

Paolo De Simone vincitore di Elementi

Publicato il 14 Novembre 2017 | 17:57

Si è svolta a Milano la finale della seconda edizione di Elementi, la competizione ideata da Molino Vigevano che mette in campo i migliori pizzaioli d'Italia per misurarsi sui segreti dell'impasto perfetto. Tutti di alto profilo gli elaborati sfornati dai concorrenti. La classifica finale ha visto imporsi Paolo De Simone della pizzeria Da Zero, Pizza e Territorio di Milano. La sua "Fino e contraffino" ha utilizzato come ingrediente principe la 'nduja di Spilinga in cottura. Secondo classificato Giuseppe Riontino da Margherita di Savoia (Bt), pizzeria Canneto Beach 2. Ha proposto "Emozionale" con mozzarella di bufala e capocollo al vincotto. Terzo gradino del podio per il genovese Corrado Romano, pizzeria Da Gibba, con "Fumosa" a base di speck.

Presso il Cinema Teatro Trieste si sono confrontati i 36 professionisti che, superate le selezioni, hanno guadagnato l'accesso alla finale che ha previsto un'ulteriore scrematura attraverso due prove in cui testare le proprie capacità tecniche, sensoriali e creative. I dieci risultati migliori dopo le prime due prove si sono dati battaglia per conquistare il titolo creando, stendendo e cuocendo alla perfezione una pizza gourmet.



Tania Mauri, Renato Bosco (a sinistra), Paolo De Simone, Fabrizio Lo Conte e Lidia Benincasa di Finagricola

La prima prova è stata un quiz a risposta multipla per verificare la conoscenza e la sensibilità del pizzaiolo nei confronti di un impasto crudo. I concorrenti hanno dovuto riconoscere la forza della farina, le ore di lievitazione e idratazione. Non di un impasto, ma di ben tre impasti. La seconda ha previsto il Blind Tasting. I pizzaioli, bendati, hanno dovuto individuare gli impasti cotti con i soli sensi del gusto e dell'olfatto. Oltre agli impasti, hanno dovuto riconoscere anche due differenti "triplette" di latticini e pomodori. Una prova molto impegnativa.

I dieci pizzaioli che hanno superato queste dure selezioni hanno avuto a disposizione una rosa di oltre 20 ingredienti creata dallo chef giudice di gara Edoardo Fumagalli (una stella Michelin e vincitore del premio internazionale S. Pellegrino Young Chef Italia). Scelto un impasto realizzato con farina multicereali, integrale o farina 0, in 9 minuti hanno dovuto preparare la loro pizza, denominarla, presentarla e servirla alla giuria. Il tutto lasciando il banco perfettamente pulito e in ordine.



Fino e contraffino di Paolo De Simone

Una giuria molto autorevole, che ha valutato manualità, stesura, cottura e abbinamento degli ingredienti. Oltre a Edoardo Fumagalli hanno valutato i candidati **Renato Bosco** (pizza-ricercatore e grande maestro di lievitazione naturale e di impasti), Barbara Guerra (giornalista e ideatrice di Le Strade della Mozzarella e di Top50 Pizza), Luciana Squadrilli (giornalista, co-autrice del libro "La Buona Pizza" e curatrice dell'evento Città della Pizza a Roma), Sara Bonamini (giornalista e curatrice della guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso e co-curatrice della guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso). A presentare l'evento, **Tania Mauri** (giornalista, co-autrice del libro "La Buona Pizza" e curatrice dell'evento Città della Pizza a Roma).

Il vincitore di "**Elementi**", Paolo De Simone, oltre al titolo, si è aggiudicato una fornitura di farine Molino Vigevano del valore di 800 euro, una consulenza personalizzata gratuita da parte di uno dei tecnici del molino lombardo e una fornitura di prodotti Finagricola del valore di 450 euro. Al secondo e terzo classificato, rispettivamente una fornitura di farine da 500 e 250 euro e di prodotti Finagricola da 250 e 100 euro.

«Abbiamo voluto creare un format esclusivo - ha dichiarato **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato di **Molino Vigevano** – capace di unire momenti ludici, di formazione e cultura sulla pizza. Su tutti quegli elementi e materie prime necessari per

ottenere un prodotto di qualità, su tempi di lievitazione e cottura. Il nostro evento intende farsi portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità degli 'elementi' e alla bravura dei pizzaioli».

Gli altri sette finalisti della seconda edizione di Elementi sono stati: Mirco Rossin (Pizzeria Quattro Stagioni, Legnago, Vr), Lorenzo Groppi (Il Fornaio di Monterosso, Monterosso al Mare, Sp), Francesco Gallifuoco (Pizzeria Franco, Napoli), Edoardo Di Libero (Matto Italian Restaurant, Dubai), Carlo Carta (Bioesserì Brera, Milano), Antonello Scatorchia (Glamour The fashion pizza, Rionero del Vulture, Pz), Alain Locatelli (pizzeria Alain Locatelli, Milano).