

Pizza & core

www.pizzaecore.it

n. 17 • Set - Ott 2005

Rivista di informazione sul mondo
della pizza e della ristorazione

Pizza&core è online

Professione pizzaiolo

Italian Pizza dove sei?



Novità editoriale

In 500 pagine e 80 illustrazioni ci troverete tutta la storia e la tecnica del cibo più consumato al mondo.

Un'opera unica, scritta con passione e competenza da Elvis Santaromita e Flora Del Vecchio.

"Il segreto di una buona pizza", oltre a raccontarne la storia esamina tutti gli elementi base necessari alla produzione dell'impasto, dal chicco di grano divenuto farina dalle varie specie, alla sua composizione chimica e alla sua qualità, proseguendo con il

lievito, l'acqua, il sale e l'olio.

Inoltre descrive la preparazione dell'impasto con i vari metodi, la spezzatura, la formatura dei pezzi e l'uso della tecnica del freddo, oggi molto utilizzata. Il lavoro prosegue con l'illustrazione della cottura dei pezzi nei vari tipi di forno.

Inoltre la pubblicazione contiene:

- un capitolo dedicato alle nozioni igienico-sanitarie
- più di 100 domande con relative risposte sui vari elementi base
- nozioni sul concetto di apprendimento-insegnamento per chi intende sostenere esami e lezioni nei vari corsi di scuole di pizza
- un simpatico test per capire che pizzaiolo sei.

Il libro è stato stampato presso la casa editrice Rubettino. L'opera ha ricevuto prestigiosi patrocinii,

da quelli istituzionali come la Regione Calabria, la Provincia di Cosenza e il Comune di Scalea, a quelli più prettamente tecnici come L'Accademia del Peperoncino e L'A.P.I.

Per informazioni e prenotazioni del libro: cell. 339.2758084
www.elvissantaromita.it

Gli autori



Elvis Santaromita, giovane Pizzaiolo Calabrese, opera a Scalea - Cosenza nella sua pizzeria "Le Mimose".

Si è occupato con grande competenza e professionalità della parte tecnica



Flora Del Vecchio, diplomata all'Istituto Alberghiero con una grande

passione per la pizza, si è occupata della stesura delle pagine storico-culturali, nonché di quelle che riportano le nozioni igienico-sanitarie inerenti al mestiere di pizzaiolo.

consigliato da 

Specialisti in PIZZERIA



Conforme al disciplinare per la PIZZA VERACE NAPOLETANA

