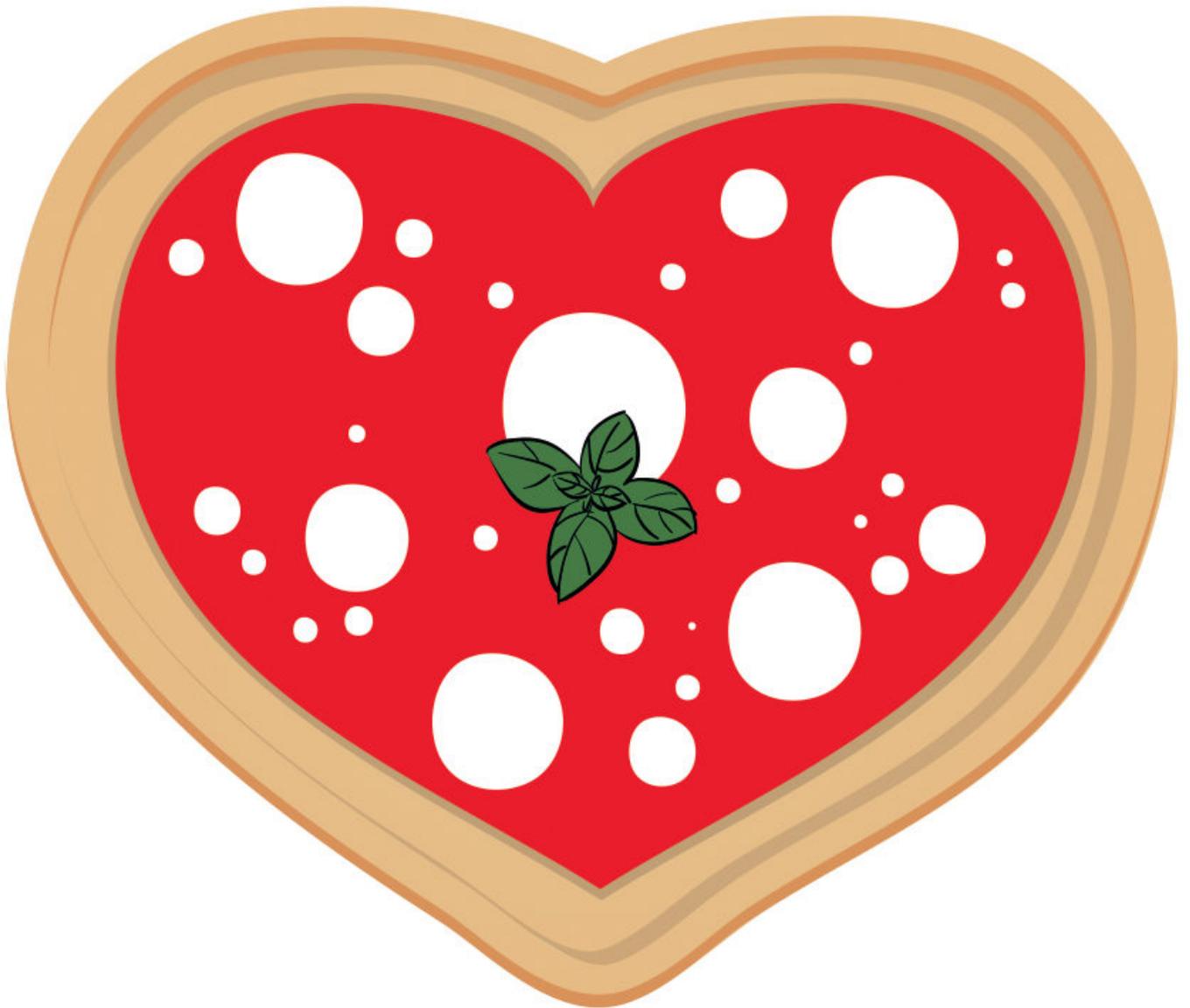


# PIZZA

*Mon amour*



[\(http://www.pizzamonamour.it/\)](http://www.pizzamonamour.it/)





## Elementi Tour: vince il cilentano Paolo de Simone

14/11/2017 (<http://www.pizzamonamour.it/2017/11/14/elementi-tour-vince-cilentano-paolo-de-simone/>) / redazione (<http://www.pizzamonamour.it/author/redazione-pma/>) / NEWS & EVENTI (<http://www.pizzamonamour.it/category/news-ed-eventi/>) / 746 visite

SHARES

Il cilentano **Paolo De Simone** della pizzeria Da Zero di Agropoli a Vallo della Lucania, SA (da marzo anche a Milano), ha vinto l'edizione targata 2017 di **Elementi – I volti dell'impasto**, contest itinerante, organizzato da Molino Vigevano, che si è tenuto – dopo la tappa a settembre a Dubai – al Cinema Teatro Trieste a Milano e che ha visto la partecipazione di una cinquantina di professionisti del settore.



Si è conclusa la **seconda edizione di Elementi**, la manifestazione che ha visto sfidarsi 36 tra i migliori pizzaioli provenienti da tutta Italia sui segreti dell'impasto e della pizza perfetta. Il vincitore di quest'anno viene dalla pizzeria **Da Zero** a Milano, e risponde al nome di **Paolo De Simone**, originario del Cilento, pizzaiolo di grande estro e precisione il quale ha convinto la giuria di esperti con la sua pizza *Fino e contraffino* utilizzando come ingrediente principe la 'nduja di Spilinga in cottura oltre a fiordilatte, 'nduja di Spilinga, pomodorino giallo, pecorino romano e basilico. Si aggiudica una fornitura di farina Molino Vigevano per la propria pizzeria pari a 800 € e una consulenza personalizzata gratuita da parte di uno dei tecnici di Molino Vigevano. Per concludere, anche una fornitura di prodotti Finagricola del valore di 450 €.



Sul podio, al secondo posto **Giuseppe Riontino** della pizzeria Canneto Beach 2 di Margherita di Savoia (BAT). Riontino ha conquistato i giudici con la sua pizza *Emozionale* impasto multicereali con mozzarella di bufala, datterino giallo, capocollo al vincotto e mandorle tostate.



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



### **Come si sono svolte le tre prove**

Di fronte una giuria formata da giornalisti del settore, uno chef stellato e un maestro pizzaiolo i 36 pizzaioli hanno dovuto misurarsi su alcune prove per testare le proprie abilità su impasti crudi, cotti e su alcuni ingredienti. Solo 10 sono riusciti a passare alla fase finale.



**Prima Prova:** Un quiz a risposta multipla per verificare la conoscenza e la sensibilità del pizzaiolo nei confronti di un impasto crudo: i pizzaioli hanno riconosciuto la forza della farina, le ore di lievitazione e idratazione. E non di un impasto, ma di ben tre impasti.

**Seconda Prova:** Blind Tasting. I pizzaioli bendati hanno individuato gli impasti cotti con i soli sensi del gusto e dell'olfatto. Oltre agli impasti, hanno riconosciuto anche due differenti "triplette" di latticini e di pomodori. Una prova alla cieca di grande difficoltà.



**Prova Finale:** i dieci migliori pizzaioli delle prime due prove hanno avuto il diritto di cimentarsi nella terza e ultima prova: creare, rendere e cuocere perfettamente una pizza

gourmet. A loro disposizione gli ingredienti scelti e selezionati dallo chef giudice di gara, Edoardo Fumagalli.



### **Giuria**

I finalisti sono stati giudicati da nomi illustri del panorama gastronomico italiano:

- **Renato Bosco:** pizza-ricercatore, grande maestro di lievitazione naturale, di impasti sulla pizza e sulla panificazione
  - **Edoardo Fumagalli:** chef vincitore delle selezioni italiane del premio internazionale S.Pellegrino Young Chef
  - **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.
- Tania Mauri** ha presentato l’evento: giornalista, co-autrice del libro “La Buona Pizza” e curatrice dell’evento Città della Pizza a Roma.



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. Ogni pizza è il risultato di conoscenza, professionalità e tecnica e con questa divertente, coinvolgente e dinamica gara l'obiettivo raggiunto è di diffondere tali conoscenze a più persone possibili, non solo del settore.

“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”.



### **FINALISTI:**

Rossin Mirco – Pizzeria 4 stagioni, Legnago

Gropi Lorenzo – Il fornaio Monterosso, Monterosso

Gallifuoco – Francesco Pizzeria Franco, Napoli

Di Libero Edoardo

Carlo Carta – Bio Esserì, Milano

Scatorchia Antonello – Glamour, Rionero in Vulture

Romano Corrado (3 classificato) – da Gibba, Genova

Locatelli Gianluca – Mi gioco la pizza, Bergamo

De Simone Paolo (1 classificato) – Da Zero, Milano

Riontino Giuseppe (2 classificato) – pizzeria Canneto Beach 2, Margherita di Savoia



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elementi1.jpg>)



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elementi2.jpg>)



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elementi3.jpg>)



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elementi4.jpg>)



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elementi5.jpg>)



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elementi6.jpg>)



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elementi7.jpg>)



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elementi8.jpg>)



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elementi9.jpg>)



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elemento10.jpg>)



(<http://www.pizzamonamour.it/wp-content/uploads/2017/11/elemento11.jpg>)

Taggato contest (<http://www.pizzamonamour.it/tag/contest/>), corrado romano (<http://www.pizzamonamour.it/tag/corrado-romano/>), elementi tour (<http://www.pizzamonamour.it/tag/elementi-tour/>), gara (<http://www.pizzamonamour.it/tag/gara/>), giuseppe riontino (<http://www.pizzamonamour.it/tag/giuseppe-riontino/>), milano (<http://www.pizzamonamour.it/tag/milano/>), paolo de simone (<http://www.pizzamonamour.it/tag/paolo-de-simone/>), pizza (<http://www.pizzamonamour.it/tag/pizza/>), vincitori (<http://www.pizzamonamour.it/tag/vincitori/>)

SAPORÈ (SAN MARTINO BUON ALBERGO, VR)  
 ([HTTP://WWW.PIZZAMONAMOUR.IT/2017/11/04/SAPORÈ-SAN-MARTINO-BUON-ALBERGO-VR/](http://www.pizzamonamour.it/2017/11/04/sapore-san-martino-buon-albergo-vr/))

GENNARO BATTILORO LASCIA LA KAMBUSA  
 ([HTTP://WWW.PIZZAMONAMOUR.IT/2017/11/15/GENNARO-BATTILORO-LASCIA-LA-KAMBUSA/](http://www.pizzamonamour.it/2017/11/15/gennaro-battiloro-lascia-la-kambusa/))

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

### Commento

### Nome \*

### Email \*

## Commento all'articolo

Cerca ...

### Social Pizza



(<https://www.facebook.com/pizzamonamour.it>)



([https://twitter.com/pizza\\_monamour](https://twitter.com/pizza_monamour))



(<mailto:pizzamonamour@gmail.com>)

### Articoli recenti

 [50 Kalò da Mergellina a Londra](http://www.pizzamonamour.it/2018/03/08/50-kalo-dalla-mergellina-a-londra/)  
(<http://www.pizzamonamour.it/2018/03/08/50-kalo-dalla-mergellina-a-londra/>)

 [Le Parùle \(Ercolano, NA\)](http://www.pizzamonamour.it/2018/02/26/le-parule-ercolano-na/)  
(<http://www.pizzamonamour.it/2018/02/26/le-parule-ercolano-na/>)

 [La pizza di Angelo Di Biccari sul sito di un tour operator belga](http://www.pizzamonamour.it/2018/02/26/la-pizza-di-angelo-di-biccari-sul-sito-di-un-tour-operator-belga/)  
(<http://www.pizzamonamour.it/2018/02/26/la-pizza-di-angelo-di-biccari-sul-sito-di-un-tour-operator-belga/>)

 **“La Notizia” di Enzo Coccia, il tempio della tonda napoletana**  
(<http://www.pizzamonamour.it/2018/02/20/la-notizia-di-enzo-coccia-il-tempio-della-tonda-napoletana/>)

 **Aperitivo al Vomero da ‘O Sfizio d’a Notizia**  
(<http://www.pizzamonamour.it/2018/02/20/aperitivo-al-vomero-da-o-sfizio-da-notizia/>)

## Categorie

Seleziona una categoria 



© Pizza Mon Amour. Unauthorized use and/or duplication of this material without express and written permission from this blog’s author and/or owner is strictly prohibited. Excerpts and links may be used, provided that full and clear credit is given to Simona Giacobbi and her Blog with appropriate and specific direction to the original content.

Utilizza WordPress (<http://wordpress.org/>) | Tema: Amadeus (<http://themeisle.com/themes/amadeus/>) by Themeisle.