?

I criteri impiegati da **CucinArtusi** per selezionare le recensioni dei **ristoranti** si basano principalmente sulla genuinità degli ingredienti impiegati, in subordine anche sulle tecniche applicate in cucina e sulla presentazione dei piatti, inoltre grande rilevanza può costituire una eventuale espressione di originalità. Per le **pizzerie**, invece, è indispensabile avere una sala con posti a sedere e conoscere ed applicare le tecniche del freddo e/o della maturazione applicate all'impasto, tuttavia sarà titolo preferenziale l'uso di grani antichi moliti a pietra, mozzarella boccone in acqua, aspetto napoletano con un bel cornicione pronunciato ed ovviamente farcitura con ingredienti di qualità.

{mosforme 1}

Elenco richieste già pervenute dall'1 Marzo 2019 ad oggi

Pizzeria	Covo del Brigante	San Nicola l'Arena	PA
Pizzeria	Pizza Mania di Cuffaro	Favara	AG