

Un testimone moderno

Individua un personaggio moderno che rappresenti la virtù della pazienza. Cercalo nel mondo della panificazione e della ristorazione.



Quali sono le professioni che hanno come pilastro del loro esistere la virtù della pazienza?



LA SUA **STORIA**

Un testimone moderno di **pazienza**

nasce nel 1977 a Roma e dopo gli studi alberghieri intraprende la carriera di chef in un celebre ristorante della capitale. La svolta è del 2003, quando decide di aprire una piccola pizzeria al taglio, non lontano dal Vaticano, nella quale propone la sua versione personale e originalissima della pizza.

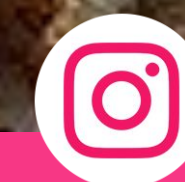
Gabriele BONCI

CON CALMA

è importante far maturare la farina per un lungo periodo di tempo. Piuttosto che poche ore a una temperatura calda, meglio 24 ore al freddo. Questo dà alla farina il tempo di maturare e così la pizza finale sarà più leggera, più ariosa e più digeribile.

UN GIORNO INTERO

Il top degli impasti per pizza in teglia da fare in casa ed ottenere un risultato eccellente. E' chiamata anche pizza senza impasto, in quanto si lavorava in pochi minuti, ma occorrono 24 h o anche più per le diverse fasi di lievitazione.



La pizza Bonci si caratterizza per un impasto ad alta idratazione (80%), con pochissimo lievito e una lunga lievitazione in frigorifero (24 ore o più), che la rende soffice, alveolata e digeribile.