

SPECIALE FILM SERIE E DOC DA TRASCURARE E CONSERVARE

GRETA SCARANO IL SILENZIO SPIEGNE ANCHE L'AMORE PIU' GRANDE

ROCCO SIFFREDI RAGAZZI, IL SESSO NON HA NIENTE A CHE FARE CON IL PORNO

VALENTINO ROSSI MAI MOLLARE FINCHE' TI DIVERTI

IO, MAI GUARITA DAL COVID, SENZA DIRITTI AL LAVORO

USCIAMO

PICCOLA GUIDA FASHION ALLA VITA FUORI DI CASA

UNA FRANGIA PER CAMBIARE

IPNOSI, PER L'ANSIA E NON SOLO

KRALFEEN, Diario studentesco

140 C

GRUPPO MONDADORI



a cura di Annalisa Piersigilli

Scrivi a sportelloseisogni@mondadori.it

Con l'invio del tuo contributo dichiari di accettare le condizioni del servizio consultabili a pag. 136

UNA LETTRICE CI SCRIVE

VORREI INCONTRARE UN MAGO DELLA PIZZA

«Cara Donna Moderna, ti scrivo per mio nipote tredicenne: il suo sogno è trascorrere una giornata tra farina, impasti e forno a legna con un famoso pizzaiolo. Mi aiuti tu?». Stefania Bianchi

Cara Stefania, tieniti forte: tuo nipote ti eleggerà "nonna dell'anno" perché, grazie a te, avrà l'opportunità di conoscere Ciro Salvo, che fa parte del gotha dei pizzaioli italiani. Pensa che è ambasciatore della pizza napoletana nel mondo per Slow Food e la sua passione è iniziata proprio all'età di 13 anni come tuo nipote. Si è fatto le ossa nella pizzeria di famiglia, a Portici (Na), e da lì è stata una escalation di successi. A 20 anni ha iniziato a studiare la chimica della lievitazione, le farine e la relazione tra idratazione ed elasticità degli impasti. Nel 2014 ha poi aperto 50 Kalò nel cuore di Napoli (50kalò.it), premiata dal Gambero Rosso con tre spicchi e selezionata dalla Michelin. Tuo nipote lo incontrerà proprio qui, per osservare l'abilità e anche l'attenzione maniacale che mette nella scelta degli ingredienti, un talento che lo ha reso tanto famoso da inaugurare una pizzeria a Londra, a Trafalgar Square.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



LO SPORTELLO DEI SOGNI ha realizzato i desideri di **1021** lettrici

Ciro Salvo è un grande innovatore e un vero maestro della pizza napoletana.

DONNA MODERNA
Settimanale
Gruppo Mondadori
Tiratura: 235.000 copie

SPORTELLO DEI SOGNI

a cura di Annalisa Piersigilli

Bianchi e sportelloseisogni@mondadori.it

Con l'invio del tuo contributo dichiari di accettare le condizioni del servizio consultabili a pag. 136

UNA LETTRICE CI SCRIVE

VORREI INCONTRARE UN MAGO DELLA PIZZA

«Cara Donna Moderna, ti scrivo per mio nipote tredicenne: il suo sogno è trascorrere una giornata tra farina, impasti e forno a legna con un famoso pizzaiolo. Mi aiuti tu?», Stefania Bianchi

Cara Stefania, tieniti forte: tuo nipote ti eleggerà "nonna dell'anno" perché, grazie a te, avrà l'opportunità di conoscere Ciro Salvo, che fa parte del gotha dei pizzaioli italiani. Pensa che è ambasciatore della pizza napoletana nel mondo per Slow Food e la sua passione è iniziata proprio all'età di 13 anni come tuo nipote. Si è fatto le ossa nella pizzeria di famiglia, a Portici (Na), e da lì è stata una escalation di successi. A 20 anni ha iniziato a studiare la chimica della lievitazione, le farine e la relazione tra idratazione ed elasticità degli impasti. Nel 2014 ha poi aperto 50 Kalò nel cuore di Napoli (50kalò.it), premiata dal Gambero Rosso con tre spicchi e selezionata dalla Michelin. Tuo nipote lo incontrerà proprio qui, per osservare l'abilità e anche l'attenzione maniacale che mette nella scelta degli ingredienti, un talento che lo ha reso tanto famoso da inaugurare una pizzeria a Londra, a Trafalgar Square.



Ciro Salvo è un grande innovatore e un vero maestro della pizza napoletana.

SE ANCHE TU AMI QUESTA SPECIALITÀ ITALIANA

Se tiaggiate online pizzaonline.it scopri il di Andrea Manno, in un libro di Ciro Salvo (50 Kalò) il gotha dei pizzaioli di tutto il mondo. Il libro è diviso in tre parti: la prima è dedicata ai maestri, la seconda ai giovani, la terza ai prodotti. Il libro è diviso in tre parti: la prima è dedicata ai maestri, la seconda ai giovani, la terza ai prodotti. Il libro è diviso in tre parti: la prima è dedicata ai maestri, la seconda ai giovani, la terza ai prodotti.

14