Pizza: settore in ascesa. Trend e news: Gabriele Bonci su NOVE

nove-pizza-hero-gabriele-bonci-foto-campagna-orizzontale-ba8ee89a

Il romano Gabriele Bonci, con il veneto Simone Padoan e i napoletani Enzo Coccia e Gino Sorbillo, è tra i re della pizza e tra i pionieri dell'innovazione del settore. Diciamolo: è merito in buona parte loro se i pizzaioli sono riusciti a sdoganarsi dall'etichetta di chef di secondo ordine e a conquistare la stima di colleghi e clienti, nonché l'attenzione di guide, giornali e tv.

Ormai sono passati 16 anni dalla prima copertina della rivista Gambero Rosso dedicata ai pizzaioli. Era il 2003. Ai tempi solo i cuochi avevano spazio sui magazine, ha segnato un cambio della percezione dei pizzaioli nell'immaginario collettivo. Da allora l'ascesa della categoria non conosce sosta.

Una prova ulteriore della Golden Age che vive il settore? Arriva in tv *PIZZA HERO – LA SFIDA DEI FORNI*, prodotto da DRYMEDIA per Discovery Italia, da lunedì 28 gennaio alle 21:25 sul NOVE e disponibile anche su Dplay (sul sito www.it.dplay.com – o scarica l'app su App Store o Google Play).

In questo nuovo talent cooking vedremo Gabriele Bonci in soccorso dei forni italiani che hanno chiesto il suo aiuto per rilanciare la propria attività nel mondo della panificazione contemporanea. In un tour tra diverse città italiane, assaggerà i migliori prodotti di 3 forni e sceglierà i 2 più talentuosi che si scontreranno in una sfida creativa all'ultimo impasto. Solo un forno per ogni città potrà guadagnarsi il premio: un restyling completo del suo negozio.

Un programma del genere aiuterà i panettieri a imparare i segreti dell'arte bianca che hanno reso Bonci celebre nel mondo? Voi che ne dite?

TREND
È TEMPO DI…
PIZZA FRITTA

Nata nella Napoli della fine della seconda guerra mondiale, la pizza fritta è un piatto tradizionale della cucina di strada. Un alimento povero che si mangiava in piedi, camminando, e che si comprava alle bancarelle ambulanti, ai banchi dotati di bruciatori, all'ingresso dei forni o direttamente nelle case private a livello della strada. Oggi le friggitorie in strada sono scomparse, ma la pizza fritta è tornata di moda.

PIZZA SENZA GLUTINE

L'esigenza di rispondere ai bisogni dei clienti intolleranti al glutine ha iniziato a essere percepita una decina di anni fa. "Ma solo dopo il 2010 la pizza senza glutine è entrata nella nostra cultura. Oggi è un fenomeno di costume che sconfina nella moda e che rappresenta sicuramente un'ottima fonte di business" sottolinea **Federico De Silvestri**.