

CORRIERE DELLA SERA

IO

©

D O N N A

KELLY PRESTON
I miei 37 anni di vita con John Travolta

FITNESS
150 minuti a settimana per tornare in forma

AMORE IN CINA
Matrimoni in crisi. Tra tradizione e modernità

MODA
MACRO FIORI, PAILLETTES, PIZZI E MACULATO. TUTTE LE TENDENZE DELLA NUOVA STAGIONE.

IO DONNA
CORRIERE DELLA SERA
Settimanale
Gruppo RCS
Tiratura: 310.000 copie

15 settembre 2018



L'impero della pizza

Ciro Salvo, classe 1977, in pizzeria c'è nato. Tanto da trasformare una passione di famiglia in un impero. E creando una delle migliori pizze al mondo. Quella che fa formare una fila, ancora oggi chilometrica, davanti alla sua pizzeria di piazza Sannazzaro, a Napoli, 50 kalò. O che ha fatto scrivere al *New York Times* di aver scoperto un genio dell'impasto. Adesso ha aperto anche a Londra, a Trafalgar Square. Per expat o per inglesi appassionati di cucina italiana (50kalò.it).



Q.B.
(QUANTO BASTA)
Ingredienti, cose e gesti da cucinare

di Angela Piccini, food blogger

L'impero della pizza
Ciro Salvo, classe 1977, in pizzeria c'è nato. Tanto da trasformare una passione di famiglia in un impero. E creando una delle migliori pizze al mondo. Quella che fa formare una fila, ancora oggi chilometrica, davanti alla sua pizzeria di piazza Sannazzaro, a Napoli, 50 kalò. O che ha fatto scrivere al *New York Times* di aver scoperto un genio dell'impasto. Adesso ha aperto anche a Londra, a Trafalgar Square. Per expat o per inglesi appassionati di cucina italiana (50kalò.it).

Il bello (e il buono) dell'oliva
L'oliva, l'oliva, l'oliva. La base di ogni olio d'oliva è l'oliva. La base di ogni olio d'oliva è l'oliva. La base di ogni olio d'oliva è l'oliva.

La tavola a modo mio
L'oliva è la base di ogni olio d'oliva. La base di ogni olio d'oliva è l'oliva. La base di ogni olio d'oliva è l'oliva.

Il rosso e il giallo
L'oliva è la base di ogni olio d'oliva. La base di ogni olio d'oliva è l'oliva. La base di ogni olio d'oliva è l'oliva.

Farina d'annata
La Farina d'annata è la nuova farina genovese di Marco Ferrero, pensata per preparare torte, pane e biscotti. Si tratta di una farina macinata a macina dolce.

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi