

'Il Proverbio'

GENK - Genkenaar Massimo Zamponi (30), econoom van opleiding, startte een authentieke Napolitaanse pizzeria op de Noordlaan : 'Il Proverbio'. "Tegenwoordig kan je overal pizza krijgen", aldus Zamponi. "De oorsprong van de pizza lijkt ook langzaam verloren te gaan." Hetgeen de pizza's bij Il Proverbio zo authentiek maakt, is het gebruik van enkel ingrediënten uit de regio Campanië en een speciaal daarvoor ontworpen Napolitaanse houtoven. "De oven, die extreem hoge temperaturen haalt, maakt dat de pizza in amper 90 seconden bakbaar is zonder iets van de smaak te verliezen. Massimo trok twee maanden naar Napels om zich bij de echte Napolitaanse meester-pizzabakkers, de 'kneepjes' van het vak eigen te maken. (CyCh/foto Peter Schmitz)

Info : 089 30 67 50 of www.ilproverbio.be



Massimo Zamponi : Napolitaanse pizzabakker.