

LA PIZZA DI SAN BONIFACIO ALL'AQUILA: SIMONE PADOAN DALL'ALLIEVA MARZIA BUZZANCA

🕒 11 LUGLIO 2017 - 10:14



L'AQUILA – Il maestro pizzaiolo Simone Padoan, de I Tigli a San Bonifacio (Verona), che ha rivoluzionato il concetto di pizza in Italia rendendola gourmet e ha dato il via alla "scuola veneta", sarà all'Aquila per trovare la sua allieva Marzia Buzzanca, sommeliere-pizzaiola che con il suo Percorsi di Gusto non solo ha portato la buona pizza a L'Aquila ma ha anche dato un grande segno di rinascita, determinazione e "resistenza" dopo il dramma del terremoto del 2009.

È stato Simone a insegnare a Marzia l'arte della lievitazione naturale e della pizza a degustazione, ed entrambi sono tra i protagonisti de *La Buona Pizza*, il libro scritto da Tania Maurii, Luciana Squadrilli e Alessandra Farinelli per Giunti Editore che racconta l'Italia bella, golosa e virtuosa attraverso le pizze di 10 grandi interpreti e i prodotti degli artigiani locali, dal Nord al Sud.

Il 21 luglio da Percorsi di Gusto Padoan porterà le sue squisite pizze in Abruzzo per una serata imperdibile, utilizzando anche alcune delle eccellenze citate nel libro che nascono tra L'Aquila e la Marsica: dal pregiato Zafferano dell'Aquila ai formaggi a latte crudo.

Il costo della serata è di 45 euro a persona, per info e prenotazioni 0862-411429 e 347-5010544.

"La pizza arriva in tavola già divisa in spicchi, leggermente distanziati tra loro secondo la 'scuola' di Simone Padoan, il pizzaiolo veneto che ha consacrato la pizza in versione gourmet e ha insegnato a Marzia Buzzanca l'arte della lievitazione naturale". (da *La Buona Pizza*, Giunti Editore)