Impasti di acume con Ignazio Barcella

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 16 Maggio 2020 11:42



Sui social e tra gli appassionati del settore lievitati, non più solo tra i professionisti, girano sempre di più termini a volte incomprensibili, ma che in definitiva sono spesso un modo diverso di chiamare tecniche ben conosciute e per niente difficili da realizzare, insieme al Maestro Pizzaiolo **Ignazio Barcella** di **Catania e** in diretta **Facebook**, ho voluto affrontare le "nuove" parole approfittando della cortesia del maestro, a volte basta solo un po' di acume per capire meccanismi solo apparentemente complicati. Per tutto il resto c'è... il libro "Tecnologia della pizza", scritto da **Barcella** stesso e acquistabile online presso: www.agorasolarino.it/negozio/E-book-c47989180

{youtube}53p0Bblz4k4{/youtube}