

Casa Sanremo – Educational Pizzeria Day1

Vi abbiamo già parlato nei mesi scorsi di come l'Arte del **Pizzaiolo** sia stata riconosciuta quale patrimonio dell'Unesco: in attesa dell'appuntamento di **domani a Casa Sanremo, alle 18**, dove con **Alfonso Pecoraro Scanio**, Presidente della Fondazione UniVerde, già Ministro delle Politiche Agricole e dell'Ambiente, **Jimmy Ghione** di Striscia la Notizia, **Sergio Miccù**, nel comitato che ha promosso l'iniziativa con l'**Associazione Pizzaiuoli Napoletani** di cui è Presidente ed **Antonio Pace**, Presidente e Fondatore dell'**Associazione Verace Pizza Napoletana**, ci sarà una vera festa per celebrare questo riconoscimento, i Maestri Pizzaiuoli che, in quest'edizione, gestiscono la Pizzeria di Casa Sanremo, giorno dopo giorno, ci intratterranno con degli educational interamente dedicati a quest'arte.

Come fare una buona pizza fatta in casa

L'appuntamento di oggi, in cui abbiamo visto alternarsi ai microfoni di **Cataldo Calabretta** e **Roberta Morise** i pizzaioli **Giuseppe Celio** e **Valentino Libro**, ha riguardato i ***segreti della pizza fatta in casa***.

Con il pubblico di Casa Sanremo e con tutti coloro che seguono il format da casa, i due Maestri ci hanno svelato delle curiosità, delle piccole "tip" da tenere a mente per realizzare, anche nelle nostre cucine, una pizza molto simile a quella delle migliori pizzerie.

Gli ingredienti, ovviamente, sono selezionati tra le migliori eccellenze che la Campania offre: **pomodorini del Piennolo, datterini gialli, mozzarella di bufala, basilico**, e l'immaneabile **olio extravergine di oliva**, ma tutto deve partire da un impasto buono e leggero. Come hanno svelato i Maestri, uno dei segreti per ottenere un impasto molto

digeribile è sicuramente una **lunga lievitazione** (non meno di 8 ore), che lasci il tempo al lievito di fare il suo dovere e, soprattutto, che eviti quella fastidiosa sete che può coglierci quando mangiamo una pizza nel cui impasto i lieviti non hanno fatto bene il proprio lavoro.

Se a casa l'unico mezzo a disposizione per cuocere la pizza, poi, è il nostro forno elettrico, possiamo aiutare l'impasto aggiungendo, dopo il sale, un goccino di olio, sempre extravergine di oliva, e circa 7/8 gr di zucchero.

Dopo aver impastato tutti gli ingredienti, quando il nostro composto risulta liscio, possiamo porlo a riposare in un recipiente coperto in cui non deve passare l'aria. Una volta diventati più esperti, poi, si può anche tentare un impasto "più idratato", più leggero, aggiungendo più acqua, togliendo un po' di farina.

```
[ngg_images    source="galleries"    container_ids="45"
display_type="photocrati-nextgen_basic_thumbnails"
override_thumbnail_settings="1"    thumbnail_width="120"
thumbnail_height="120" thumbnail_crop="1" images_per_page="15"
number_of_columns="5"                ajax_pagination="0"
show_all_in_lightbox="0"    use_imagebrowser_effect="0"
show_slideshow_link="0"    slideshow_link_text="[Mostra
slideshow]"    order_by="sortorder"    order_direction="ASC"
returns="included" maximum_entity_count="500"]
```