



01 Agosto 2015 - 50008

Fotografie di Olycom, iStockphoto, A. Zogbaum, M. Lombardi, D. Michalick



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

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

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



Solo pomodoro italiano
La polpa Mutti "in finissimi pezzi" fece la sua comparsa per la prima volta nel 1971. Ideale per la pizza alta. Da € 0,95 www.mutti-parma.com

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



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 informando 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.tescomaonline.com





Idee



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 ODORE