



Data: 10 marzo 2010  
Frequenza: settimanale  
Diffusione: 435.795  
Readership: 2.399.000

## IL PIACERE *di stare in casa*

a cura di Stefania Carlevaro

# news

**Ultimissime dal mondo della cucina.  
Tutto quello che è importante  
sapere per essere aggiornate sulle  
cose utili, sane e gustose**

### Arrivano le pizze firmate

Al provolone Auricchio, al prosciutto cotto Beretta, al tonno Nostromo e ai würstel Würber. Le pizze surgelate farcite Righi sono prodotte con la collaborazione di quattro firme della gastronomia italiana. Sottili, cotte in forno a legna, col bordo alto, hanno meno dell'1 per cento di lievito. (Le Firme del Gusto, 3,20 euro).



### La rotella high tech

Elegantissima, ha una presa super ergonomica. Questa rotella tagliapizza è fissata al manico con un'inclinazione studiata per facilitarne l'uso, senza costringere il polso a una posizione innaturale. (Gesti di Gio' Style, 8,90 euro).



### sull'etichetta

### Il nuovo marchio bio

Dal primo luglio sulle etichette dei prodotti biologici comparirà un nuovo marchio. Archiviata la spiga nel cerchio verde, ci sarà una foglia composta da stelle, un simbolo che lancia il doppio messaggio della natura e dell'Europa. Il bollino non indica la provenienza, ma il rispetto delle norme europee sul biologico. Sarà obbligatorio per le produzioni dei Paesi dell'Unione e facoltativo per quelle dei Paesi terzi.

### Una regina a tavola

La più classica? La pizza regina, con pomodori, mozzarella e basilico. La trovi a pagina 12 del volumetto *Pizza* (Food Editore, 5,50 euro). Con tantissime altre ricette, anche vegetariane, per ogni ora del giorno, dall'aperitivo alla merenda.



### Che gusto!

Conservano tutto il sapore dei pomodori freschi. Perfetti per dare un gusto speciale alla pizza. I Datterini vengono raccolti a mano, confezionati interi e immersi in una cremosa salsa di pomodoro. Ottimi anche per preparare un sugo sfizioso o per cucinare un piatto di pesce alla mediterranea. (Mutti, 1,49 euro).



### Più croccante di così!

Per una pizza morbida e croccante ci vuole il forno giusto. Come Kepizza, dove l'impasto cuoce sulla pietra refrattaria che va preriscaldata, raggiunge temperature elevate e rilascia il calore in modo omogeneo (Termozeta, 119 euro).

