

CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di **Stefania Di Pasquo** Locanda Mammì



Extravergine della Sardegna del Sud • Rapitalà e Serra Ferdinanda
• Viaggio nel Sannio Beneventano • Chianti Classico, il vino dei castelli
• I segreti del Pigato • Il suono del cibo al Muse di Trento
• Il Trento Riserva 1673 di Cesarini Sforza • L'annata olearia

PIZZA (RE)CONNECTION di Giusy Ferraina

Editore: Dario

Flaccovio Editore

Pagine: 280

Prezzo: € 20,00

Semplice, antica, amata. La pizza è un piatto che accompagna la tradizione gastronomica italiana da quasi seicento anni, e ha raggiunto ogni parte del mondo grazie alla sua bontà. Dunque un piatto simbolo del nostro bagaglio culturale che merita di essere analizzato, studiato e raccontato con attenzione, magari soffermandosi sulla contemporaneità e anche sul futuro. Proprio come ha fatto **Giusy Ferraina**, giornalista pubblicista e consulente di *marketing*, in questo volume arrivato da poco in libreria, dal titolo **Pizza (re) connection** edito da **Dario Flaccovio Editore**. Il sottotitolo anticipa un poco quello che le pagine raccontano, **visioni futuristiche e strategie innovative per pizzaioli ultramoderni** e questo libro infatti si propone come un'opera inedita e necessaria per il settore, una bussola per orientarsi tra le tendenze della pizza contemporanea. L'idea nasce da una constatazione chiara: oggi un pizzaiolo non può essere solo un artigiano del gusto, ma deve trasformarsi in imprenditore, comunicatore e innovatore. Il volume si propone di fotografare il panorama pizza odierno in tutte le sue sfaccettature, esplorando nuove frontiere, tecnologie, innovazioni e sfide, offrendo un'analisi completa del settore, ma anche delle opportunità da cogliere rapidamente. Se la pizza è la vera promessa della somministrazione italiana (e non solo), quello del pizzaiolo diventa un mestiere gettonato nel quale però non ci si può più improvvisare. Il volume è pensato per pizzaioli professionisti, per *startupper*, per imprenditori e comunicatori del *food*, ma anche per i *pizza lovers* che vogliono comprendere quale direzione abbia intrapreso uno dei comparti più vitali e creativi della ristorazione italiana.



LA MAGIA DEI SAPORI DI CASA di Luca Pappagallo

Editore: Vallardi

Pagine: 272 | Prezzo: € 19,90

Ci sono piatti che sanno di affetto, di giornate lente e di mani che cucinano per far felici gli altri. Questo **nuovo ricettario firmato Luca Pappagallo** ed edito da **Vallardi** raccoglie proprio queste ricette, con l'intento di portare il lettore in un viaggio attraverso sapori che rendono speciale ogni occasione. Si chiama **La magia dei sapori di casa** e contiene piatti che abitualmente facciamo per le occasioni speciali, spiegati però passo passo: dal risotto alla crema di scampi alla torta rustica di patate, dalle mezzelune tirolesi alle tagliatelle alla reggina, e ancora gli involtini alla romana fino ai cannoli e alle torte più golose. Fra tradizione e curiosità, Luca Pappagallo con questo suo quinto volume riesce ancora una volta a raccontare l'atto del **cucinare come una vera e autentica coccola per l'anima**. Pappagallo, toscano classe 1964, è tra i cuochi più seguiti e amati del *web* e anche se si occupa di cucina a livello professionale, da più di vent'anni si considera un cuoco curioso. È un vero pioniere della rete, nel 2010 ha fondato uno dei primi siti dedicati alla cucina in Italia, ma il grande passo lo farà nel 2019 quando darà vita a Casa Pappagallo*, il canale YouTube/Facebook e poi Instagram. In meno di due anni diventa uno dei principali punti di riferimento della cucina in Italia, con milioni di *follower* e da qui Luca propone quotidianamente ricette di piatti golosi, autentici e soprattutto facili da replicare. Nel 2021 pubblica il primo ricettario, a distanza di quattro anni la sua bibliografia ha raggiunto cinque volumi con quest'ultimo che raccoglie oltre cento ricette.



PAUSA PRANZO? LA RIVINCITA DELLA SCHISCETTA PER UN RISPARMIO SICURO!

Quanto costa la pausa pranzo agli italiani? Non pochissimo, considerando che mediamente un piatto di pasta, un'acqua, un caffè consumati al bar o altrove costano circa 16,00 € al Nord e 13,00 € al Sud. Dunque la spesa annua per chi fa la pausa pranzo fuori e di circa 3.000,00 € l'anno per una media di 260,00 € al mese; a rilevarlo è un'analisi di Bravo-fintech *leader* nella gestione del debito, che ha messo a confronto il costo della pausa pranzo fuori con quello del pranzo preparato a casa e consumato in ufficio che ha un costo di 1,70 € al giorno. Partendo da questi dati, lo studio ci informa che Lombardia, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Liguria e Trentino-Alto Adige sono le regioni in cui, provvedendo con un pasto preparato in casa, potenzialmente si può risparmiare di più (si arriva a circa 3.500,00 €). In fondo alla classifica troviamo Puglia, Sicilia, Sardegna, Molise e Abruzzo (tutte poco sotto i 2.800,00 €). Se si analizza il risparmio non in valore assoluto, ma in percentuale sulla retribuzione mensile lorda, la classifica si ribalta completamente. Vibo Valentia conquista il primo posto: qui chi si porta il pranzo da casa risparmia il 22,3% della propria busta paga mensile. Seguono Grosseto (21,5%) e Imperia (21%). In ogni caso, in una ottica generale di risparmio, portarsi il pranzo da casa è certamente la scelta migliore e forse anche la più sana!