

La pizza contemporanea PDF

Simone Padoan



Questo è solo un estratto dal libro di La pizza contemporanea. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Simone Padoan
ISBN-10: 9788898675869
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3865 KB

DESCRIZIONE

Il libro dedicato alla pizza contemporanea è unico nel suo genere, perché originale è il suo autore, Simone Padoan, innovativi i suoi metodi di produzione e straordinarie le sue ricette. Quasi vent'anni fa Simone decide di allontanarsi dalla pizza tradizionale per creare un prodotto innovativo che si rifà molto alle abilità tecniche dell'arte della panificazione e, nello stesso tempo, strizza l'occhio all'alta cucina. È il primo chef-pizzaiolo che con la sua costante ricerca e attenzione al mondo delle materie prime, alla salvaguardia del gusto, alla considerazione per gli aspetti salutari, ha innalzato il livello della ristorazione italiana. La sua pizza, leggera e fragrante, è come una tela da dipingere: l'idea che emerge è l'assoluta centralità del lievito naturale e la progressiva sfumatura del confine tra dolce e salato. Simone Padoan è l'ideatore di un nuovo concetto di pizza (e di pizzeria) che oggi chiamiamo "gourmet", un prodotto da degustazione e da 'condivisione', servito sul piatto diviso in 8 spicchi. Tutta l'esperienza di Simone Padoan è raccolta e riassunta in un testo completo che spiega come mettere in pratica il suo metodo di produzione e ricreare i suoi impasti (compresa la creazione e la gestione della pasta madre e di una serie di altri agenti lievitanti innovativi a base di frutta e di birra). Un capitolo fondamentale di approfondimento tecnico scientifico sul come trattare le farine e su cosa accade all'interno di un impasto durante la lievitazione e la cottura, aiuta a comprendere meglio l'opera di Padoan. Nella parte centrale del libro sono proposte ben 60 ricette, tutte molto creative e golose, suddivise per ingrediente (comprese anche alcune ricette dolci). Vi è inoltre un importante paragrafo iniziale, voluto fortemente dall'autore, che guida il lettore all'acquisizione delle necessarie competenze per la creazione di una ricetta originale e bilanciata partendo dalle materie prime. A fine volume è il capitolo sulla gestione moderna della pizzeria e il marketing. Parte che comprende il servizio, la creazione di una carta, costi e ricavi e la comunicazione. La pizza contemporanea è un libro ricco di consigli, spunti e suggerimenti per chi desidera perfezionarsi a livello professionale o pensa di mettersi in proprio, aprendo una pizzeria moderna.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Tra i libri sulla pizza professionale e per appassionati non può mancare questo volume di Simone Padoan sulla pizza gourmet.

In questo articolo vi avevo parlato di Golosaria e i suoi eventi, tra cui il Lab de "La pizza contemporanea secondo Alessio Rovetta della Pizzeria Sette Ponti ...

È in atto una rivoluzione a Napoli: sta nascendo la pizza napoletana contemporanea. A darle forma e sostanza è stata la puntata di Report che ha messo il dito nella ...

LA PIZZA CONTEMPORANEA

[Leggi di più ...](#)