

Anno X - n. 19 - 18 maggio 2020 - € 1,00 in Italia

VERO TV



Tutti i **PROGRAMMI** e gli **ORARI**
DAL 16 AL 22 MAGGIO



MAURIZIO BATTISTA

In *Poco di tanto* su Raidue: «Che cosa mi manca degli Anni '70? I miei capelli!»

Anticipazioni

Tutto quello che non sapete di *Amici Speciali*, il nuovo talent show di Maria De Filippi



LE PIZZA GIRLS DI LA 5

«Vi sveliamo i nostri trucchi per preparare a casa una pizza dieci e lode»

Rivelazioni

L'annuncio shock di Fiorello gela i fan: «Faccio il Festival di Sanremo e poi mi ritiro»

JOSEPHINE ALESSIO

Di RaiNews24: «Per essere in onda all'alba devo fare una vita spartana»

LA PANICUCCI DI NUOVO A **MATTINO CINQUE**
CHE EMOZIONE
TORNARE IN QUELLA,
CHE DA UNDICI ANNI È
LA MIA CASA IN TV

Prezzi all'estero: AUT € 2,50 - BE € 2,20 - CH CHF 3,20 - F € 2,30 - D € 3,00 - LU € 2,30 - PTE Cont. € 2,10 - Pr. di Monaco € 2,30 - UK € 2,70 - E € 2,10 - CN CHF 3,50 - NL € 2,50 - AN € 2,70

Francesca Gerbasio sono le protagoniste di *Pizza Girls*, in onda su La5

NOSTRA STORIA, È PARTE DEL NOSTRO DNA»

«pizza è eccellente quando viene condivisa con la famiglia e gli amici», dicono in coro

4 Fondamentale è la qualità dell'acqua, per ottenere un impasto eccezionale. L'essenza dell'impasto stesso è il lievito che deve essere lievito madre. Importanti sono la scelta della farina e il rispetto di tempi e temperature.

FEDERICA MIGNACCA

1 La marinara con l'aggiunta di alici di Cetara. Si tratta certamente della pizza che maggiormente risveglia i miei ricordi d'infanzia. Ricordo la sensazione di libertà che avevo da bambina quando, stanca delle corse

in campagna con i miei cugini, venivo richiamata da mia nonna sotto il pergolato della nostra casa per mangiare, con il sole arancione del tramonto che illuminava il tavolo.

2 Premetto che ciò che a mio avviso conta davvero è l'amore per questo lavoro e la sensibilità del singolo. La donna pizzaiola offre da un lato una visione quasi "materna" del prodotto, accompagnandolo con attenzione fino a quando non arriva nel vostro piatto. Dall'altro, una visione "emancipata", segnata dalla sua "femminilità" che si traduce nella cura dei dettagli.

3 È espressione del nostro modo di essere, di vivere.

L'arte del "pizzaiuolo" riconosciuta patrimonio dell'umanità da parte dell'Unesco e la dieta mediterranea riconosciuta anch'essa come patrimonio immateriale dell'umanità fanno sì che la nostra pizza possa vantarsi di essere la più buona al mondo.

4 Scegliete prodotti freschi e sani per la farcitura, seguite l'istinto, scavate nei ricordi dei sapori tradizionali più antichi. Una pizza è eccellente, soprattutto se condivisa con la famiglia e gli amici.

FRANCESCA GERBASIO

1 Ne ho due. Una con pomodoro a pezzettini e caprino: la preparavo da bambina, assieme al pane, con mia nonna. L'altra l'ho creata io qualche anno fa. Si chiama Menaica.

I suoi ingredienti principali sono mozzarella di bufala, pepe, fave, alici di Menaica e pecorino all'uscita.

2 Noi donne per natura siamo testarde, determinate, instancabili. Nel mondo della pizza e non

solo queste caratteristiche ci aiutano tanto. Ci fanno dimenticare di svolgere un lavoro impegnativo, che richiede resistenza sia fisica che mentale. Altro ingrediente fondamentale per fare questo mestiere è la passione: se c'è quella, non c'è differenza tra uomo e donna.

3 La pizza in Italia non è considerata solo un alimento, è molto di più... Per noi la pizza è sentimento! È la nostra storia, il nostro DNA. I colori della margherita, non a caso, richiamano quelli della nostra bandiera.

4 Per una pizza casalinga ben fatta, è bene ricordare di idratarla un po' di più. Mettete nel forno un contenitore con un po' d'acqua così che la pizza mentre cuoce non si asciughi troppo. Sbizzarritevi a usare farine meno raffinate e magari mescolatele assieme.

UNICHE

In *Pizza Girls* (da sinistra) Roberta Esposito, Petra Antolini, Federica Mignacca e Francesca Gerbasio hanno ospiti vip come Tess Masazza (sotto) e Barbara Foria (più a sinistra).



ROMANTICHE. Roberta Esposito, Petra Antolini, Federica Mignacca e

«LA PIZZA NON È SOLO UN ALIMENTO. È LA

«Oltre a usare prodotti di qualità, non bisogna dimenticare una cosa importante: la

LUIGI MILIUCCI

Roma - Maggio

Da Gino Sorbillo a Franco Pepe, da Alessandro Servidio a Salvatore Lioniello, sono tante le eccellenze maschili in materia di pizza. Eppure, negli ultimi anni, sono sempre di più le talentuose pizzaiole che stanno emergendo in questo settore. Quattro di loro, Petra Antolini, Federica Mignacca, Francesca Gerbasio e Roberta Esposito sono le protagoniste di **Pizza Girls**: il programma di La5 in onda dal lunedì al venerdì alle 11. La trasmissione, ideata da Carlo Fumo e prodotta da Sunshine Production, ha arruolato un dream team tutto al femminile che, in ogni puntata, insegna come preparare pizze gustose con ingredienti di qualità. *Vero TV* le ha incontrate e ha fatto loro quattro domande.

1 Qual è la tua pizza preferita?

2 Il mondo della pizza declinato al femminile quali insegnamenti può dare a quello maschile? Qual è la marcia

in più che ritenete di avere?

3 Perché la pizza italiana viene considerata la più buona al mondo?

4 Ci sveli qualche trucco per preparare a casa una pizza da dieci e lode?

Ecco cosa ci hanno risposto

ROBERTA ESPOSITO

1 Margherita con aggiunta di parmigiano e pepe fresco. Era la pizza che provavo a prepararmi a fine serata, dopo il servizio, ed è rimasta nel mio cuore.

2 Nessun insegnamento e nessuna marcia in più: fare il pizzaiolo è una predisposizione che si ha dentro, a prescindere dall'essere donna o uomo.

3 Perché nasce in Italia e perché con il tempo proprio noi italiani le abbiamo dato più valore, impreziosendola con prodotti molto particolari con una qualità sempre più alta.

4 Raccomando sempre la giusta grammatura in base alla teglia da forno che abbiamo a casa. Idratiamo l'impasto di più senza avere paura di non saperla maneggiare. Facciamola lievitare ventiquattro ore usando meno lievito. I latticini non mettiamoli all'inizio della cottura, ma quando la pizza è pronta facciamoli sciogliere con il calore del forno spento così la mozzarella non ci sembrerà gomma da masticare.

PETRA ANTOLINI

1 La Deavina: mozzarella di Agerola e qualche foglia di spinacino fresco, coppa di maiale in

uscita affinata all'Amarone con un formaggio blu vacchino.

2 È il futuro. Bellezza ed estetica sono fattori da sempre vicini al mondo femminile, così come la straordinaria capacità di saper organizzare e gestire più fronti assieme, nella vita, così come in un'azienda.

3 Perché i prodotti migliori utilizzati per impasti e condimenti sono indiscutibilmente italiani. La pizza è parte integrante della nostra storia, così come il miglior pomodoro al mondo o la mozzarella più buona. Nel nostro Paese la pizza è poesia, arte e, perché no, "pazzia".

Pizza Girls

LA5

Dal lunedì al venerdì 11.00

