

## GUIDA ALLE PIZZERIE E COCKTAIL BAR D'AUTORE

La sua terza edizione accende i riflettori su due protagonisti della scena gastronomica contemporanea: l'arte dei lievitati e della miscelazione. Curata da Carlo Passera e Claudia Orlandi, la guida nasce dal contributo di 190 collaboratori e raccoglie 579 pizzerie, di cui 141 nuove insegne, e 415 cocktail bar con 92 nuovi indirizzi. Disponibile gratis su [identitagolose.it](http://identitagolose.it), si propone come riferimento agile e aggiornato per orientarsi

tra le realtà più interessanti del settore. Lungo tutta la Penisola emergono pizzerie che interpretano l'impasto come vero centro progettuale, lavorando su consistenze, maturazioni e ingredienti pensati con la stessa attenzione della cucina d'autore. Nei cocktail bar la miscelazione si esprime con una precisione che supera il mero "bere bene": diventa costruzione di atmosfere, idee e stili che segnano la personalità dei locali. ●



## WORLD BEST HOMEMADE PIZZA

Iscrizioni ufficialmente aperte al sito [campionatomondialedellapizza.it](http://campionatomondialedellapizza.it) per la **33esima edizione del Campionato Mondiale della Pizza**, che si terrà dal 14 al 16 aprile al Pala-Verdi di Parma e per il secondo anno consecutivo apre le proprie competizioni ai **pizzaioli non professionisti, appassionati che realizzano la pizza esclusivamente in ambito casalingo**. La gara nasce per dare visibilità a un movimento in costante crescita, alimentato dalla diffusione della cultura dell'impasto, dalla ricerca di materie prime di qualità e dalla condivisione di conoscenze attraverso community e social media.



## L'ATTUALITÀ CHE LIEVITA

TENDENZE, CURIOSITÀ, EVENTI E NOVITÀ FRESCHE DI FORNO

## TRASFORMARE UNA PIZZERIA IN UN SUCCESSO

Nuovo progetto editoriale firmato dalla giornalista e consulente enogastronomica **Giusy Ferraina**. La letteratura sulla pizza è vasta e articolata: c'è chi ne ha raccontato la storia, chi esplora l'antropologia del piatto più amato al mondo e chi analizza con minuzia le tecniche di impasto, lievitazione e cottura. Nessuno finora si è però mai occupato di trattare il **tema dal punto di vista del mercato e del suo consumo**, offrendo una guida che orienti l'operatore a trasformare una pizzeria in un'impresa di successo. Il libro colma questa lacuna, proponendosi come opera inedita e necessaria per il settore, una bussola per orientarsi tra le tendenze della pizza contemporanea. Il progetto nasce, infatti, da una constatazione chiara: oggi un pizzaiolo non può essere solo un artigiano del gusto, ma deve trasformarsi in imprenditore, comunicatore e innovatore. Se prima i tempi non erano del tutto maturi oggi, secondo l'autrice, è arrivato il momento di parlare anche di "come fare business e impresa con e attraverso la pizza". Il volume, edito da Dario Flaccovio Editore, per la collana diretta da Nicoletta Polliotto, "Accadde Domani FuTurismo", si propone di **fotografare il panorama pizza odierno in tutte le sue sfaccettature, esplorando nuove frontiere, tecnologie, innovazioni e sfide** che attendono questo prodotto, analisi completa che offre al lettore una visione complessa e attuale del settore e delle opportunità da cogliere rapidamente. In linea con lo spirito della collana, l'opera segue un approccio olistico e, con taglio pratico, suggerisce la ricetta perfetta che equilibra la tradizione e l'identità della pizza con la sua visione contemporanea, dove format alternativi, tendenze, branding, storytelling e tecnologie sono i nuovi ingredienti.

(Flaccovio Editore, 280 pp., € 26) ●

Giusy Ferraina

Accadde  
domani  
FuTurismo

# Pizza (re) con- nection

Prefazione di  
Antonio Puzzi

Guida strategica per il mondo pizza: anticipare esigenze di consumo e tendenze, trasformare le pizzerie in luoghi di condivisione, utilizzare nuovi strumenti e format, per distinguersi e raccontarsi con successo