

NUTRIZIONE



(...) Il prodotto italiano più diffuso nel mondo, valutato dagli assaggiatori professionisti, è a volte di bassa qualità. Impariamo a riconoscere quello buono,

visto che la differenza fra una pizza fatta con ingredienti genuini, cotta in un forno curato, rispetto a quella condita con olio di colza, lievitata 1 ora, con farina piena di glutine e mozzarelle estere di scarsa qualità, potrebbe essere di 40 centesimi. (...)

La trasmissione:

<http://www.report.rai.it/dl/Report/puntata/ContentItem-f9952f0e-1a7e-4362-b3d3-5033eb1d24ed.html>

Sull'argomento:

<http://www.ilfattoalimentare.it/pizza-bruciata-report-iss.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/pizza-napoletana-disciplinare.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/cartone-per-pizza-scatole-piombo-report-rai.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/pizza-report-farina.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/pizza-sete-digestione.html>

Unesco - La pizza candidata a Patrimonio immateriale dell'umanità:

<http://www.teatronaturale.it/tracce/gastronomia/20836-la-pizza-candidata-a-patrimonio-immateriale-dell-umanita.htm>

<http://temi.repubblica.it/nationalgeographic-food/2015/04/16/la-pizza-napoletana-tutelata-dalle-nazioni-unite/>

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Pizza>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Pizza>

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Pizza>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Pizza>

Lotta all'ultima pizza. Italia e Stati Uniti a confronto:

<http://www.teatronaturale.it/tracce/gastronomia/20245-lotta-all-ultima-pizza-italia-e-stati-uniti-a-confronto.htm>

Passato... presente:

http://www.fabio Manzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=8169:s-tati-uniti-ecco-la-pizza-quasi-immortale&catid=112:nutrizione&Itemid=104