

Paolo De Simone eletto miglior pizzaiolo d'Italia dal concorso Elementi

Da **Redazione** - 15 novembre 2017



Elementi è un'iniziativa voluta e ideata da **Molino Vigevano**, il brand del **Gruppo Lo Conte** dedicato al mondo delle farine per uso professionale e casalingo.

Scopo della manifestazione voluta da Molino Vigevano è quello di portare sempre più in alto la cultura della pizza e soprattutto dell'impasto.

*“Quest’anno Elementi è arrivato a Milano dopo **una prima tappa che si è svolta a Dubai** con grande successo nell’ambito di Master of Pizza allo Speciality Food Festival Week – spiega **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato di Molino Vigevano – Abbiamo voluto creare un format esclusivo, capace di unire momenti ludici a veri e propri momenti di formazione e cultura sulla pizza, su tutti quegli elementi e materie prime necessarie per ottenere un prodotto di alta qualità, su tempi di lievitazione e di cottura. L’evento intende farsi portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità degli ‘elementi’ e alla bravura dei pizzaioli”.*



La sfida prevista da Elementi ha visto in gara 36 tra i migliori pizzaioli provenienti da tutta Italia tra i quali è stato eletto vincitore da una giuria composta da professionisti del settore e giornalisti **Paolo De Simone** della pizzeria **Da Zero** di Milano. Originario del Cilento, pizzaiolo di grande estro e precisione, ha convinto la giuria di esperti con la sua pizza **Fino e contraffino** che ha come ingrediente principale la **'nduja di Spilinga**.

Giuseppe Riontino, della pizzeria **Canneto Beach 2** a Margherita di Savoia, (BT), si aggiudica il secondo posto grazie alla sua pizza **Emozionale** realizzata con **mozzarella di bufala e capocollo al vincotto**.

Terzo classificato **Corrado Romano**, della pizzeria **da Gibba** di Genova con la sua *Fumosa* a base di speck.

Il vincitore Paolo De Simone ha portato a casa una **fornitura di farina Molino Vigevano** per la propria pizzeria pari a 800 €, una **fornitura di prodotti Finagricola** del valore di 450 € e una **consulenza personalizzata gratuita da parte di uno dei tecnici dell'azienda**.

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME*

NUMERO TELEFONICO*

INDIRIZZO E-MAIL*

LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO*

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Proseguendo la navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito.

[Translate »](#)

TESTO DEL MESSAGGIO*

INVIA

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo      

Invia

Redazione