InterNapoli.it
QUOTIDIANO ONLINE INDIPENDENTE

MAPA 2
via San Francesco a Patria, 63/65 - 80014 Giugliano in Campania (NA)
tel. 081 818 69 35 - e-mail: studiomapadue@gmail.com
Orario continuo dalle 8,30 alle 20,00 - Sabato dalle 9,00 alle 13,30
Sportello Telematico dell'Automobilista

Attualità e Società

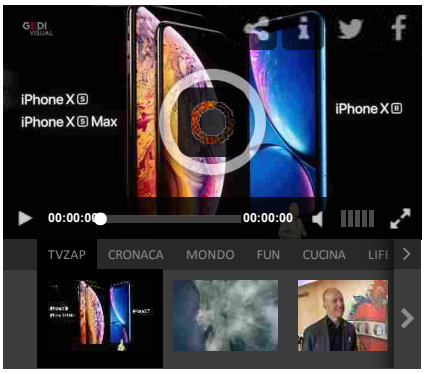
Roma sfida Napoli per la pizza: la "scrocchiarella" contro la tradizionale partenopea

Di **Silvio Russo** - 13 settembre 2018

Mi piace 7

Fatti ispirare da Olympus
MyOlympus ti mostra luoghi meravigliosi e straordinarie immagini scattate sott'acqua olympus.it
APRI

In tutta Italia cresce l'attenzione per la pizza gourmet, e per la digeribilità di questa tipicità che vanta lievitazioni sempre più lunghe, tendenza avviata dal napoletano Enzo Coccia. Accanto alla blasonata maestrìa dei pizzaiuoli napoletani, la cui arte ha conquistato il riconoscimento Unesco, si sta imponendo il cosiddetto roman style. Quello che vede stendere l'impasto col mattarello e non a mano per poi sfornare pizze che risultano più sottili, scrocchiarelle anche per il contenuto di olio o strutto, e col cornicione spesso bruciacchiato.



- Pubblicità -

ULTIME NOTIZIE

Attualità e Società

Roma sfida Napoli per la pizza: la "scrocchiarella" contro la tradizionale partenopea

Silvio Russo - 13 settembre 2018 0

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Quanto Costa Rimozione Eternit? Con le Detrazioni 2018 -50%.Confronta Gratis 5 ...
Preventivi.it
Ulteriori info

Due stili differenti, entrambi apprezzati dai consumatori, al punto che molti locali nella Capitale propongono le Margherite & co. in doppia versione. Questo stile capitolino, frutto di una rivoluzione silenziosa che ha visto aprire a Roma pizzerie d'autore col fior fiore dei professionisti di settore, trova codifica nel "Manifesto della Nuova Pizza Romana", in 10 punti, presentato in occasione del 'Pizza Romana Day' organizzato da Agrodolce, in collaborazione con Repubblica Sapori e GreenStyle. Il manifesto, firmato da un nutrito gruppo di pizzaioli, nasce, sottolineano i promotori, "con la volontà di restituire importanza ad uno stile troppo spesso emarginato". Il Pizza Romana Day con un menu un po' nostalgico visto il proliferare di ricette speciali, sarà celebrato stasera in 20 indirizzi-cult della Capitale che proporranno le cinque classiche: Margherita, Napoli, Capricciosa, Funghi, Fiori. Facoltativo, il calzone romano.

In occasione della presentazione della guida 'Roma Lazio 2019 de La Repubblica il decano dei professionisti romani, Giancarlo Casa da due decenni patron de 'La Gatta mangiona', ha sottolineato che "20 anni fa nessuno conosceva la pizza e tanto meno i pizzaioli. Oggi tutte le pizzerie di qualità si preoccupano dei prodotti di qualità, e questo è positivo per il mercato. La pizza oggi si digerisce meglio – sottolinea – e si abbina sempre più spesso a vini e birre di qualità".

Intanto Napoli non sta a dormire: il 20 settembre ospiterà la presentazione della guida del Gambero Rosso che assegnerà i 'Tre Spicchi' i campioni nazionali.

E il 16 ottobre la terza edizione di #PizzaAward2018, promosso da MySocialRecipe, premierà il Pizzaiolo Protagonista dell'Anno, la Pizzeria dell'Anno e 'Award alla Carriera tra le 400 pizze registrate e 239 pizzaioli in gara. Per il giornalista e autore di diversi libri di gastronomia Luciano Pignataro "la pizza vince la sfida di mercato perché rappresenta un lusso accessibile. Anche per le tante versioni speciali si paga qualcosa in più ma rimane un costo sostenibile. Coccia a Napoli, Bonci a Roma e Padoan al Nord sono i professionisti che hanno influenzato l'ammodernamento dell'offerta soprattutto a Milano, in Emilia Romagna e in Toscana. Ora si paventa il rischio di una overdose di offerta gourmet, ma secondo studi di settore la pizza sarà alla ribalta almeno per tre anni"

Dal Web

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Proteggiti dai Ladri. Impianto senza fili. Monitoraggio anche fu…
Verisure

Peter Rabbit
Chili

Come gli Italiani fanno Soldi Online ma non lo dicono
forexexclusiv.com

In tutta Italia cresce l'attenzione per la pizza gourmet, e per la digeribilità di questa tipicità che vanta lievitazioni sempre più lunghe, tendenza avviata...

Testimone dell'omicidio di don Peppe Diana, arriva la richiesta per Augusto Di Meo
13 settembre 2018

Muore di polmonite all'ospedale, si sospetta di un batterio molto noto
13 settembre 2018

Uno spiedo gli si conficca nel cranio: dramma per un bimbo di 10 anni
13 settembre 2018

Francesco Monte fuori dal Grande Fratello Vip, svelata la causa: «O me, o lui»
13 settembre 2018

Incidente sulla Circumvallazione esterna: traffico paralizzato da Melito a Casoria
13 settembre 2018

Cos'è il Blackout Game: il gioco che provoca morti tra i ragazzi anche in Italia
13 settembre 2018

"Sono stata violentata", donna accusa un nordafricano conosciuto la sera prima
13 settembre 2018

«Vola oltre le nuvole e proteggi i tuoi bimbi», dolore in provincia di Napoli per la morte di Antonio
13 settembre 2018

Mara Fasone, chi è la nuova tronista di Uomini & Donne: povertà e ritocchi
13 settembre 2018

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.