti coloro che operando nell'ambito degli alimenti necessitano conoscere o riconoscere le micotossine al fine di sviluppare un'attività di prevenzione. L'argomento è importante perché la contaminazione degli alimenti da parte di micotossine condiziona da sempre la vita dei popoli, ma solo recentemente sulla base di studi più avanzati effettuati se ne è potuto prendere coscienza. Gli organismi preposti alla salute pubblica hanno quindi avviato un'attività legislativa rivolta alla prevenzione a livello sia nazionale sia della Comunità europea. Merito del volume, pubblicato da Edagricole, è l'aver riunito in un unico testo gli aspetti microbiologici e quelli di analisi e controllo, fornendo un'opera pratica e funzionale.

## TURISTI PER CIBO

**AA. VV.**  
Bologna, 2006, ed. Calderini, pp. 448,  
€ 15,90

premi tra cui "The Wine Literary Award", l'unico premio negli USA riservato agli scrittori di vino. Sono oltre 6.000 le aziende che appaiono nel volume a testimonianza che l'alta qualità in tutto il mondo si sta progressivamente imponendo. Occorre precisare che l'autore effettua continui controlli sulle aziende inserite, per cui, rispetto alle prime edizioni, sono stati eliminate diverse centinaia di produttori la cui qualità non rispondeva più a quella originaria o ai livelli richiesti. L'opera, dopo una parte introduttiva dedicata ai principi generali del vino e della viticoltura, è divisa per grandi aree geografiche e quindi in capitoli relativi ciascuno a un Paese. Per ogni Paese sono evidenziate le regioni vitivinicole e, se necessario, anche suddivisioni minori. Ogni capitolo comprende una parte introduttiva dedicata agli approfondimenti sia regionali, sia nazionali e una parte riservata alle degustazioni. Numerose carte geografiche rendono più agevole la comprensione dei testi. Approfondite sono le informazioni sulle più importanti zone vitivinicole di tutto il mondo. L'autore riserva particolare attenzione ai terroir dei vari vini prima di passarli in rassegna. Interessante e originale la sezione che indica i difetti più diffusi che si possono riscontrare. Curatore dell'edizione italiana è il giornalista Giuseppe Sicherl. Vini del Mondo è quindi uno strumento necessario per tutti coloro che si interessano di vino sia professionalmente, sia da appassionati.



Turisti  
per  
cibo