

Residence Trivento

vacanzevillaggiare.it



Redazione e contatti

Cerca sul sito

GIORNALE DEL CILENTO .IT

NOTIZIE DAL CILENTO E VALLO DI DIANO

Fondatore - Maurizio Troccoli

CRONACA CULTURA OPPORTUNITÀ SPORT TURISMO ECONOMIA POLITICA INCHIESTE

CONDIVIDI

DaZero fa parlare di Cilento al contest Elementi a Milano e al Pizza Unesco Contest 2017 a Napoli

Redazione • 15 novembre 2017 19:31



Tra i 50 pizzaioli partecipanti alla 2^a edizione di Elementi, tenutasi a Milano il 13 novembre scorso, è emerso il talento del cilentano Paolo De Simone, che ha vinto con una delle storiche pizze di DaZero, la “Fino e Contraffino”. Elementi è una manifestazione itinerante, che dopo Dubai è arrivata a Milano per una gara che ha richiamato pizzaioli da tutt’Italia. È un evento che si fa portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità. Non

può esistere una buona pizza senza gli elementi che la rendono tale, uniti al lavoro di un bravo pizzaiolo.

In gara sono state messe alla prova proprio le tecniche, sensoriali e creative dei pizzaioli attraverso tre test: Il primo sugli impasti crudi: ai pizzaioli è stato richiesto di riconoscere la forza della farina, le ore di lievitazione e la percentuale di idratazione; Il secondo è stato un “Blind taste” sugli impasti cotti, in cui i partecipanti, bendati, hanno dovuto riconoscere la tipologia di ingredienti, assaggiando pomodori, focacce e formaggi. Alla fase finale sono passati solo in 10 pizzaioli, che si sono sfidati in una prova creativa di farcitura e cottura, utilizzando gli ingredienti tra la lista di quelli messi a disposizione. Paolo De Simone è riuscito a conquistare i giurati: il maestro pizzaiolo Renato Bosco, lo chef Edoardo Fumagalli e le giornaliste Sara Bonamini, Luciana Squadrilli e Barbara Guerra.

Durante la prova, De Simone, ha raccontato come la semplicità e l’equilibrio di questa pizza, rappresenti la filosofia di DaZero che punta sempre a proporre prodotti autentici e

Siani
MATERIALE EDILE

CENTRO COMMERCIALE PER L'EDILIZIA

Loc. Sirene - Marina di Camerota (Sa) - tel. 0974.932816
www.edilsiani.com

PATRIZIA PEPE

'Bang Bang'
Starring Dua Lipa

Eurogarden
Vivai Piante Di Guido

Ci occupiamo di:

- Vendita di agrumi, olive e fruttifere ornamentali
- Realizzazione e manutenzione giardini per privati ed enti
- Potatura di piante alto e medio fusto
- Montaggio d'impianti d'irrigazione automatica Toro
- Messa a dimora prati e piante

Info: Salvatore 388 857428 Cristina 327 446895
Loc. Hanger - Policastro B.no (SA)
Email: eurogardeniguido@gmail.com Web: www.eurogardeniguido.com

Aut autorizzazione alla conservazione dei cookie

Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata e in linea con le tue preferenze, questo sito utilizza i Cookies anche di terze parti. Leggi l' informativa completa.

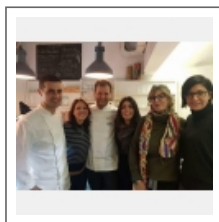
OK

WineBlog, per sostenere la candidatura “dell'Arte dei Pizzaiuoli” a Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Unica candidata dalla Commissione nazionale italiana Unesco per il 2016, l'arte della pizza rappresenta da sempre l'Italia e contribuisce alla promozione dell'autentico Made in Italy in tutto il mondo.

La menzione a DaZero è stata assegnata per la sua capacità di rappresentare la Dieta Mediterranea per “Una pizza che racconta un territorio, patria della Dieta mediterranea, attraverso alcuni dei suoi prodotti tipici, ingredienti poverissimi, gli stessi che per secoli hanno sfamato le popolazioni della costa e dell'interno del Cilento. Una pizza che premia e racconta un lavoro di recupero e salvaguardia di colture e culture millenarie, che rischiavano di andare perdute per sempre, proiettandole nel futuro attraverso un veicolo, la pizza, capace di travalicare ogni confine e arrivare a tutti. Una pizza, la Cilentana ai grani antichi di Paolo De Simone, capace di farsi ambasciatrice della Dieta mediterranea nel mondo”.

«È questo un riconoscimento che ci motiva a continuare nel nostro lavoro - ha affermato Carmine Mainenti - Ci spinge a lavorare con più attenzione per raccontare il nostro Cilento, le sue eccellenze e i produttori che ci aiutano ad offrire una pizza SANA, che sa di Cilento. A presentare la motivazione c'era Valerio Calabrese, direttore del Museo della Dieta Mediterranea e consegnare la menzione il professor Giorgio Calabrese, nutrizionista di fama nazionale.

©Riproduzione riservata



CONDIVIDI

Giornale del Cilento - Editore: Umbria24.it Soc. Coop. a.r.l.
Copyright 2009© Giornaledelcilento.it Tutti i diritti riservati - Policy
Powered by Akebia | Content Management System SmartControl

Autorizzazione alla conservazione dei cookie

Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata e in linea con le tue preferenze, questo sito utilizza i Cookies anche di terze parti. Leggi l' informativa completa.

OK