

CUINA

menjar | beure | viure



SALS AMB MÉS SABOR

Us expliquem com condimentar-les

LA PÀTRIA DEL VERMUT

Ruta entre Reus i Tarragona

JORDI ROCA

Les noves postres del número 1



pizza

PREPAREU-LA COM SI FÓSSIU ITALIANS!

DESCOBRIR CUINA
Número 147 · 4 €
www.cuina.cat



Cinc vins per a un àpat

La Taula de Tast recomana maridatges ben contrastats

Tornem a Mas de Torrent

La cuina jove de Jordi Garrido s'instal·la a l'Empordanet

Rebot berguedà

Un 'colmado' de tota la vida ple de tresors a Cal Rosal

Un capítol a part mereix Simone Padoan, el pioner de la pizza gourmet. A I Tigli de Sant Bonifaci, a Verona, experimenta amb noves variants de farina de blat germinat i proposa pizzes com l'Il Mare i la Terra: carpaccio de gambes vermelles, burrata (mantega), pols de llimona, alga nori i bottarga (ous de llissa), o la clàssica Ligúria, amb mozzarella fior di latte, olives, pecorino i emulsió de pinyons i alfàbrega. El 1999, aquest visionari va iniciar una revolució amb l'ajuda de panificadores i xefs que el van encarrilar cap a la recerca de matèries primeres d'alta qualitat, de tècniques de cocció més adequades i d'una bona panificació de llevat mare. "La pizza s'anirà desprenent de l'etiqueta de plat *fast food* per assolir una nova dimensió que tingui en compte les tendències de la gastronomia, com l'alimentació sana i equilibrada", diu. ■