



- ITALIE
- 01-TEMPS
- TEMPS
- JOUR
- 01-TEMPS
- MANGER
- 01-TEMPS
- MANGER
- ALIMENT
- FARINE
- PAIN



- ITALIE
- 01-TEMPS
- TEMPS
- JOUR
- 01-TEMPS
- MANGER
- 01-TEMPS
- MANGER
- ALIMENT
- FARINE
- PAIN



- ITALIE
- 01-TEMPS
- TEMPS
- JOUR
- 01-TEMPS
- MANGER
- 01-TEMPS
- MANGER
- ALIMENT
- FARINE
- PAIN



- ITALIE
- 01-TEMPS
- TEMPS
- JOUR
- 01-TEMPS
- MANGER
- 01-TEMPS
- MANGER
- ALIMENT
- FARINE
- PAIN



09 février - Jour National de la Pizza

Le 9 février est le Jour National de la Pizza - « L'art du pizzaiolo napolitain est une pratique culinaire comprenant quatre étapes différentes relatives à la préparation de la pâte et à sa cuisson au feu de bois en faisant tourner la pizza dans le four. L'élément est originaire de Naples, capitale de la Campanie, où près de 3 000 pizzaiolos vivent et travaillent actuellement. (...) Les savoir-faire techniques sont également enseignés à Naples dans des écoles et les apprentis peuvent apprendre cet art dans les familles napolitaines. Cependant, les connaissances et les savoir-faire sont essentiellement transmis dans la « bottega », où les jeunes apprentis observent leur maître au travail et apprennent l'ensemble des étapes et des éléments clés de l'art. » [L'art du pizzaiolo napolitain - Inscrit en 2017 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité]



09 février - Jour National de la Pizza

Le 9 février est le Jour National de la Pizza - « L'art du pizzaiolo napolitain est une pratique culinaire comprenant quatre étapes différentes relatives à la préparation de la pâte et à sa cuisson au feu de bois en faisant tourner la pizza dans le four. L'élément est originaire de Naples, capitale de la Campanie, où près de 3 000 pizzaiolos vivent et travaillent actuellement. (...) Les savoir-faire techniques sont également enseignés à Naples dans des écoles et les apprentis peuvent apprendre cet art dans les familles napolitaines. Cependant, les connaissances et les savoir-faire sont essentiellement transmis dans la « bottega », où les jeunes apprentis observent leur maître au travail et apprennent l'ensemble des étapes et des éléments clés de l'art. » [L'art du pizzaiolo napolitain - Inscrit en 2017 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité]



09 février - Jour National de la Pizza

Le 9 février est le Jour National de la Pizza - « L'art du pizzaiolo napolitain est une pratique culinaire comprenant quatre étapes différentes relatives à la préparation de la pâte et à sa cuisson au feu de bois en faisant tourner la pizza dans le four. L'élément est originaire de Naples, capitale de la Campanie, où près de 3 000 pizzaiolos vivent et travaillent actuellement. (...) Les savoir-faire techniques sont également enseignés à Naples dans des écoles et les apprentis peuvent apprendre cet art dans les familles napolitaines. Cependant, les connaissances et les savoir-faire sont essentiellement transmis dans la « bottega », où les jeunes apprentis observent leur maître au travail et apprennent l'ensemble des étapes et des éléments clés de l'art. » [L'art du pizzaiolo napolitain - Inscrit en 2017 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité]



09 février - Jour National de la Pizza

Le 9 février est le Jour National de la Pizza - « L'art du pizzaiolo napolitain est une pratique culinaire comprenant quatre étapes différentes relatives à la préparation de la pâte et à sa cuisson au feu de bois en faisant tourner la pizza dans le four. L'élément est originaire de Naples, capitale de la Campanie, où près de 3 000 pizzaiolos vivent et travaillent actuellement. (...) Les savoir-faire techniques sont également enseignés à Naples dans des écoles et les apprentis peuvent apprendre cet art dans les familles napolitaines. Cependant, les connaissances et les savoir-faire sont essentiellement transmis dans la « bottega », où les jeunes apprentis observent leur maître au travail et apprennent l'ensemble des étapes et des éléments clés de l'art. » [L'art du pizzaiolo napolitain - Inscrit en 2017 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité]

