

IL SALE DI ANGELA



Angela Frenda, food editor del *Corriere della Sera*, responsabile del mensile *Cook*.

Universo pizza

Ripercorrere la leggenda della pizza attraverso le voci dei suoi protagonisti è come provare a ricostruire la geografia di un mito collettivo. Uno dei pochi in grado di coinvolgere l'intera umanità e trasformare così una semplice focaccia in un simbolo universale. Questo fa lo storico Luca Cesari nel suo nuovo libro *Storia della pizza* (Il Saggiatore). Ne viene fuori un lungo racconto di re e regine, viaggiatori e scrittori, attori e cantanti d'opera. Ma soprattutto di pizzaioli e di forni, di cuochi e di impasti tirati a mano, di vicoli stretti che accomunano i rioni di Napoli e la Little Italy di New York. Questo è il racconto di come una semplice focaccia ricoperta di salsa di pomodoro e mozzarella sia diventata il cibo più amato del mondo; di come abbia attraversato gli oceani, raggiunto le tavole di tutti i continenti e costruito un mercato globale che ogni anno supera i 200 miliardi di dollari. Luca Cesari torna a indagare i misteri e le fortune della gastronomia italiana e ci regala anche le ricette più iconiche.

Angela Frenda



Il libro di Luca Cesari.