

PIZZA FARLA (BENE) A CASA E LE NOSTRE PIZZERIE PREFERITE

COSA SI MANGIA IN SICILIA

INVITARE: BUFFET IN TERRAZZA

MIELE RICETTE E ABBINATI VINCENTI

IL BOSCO IN UNA TORTA
È BUONA, È FACILE, È LEGGERA

Torta di grano saraceno con lampone p. 68



**E QUESTA SERA
 QUALE SCEGLI?**

Assodato che decidere tra tutte le pizzerie d'Italia è un'impresa impossibile, abbiamo cercato da Nord a Sud i posti dove noi andremmo a mangiare. Ciascuno con una particolarità. E, badate bene, non è una classifica. **TALI ANGELA ODONE**

SESTO GIUSTO
TORINO
 Dalla Puglia al Piemonte. Da Saluzzo a Torino. Maurizio Pire continua a incantare con i suoi sei differenti impasti e le gustature che variano stagionalmente. In carta due costanti da non perdere: l'Acugna, con burrata di Gioia del Colle e scogliele del Mar Cantabrico e la soffice Pizz Chio Formo, con crudo Knapenit Dop 24 mesi a burrata.
Via G. Mazzini 37/A, tel. 011 18894434

50 KALÒ NAPOLI

Ciro Salvo impasta da sempre. Le sue pizze in stile napoletano sono soffici e condite con generosità. La sua Margherita circondata da un bel cornicione è irrinunciabile. Come quella, richiestissima, con la scarola, che non esce mai dalla lista. **50kalò.it**

laboratorio per la pizza asporto. Speciali i menu a piatti cotti nel forno secondo la tradizione e poi farciti.

ERA PIZZA MONZA
 Evoluzione, Risotto e Affonzo (al lentico), ecco la soluzione dell'assodato. Questa triade si ritrova in tutti gli spicchi soffici e ricomposti conditi che arrivano al tavolo, già divisi. Una pizza per volta perché la condivisione sia maggiore. Ivan Galassi ha studiato una doppia cottura nel forno elettrico a vapore: croccante che sembra frita e impasto leggerissimo.
eropizza.it

GIORGIO E CHIARA VICENZA
 Lui in cucina, lei in sala. Impasti con lievito naturale per i diversi tipi di pizza che vengono serviti: italiano, napoletano e gourmet. La pizza preferita di Giorgio? Pomodoro, olio di Cetina, mozzarella di bufala campana Dop, stracchino di limone e, solo alla fine, cultura di alici.
Sirovato Or' Babbi 377, tel. 347 2704915

SAPORÈ SAN MARTINO BUCH ALBERGO (VR)
 La definizione è "vizzavanzato". Renato Bosco perché non smetta mai di sperimentare. Pizza



GIORGIO E CHIARA VICENZA
 Cunchiò e DoppioCunchiò, senza lieviti aggiunti, in pala, bagel. Da provare l'Impasto di Paneò: struttura alveolata, crosta friabile e cuore che si scioglie in bocca.
boscorenato.it

ITIGLI SAN BONIFACIO (VR)
 Simone Padovan è uno dei primi pizzaioli ad aver avvicinato la pizza alla cucina d'autore. La sua proposta comprende 7 tipi di impasti (tra cui orzo, mais, segale e avena). Una delle pizze in carta in questo periodo è la Polenta e Baccalà: boccata al mais, baccalà suntuoso, bietola.
pizzeriainitigli.it

GRIGORIS MESTRE
 Da più di 20 anni un posto da frequentare per la cura nei fare le cose, anche in pasticceria. Prodotti eccellenti, per lo più presidi Slow Food, impasto morbido e una squarata affinata e giovane. Nolevole la carta dei vini e delle bere artigianali.
pizzeriagrigroris.it

che un di Mare Pizzai propri insieme Annapa le acci folella

BONCA CENTRALE ROMA
 A fianco dei binari ecco il re della pizza al taglio: il segnaposto lungo lievitato, alla stritolazione degli impasti e piegatura dello stesso. Dopo la cottura leggera e friabilità sono garantite. Oltre alla classica rossa non si può perdere quella con mozzarella e patate fritte e patate in salsa.
bonca.it

IDUE GATTI PARMA
 Dal 2004 a oggi Massimo e Dina Gatti ne hanno fatta di strada, da Borgo Val di Taro al centro di Parma. La loro pizza è digeribile, leggera, croccante e si può scegliere la versione alta oppure bassa. L'ambiente è curato e lineare. Se però preferite mangiare a casa potete acquistare la pizza cruda e cotta nel vapore.
facebook.com/idegatti



Dall'alto, in senso orario, una pizza croccante di Sante Grato, Pizzocaccia pizza-cordelli di Sante Grato, il forno a legna di Sante Grato, i giovani di Grigoris, Nella pagina accanto, le pizzerie di Boscato: Pizzeria Society.



400 GRADI LECCE
 Solo forno a gas, certificato dall'Associazione Merca Pizze Napoletane, per le creazioni di Andrea Godi. Locale colorato con foglie di banana alle pareti e scimmiette che pendono dal soffitto. La sua pizza-simbolo: pomodoro di Torre Guaceto confit, stracottella e filetto landolfato (un salsone tipico pugliese).
400gradilecce.it

PERCIASACCHI PALERMO
 Miriam Scocozzi impasta farina di grano arso siciliano (Lumminia e Perciasacchi) macinati a pietra, lievito madre e aggiunge la pazienza di aspettare il giusto tempo. La specialità più richiesta in stagione è la pizza con cvoido, fichi e un filo di miele di ope nera sicula, un presidio Slow Food.
perciasacchi.it

STARITA A MATERDEI NAPOLI
 Impasto panoso, stesso snelle fino ad andare oltre le dimensioni standard. Una pizzeria storica che ha molte altre sedi in Italia e all'estero. La scelta di cultura Pizze fritte farcita con pomodoro e mozzarella. E le tante varianti degli spaghetti fritti: filoncini di pasta della pizza frita e poi conditi, anche con il cioccolato.
pizzeriastarita.it

FRAMMENTO CAGLIARI
 Si parte dalla selezione accurata delle farine impastate da Pierluigi Fais con vssu frammentatu, cioè il lievito madre in sardo. Seguono le stagioni e privilegiamo i prodotti locali: le pizze in carta, poche e molto giuste.
frammento.it



400 GRADI LECCE
 Napoli per uscire in tutta un'extralarge (o del piatto), imitazione basso. In giallo, conciato in maggio. In solo con erdinate se ne paga chi non può serbilla.it

O & E SALVO
 a Cremona ra di Napoli più 271), raddoppiano i fide di dotti: due forni, più 50 esterni, vola la pizza con papaccotto e concione.
salvopizzaioli.it

50 KALÒ NAPOLI
 Ciro Salvo impasta da sempre. Le sue pizze in stile napoletano sono soffici

LA CUCINA ITALIANA • Fascicolo 0099 • Anno 2018

**E QUESTA SERA
 QUALE SCEGLI?**

Assodato che decidere tra tutte le pizzerie d'Italia è un'impresa impossibile, abbiamo cercato da Nord a Sud i posti dove noi andremmo a mangiare. Ciascuno con una particolarità. E, badate bene, non è una classifica. **TALI ANGELA ODONE**

SESTO GIUSTO TORINO
 Dalla Puglia al Piemonte. Da Saluzzo a Torino. Maurizio Pire continua a incantare con i suoi sei differenti impasti e le gustature che variano stagionalmente. In carta due costanti da non perdere: l'Acugna, con burrata di Gioia del Colle e scogliele del Mar Cantabrico e la soffice Pizz Chio Formo, con crudo Knapenit Dop 24 mesi a burrata.
Via G. Mazzini 37/A, tel. 011 18894434

BRISCOLA PIZZA SOCIETY MILANO
 Arrivano gli as di pizza. Assodato come un pizza maestro. Da tempo, l'idea di unire il mondo della pizza alla gastronomia. Un unico impasto per tutti. In carta, due costanti da non perdere: l'Acugna, con burrata di Gioia del Colle e scogliele del Mar Cantabrico e la soffice Pizz Chio Formo, con crudo Knapenit Dop 24 mesi a burrata.
Via G. Mazzini 37/A, tel. 02 858454

PIZZA SOCIETY MILANO
 Arrivano gli as di pizza. Assodato come un pizza maestro. Da tempo, l'idea di unire il mondo della pizza alla gastronomia. Un unico impasto per tutti. In carta, due costanti da non perdere: l'Acugna, con burrata di Gioia del Colle e scogliele del Mar Cantabrico e la soffice Pizz Chio Formo, con crudo Knapenit Dop 24 mesi a burrata.
Via G. Mazzini 37/A, tel. 02 858454

LEVIATA AREZZO
 Solo forno sottovuoto. Impasti unici. L'opera per la pizza napoletana di Giorgio Ciampi.

PIZZA SOCIETY MILANO
 Arrivano gli as di pizza. Assodato come un pizza maestro. Da tempo, l'idea di unire il mondo della pizza alla gastronomia. Un unico impasto per tutti. In carta, due costanti da non perdere: l'Acugna, con burrata di Gioia del Colle e scogliele del Mar Cantabrico e la soffice Pizz Chio Formo, con crudo Knapenit Dop 24 mesi a burrata.
Via G. Mazzini 37/A, tel. 02 858454

PIZZA SOCIETY MILANO
 Arrivano gli as di pizza. Assodato come un pizza maestro. Da tempo, l'idea di unire il mondo della pizza alla gastronomia. Un unico impasto per tutti. In carta, due costanti da non perdere: l'Acugna, con burrata di Gioia del Colle e scogliele del Mar Cantabrico e la soffice Pizz Chio Formo, con crudo Knapenit Dop 24 mesi a burrata.
Via G. Mazzini 37/A, tel. 02 858454

