Pane e cultura. In libreria i segreti della pizza

dsc01487-95a1ae00

Più che un libro di ricette, è un progetto, una dichiarazione d'amore, un omaggio alla pizza e alla città che le ha dato i natali, Napoli. Curato da Franco Manna, fondatore del celebre marchio di pizzerie Rossopomodoro, in collaborazione con l'amico di sempre Antimo Caputo, di "Molino Caputo", il nuovo "Libro della pizza" edito da Mondadori vuole essere un viaggio all'interno della cultura e delle tradizioni partenopee, non solo della sua gastronomia.

"Il libro della pizza: come prepararla a casa con i segreti e le ricette di 11 grandi maestri pizzaioli napoletani", edito da Mondadori, è in libreria da giugno al prezzo di 19,90 euro. In particolare, è reperibile nei punti vendita Mondadori e Feltrinelli, nei negozi di specialità gastronomiche italiane Eataly e nei bookshop di Expo e dei principali musei, tra cui quelli del Colosseo e di Pompei.

In sella alla loro Vespa, con cui percorrono i vicoli e i rioni di Napoli, due ottimi chef napoletani, Enzo De Angelis e Antonio Sorrentino, accompagnano il lettore nei templi della pizza impastata e cotta sotto il Vesuvio, alla scoperta dei segreti dei grandi pizzaioli napoletani. Segreti che spesso hanno radici antiche, tramandati da maestro a garzone, da nonni ai nipoti, da genitori a figli, senza bisogno di regole scritte o di manuali. Perché i pizzaioli sono i custodi di un mestiere antico.Libro della pizza

"La pizza fatta in pizzeria o in casa aveva sempre alla base un segreto – conferma Franco Manna ricordando la sua infanzia a Napoli - e più veniva buona più il segreto era ben conservato". Ma esiste davvero un elemento misterioso che in 200 anni ha reso la pizza famosa e amata in tutto il mondo? E come si può fare per carpirlo? Lo si può chiedere ai grandi maestri pizzaioli, e sono 11 quelli che si sono prestati a svelare le loro ricette per permettere a tutti di cucinare a casa propria, nel migliore dei modi, questo piatto povero che ha conquistato nobili e sovrani.

Si tratta di Raimondo Cinque (Gigino Pizza a Metro), Davide Civitiello (Rossopomodoro), Luigi Condurro (Antica Pizzeria Michele), Luciano e Salvatore De Angelis (Fratelli Zombino), Ferdinando De Giulio (Ermenegildo), Domenico De Luca (Pellone), Teresa Iorio (Le figlie di Iorio), Gennaro Luciano (Antica Pizzeria Port'Alba), Ciro Oliva (Concettina ai 3 Santi), Salvatore e Francesco Salvo (Salvo),

Gino Sorbillo (Sorbillo).

Attraverso la loro voce e la loro storia, raccontata in breve all’inizio di ogni capitolo, ci addentriamo nei segreti di un’arte, quella della preparazione della vera pizza napoletana, che attraverso una raccolta di firme si sta cercando con ottimi risultati di far inserire nella "Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità".

Ogni pizzaiolo racconta e spiega passo dopo passo quattro ricette, di cui una classica, una classica interpretata, una innovativa e una cosiddetta “in forma”, cioè stesa in una forma di fantasia secondo la sua creatività. Il tutto arricchito da un tutorial per eseguire perfettamente impasto, lievitazione e scelta degli ingredienti e illustrato da fotografie.

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. Area 8 Matera: un "non hotel" nei Sassi

Pane e cultura. Libreria Bacco: non chiamatela enoteca letteraria

Pane e cultura. Kino Roma: buon cinema, buon cibo

Pane e cultura. Bar luce: Wes Anderson alla Fondazione Prada

Pane e cultura. Mudec Milano: ristorazione nel Museo delle Culture

Pane e cultura. Sugo-Condimenti per la casa a Roma dal 12 al 14 giugno

Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria

Pane e cultura. Nuvole in cantina: vino e fumetti in un luogo che vive

Pane e cultura. Il pop food di Davide Oldani in un libro

Pane e cultura. Bar, libreria, Internet: con Knulp Trieste si rinnova

Pane e cultura. Ex Forno Bologna: dal pane all’arte moderna

Pane e cultura. Rotonda Bistro Milano: per bambini da 3 a 93 anni

Pane e cultura. Gambrinus Napoli: la storia è qui

Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull’Expo

Pane e cultura. mcafé Genova: mastica l’arte, medita sul cibo

Pane e cultura. Memo caffè Fano: il bio in mediateca

Pane e cultura. Per un trancio di libri: una microlibreria a L’Orablù

Pane e cultura. Teatro Orfeo Taranto: caffè e cultura nel foyer

Pane e cultura. Trieste, la città dei caffè

Pane e cultura. San Marco Trieste: alle origini del caffè letterario

Pane e cultura. Eataly e librerie.coop convivono a Bologna

Pane e cultura. Enoteca Letteraria Roma: libro e vino, storia comune

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub “storico” in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l’Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. “In grazia di Dio”: il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L’hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l’ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli… mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all’ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar

Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina

Pane e cultura. Melville, la balena piacentina

Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar

Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro

Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia