

LE 5 STAGIONI Ingrediente vincente

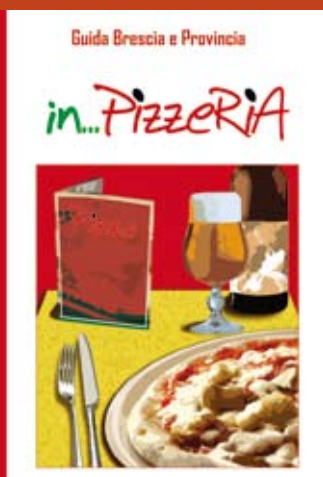
La qualità delle farine "Le 5 Stagioni" ha contribuito alla vittoria di Cosimo Stella nel Campionato mondiale della pizza di Salsomaggiore Terme, nella specialità "Pizza napoletana s.t.g."

Una pizza preparata con ingredienti scelti e di ottima qualità come l'impasto a base di farina "Le 5 Stagioni" di Agugiaro & Figna Molini, insieme a mozzarella di bufala di Mondragone (CE), olio extravergine pugliese, pomodori e basilico fresco, il tutto condito da passione e professionalità: questa è la ricetta vincente di Cosimo Stella primo arrivato nella categoria "Pizza napoletana s.t.g." del Campionato mondiale della pizza 2009 di Salsomaggiore Terme.

Cosimo Stella, che insieme alla moglie gestisce la pizzeria "Da Stella" situata nella piazza principale di Ciano D'Enza (RE), ha alle spalle una lunga esperienza nel settore, sviluppata anche all'estero. Di origine pugliese, si diploma nel 1977 all'istituto alberghiero di Brindisi, quindi si trasferisce in Germania nei pressi di Düsseldorf dove, oltre ad imparare il tedesco e l'inglese, acquisisce esperienza nella preparazione delle pizze secondo il gusto tedesco. Nel 2000 riesce a realizzare il sogno di aprire una pizzeria tutta sua in Italia, in cui si perfeziona nella preparazione di pizze sempre migliori e gustose. Dal 2005 partecipa al campionato mondiale della pizza di Salsomaggiore Terme ottenendo sempre buoni piazzamenti fino ad arrivare primo all'edizione 2009. Guardando alle sue prospettive future, Cosimo Stella punta a migliorare sempre di più le sue pizze, aumentando il numero dei coperti per esaudire richieste in costante aumento e difendere il titolo meritatamente conquistato. La sua passione nel lavoro lo ha reso di recente promotore di una serata a scopo benefico dedicata alla pizza napoletana e che ha visto la partecipazione anche di Agugiaro & Figna Molini con il suo prodotto di punta le farine "Le 5 Stagioni". L'evento è stato organizzato, con il patrocinio del comune, nella piazza antistante la pizzeria in cui musicisti napoletani hanno allietato la serata e l'intero incasso è stato devoluto ai terremotati dell'Abruzzo.



Cosimo Stella mostra la pizza che gli ha fatto guadagnare la vittoria nel Campionato mondiale della pizza di Salsomaggiore Terme, nella specialità "Pizza napoletana s.t.g."



In...Pizzeria - Guida Brescia e Provincia

La Guida alle pizzerie di Brescia e provincia nasce da un'esigenza pratica perché il consumo della pizza è in gran parte locale. La Guida *In...Pizzeria* rappresenta un capitolo importante per la ristorazione bresciana. La provincia di Brescia ha una superficie molto estesa e comprende anche località turistiche (lago e montagna) quindi la Guida può offrire utili riferimenti per trovare pizzerie interessanti anche a chi la visita per turismo. Semplice da consultare, curata nella presentazione grafica e fotografica, completa di tutte le notizie e le informazioni necessarie per comprendere tutte le opportunità offerte dai diversi locali, *In...Pizzeria* guida i turisti ma anche i bresciani alla scelta della pizzeria ideale. Contiene inoltre una presentazione degli eventi nel corso dell'anno, dei monumenti e dei musei di città e provincia. La guida è un viaggio fuori dal solito circuito di locali ed è divisa in aree: Brescia città, lago di Garda, Vallecaminica, Valtrompia, Valsabbia, lago d'Idro, lago d'Iseo, Franciacorta, Pianura Bresciana. La ricerca è stata fatta con la consulenza di esperti professionisti del settore che lavorano dietro le quinte, in grado quindi di cogliere aspetti qualitativi più profondi e meno apparenti al cliente del locale. L'obiettivo principale della guida è quello di segnalare locali dove la pizza sia preparata a regola d'arte dal punto di vista dei criteri qualitativi, con pasta e farcitura in primo luogo. E questa pizza si può trovare comunque in ambienti molto diversi, dal locale nuovo e di tendenza al semplice ambiente di montagna o della bassa bresciana. Nella Guida sono segnalati locali che lasciano

lievitare la pasta fino a 96 ore, altri che utilizzano un prosciutto crudo di Parma con stagionatura di 20 mesi, chi seleziona pomodoro per tutta la stagione, chi usa prosciutto cotto senza polifosfati oppure chi seleziona personalmente e con cura costante la fornitura di carciofi, funghi e acciughe. Ci sono professionisti che per ottenere e proporre una pizza sempre migliore sono alla costante ricerca di materie prime della migliore qualità e che frequentano anche corsi di aggiornamento su farine e tecniche d'impasto.

- I criteri usati per questa prima selezione sono nell'insieme
- accoglienza gentile e piacevole (non va data per scontata)
 - pulizia e cura dell'ambiente
 - servizio adeguato
 - pizza buona e leggera, ben equilibrata tra pasta e farcitura
 - l'idea in più, nel servizio o nella presentazione
 - il rapporto qualità-prezzo

Per ricevere *In...Pizzeria Guida Brescia e provincia* richiederla a:
info@editorialemoda.com

