



► 01 Agosto 2015 - 50008

Fotografia di Glycine, Stockphoto, A. Zogbaum, M. Lombezzi, D. Michalek



Tecnologia da premio
L'impastatrice Smeg nel 2014 ha vinto il Good Design Award. La ciotola contiene fino a 4,8 litri di impasto.
€ 549
www.smeg.it

Per impastare con facilità, condire, cuocere a casa come in pizzeria, tagliare a fette e servire la pizza insieme a una birra ghiacciata

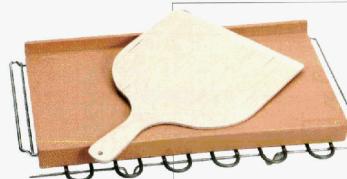


Il pirometro permette di regolare perfettamente il calore all'interno



Un forno davvero Allegro
Si chiama così il forno di Alfa Pizza con piano di cottura di mattonelle refrattarie sostituibili e la volta in acciaio.
www.alfapizza.it

MEDIAMENTE FRUTTATO
L'extravergine Il Frutto di Coppini Arte Olearia si sposa perfettamente con mozzarella e pomodoro crudo. 750 ml € 16,14
www.coppiniarteolearia.com



PIETRA REFRATTARIA PER FORNO CASALINGO
Studiata da Gaggenau per i suoi forni: una serpentina riscalda la pietra ceramica fino a 300 °C. Paletta inclusa.
www.gaggenau.com



DOMESTICO MA PROFESSIONALE
Si chiama Baby Valoriani, per cuocere 1-2 pizze. Diametro interno 60 cm, a legna o a gas.
Da € 2000 www.valoriani.it



Accompagnamento dissetante
Le birre Premium e Kronen di Forst vanno servite a 6-8 °C per essere assaporate al meglio.
Da € 2,15 www.forst.it

Prima la cuoci e poi la tagli

Con **Guardini** si possono cuocere fino a 5 pizze contemporaneamente infornando le teglie impilate nella struttura in filo d'acciaio. € 24,90 www.guardini.com
Alla superficie antiaderente della rotella taglia pizza di **Tescoma** gli ingredienti non rimangono attaccati. Per fette perfette. € 8,40 www.tescomaconline.com



L'attrice Sophia Loren all'opera con la pizza nella sua cucina.

Alta, sottile, croccante, soffice, con o senza cornicione... Le forme della pizza SONO INFINITE così come le combinazioni di ingredienti e i modi di condirla. Una cosa è certa: oggi anche a casa si possono ottenere risultati da veri pizzaioli. Con gli aiuti giusti

Evviva la PIZZA!

A CURA DI ANGELA ODONE