

GoDaddy – Domini a 0,99 €

Primo registrar di domini al mondo. Scelto da 13 milioni di clienti. Cerca qui!

Ann. ▾ GoDaddy



Elementi: vince il cilentano Paolo de Simone della pizzeria Da Zero

© 14/11/2017 **5.3 MILA**



la premiazione di Paolo de Simone


di Redazione (https://www.facebook.com/Lucianopignatarowineblog/?fref=ts)

E' il cilentano **Paolo De Simone** il vincitore della seconda edizione di Elementi – I Volti dell'impasto, contest-evento itinerante, organizzato da Molino Vigevano, che punta a valorizzare e far conoscere la pizza di qualità. Dopo la tappa a Dubai dello scorso settembre, il tour di Elementi ha scelto Milano per la sua sfida tricolore e lo scorso 13 novembre ha visto la partecipazione di 50 pizzaioli professionisti provenienti da tutta Italia, che hanno scelto di mettersi in gioco in nome di una preparazione che richiede conoscenza, professionalità e tecnica, oltre che amore e passione per le materie prime.

Chiusendo questo banner o scorrendo questa pagina, acconsenti all'uso dei cookie.

tecniche, gusto e creatività: la prima ha richiesto ai concorrenti di riconoscere farina, ore di lievitazione dell'impasto crudo, quindi nella seconda si è passati a un "blind taste", un assaggio alla cieca, di ingredienti e impasti cotti. Solo 10 sono approdati alla sfida finale, una prova creativa di farcitura e cottura, utilizzando gli ingredienti messi a disposizione dalla giuria, composta dal maestro pizzaiolo **Renato Bosco**, dallo chef **Edoardo Fumagalli** e dalle giornaliste **Sara Bonamini**, **Luciana Squadrilli** e **Barbara Guerra**.

Qui Paolo De Simone è riuscito a sbaragliare la concorrenza con una versione della sua "Fino e contraffino", una delle pizze storiche di DaZero (<https://www.lucianopignataro.it/a/pizzeria-zero-vallo-della-lucania-un-po-cilentani-si-diventa/128896/>), locale che guida con **Carmine Mainenti** e **Giuseppe Boccia** e che vanta ormai due sedi in Cilento – Vallo della Lucania e Agropoli – e una proprio a Milano, dove si è distinta per l'originalità della proposta e la qualità dell'offerta. Lo stesso De Simone, presentando la propria creazione ai giudici di Elementi, ha sottolineato come la semplicità e l'equilibrio della "Fino e Contraffino" rappresenti nel profondo la filosofia di DaZero, che punta sempre a proporre prodotti autentici e sani, in linea con la ricchezza e la biodiversità del Cilento, che trova così anche nella pizza un modo efficace e gustoso per farsi conoscere e per proporre, in modo originale, i principi della Dieta Mediterranea.

 Scarica in PDF (</a/elementi-vince-cilentano-paolo-de-simone-della-pizzeria-zero/136388/?pdf=136388>)



Hotels a Recife

Ann. kayak.it



Cristiano Piccirillo lascia la Masardona e va da Nino Di Costanzo

lucianopignataro.it



Secret Escapes®

Ann. Secret Escapes



Come dissalare perfettamente il baccalà. Elogio dell'ammollo

lucianopignataro.it



Evitate questi 5 alimenti - Intossicano il fegato

Ann. consigldepurazione.com



Dall'impasto al prodotto che va studiato e non esibito per fare scena:...

lucianopignataro.it



Nino Di Costanzo: "Perché apro il mio Dani Maison a Ischia"

lucianopignataro.it



La scommessa gourmet di Giuseppe Maglione. Pizzeria Daniele ad...

lucianopignataro.it

 [Breaking News \(https://www.lucianopignataro.it/r/breaking-news/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/breaking-news/) | / 2 commenti / [Luciano Pignataro \(https://www.lucianopignataro.it/a/author/luciano/\)](https://www.lucianopignataro.it/a/author/luciano/)

2 commenti



Francesco Mondelli (14 novembre 2017 - 17:19)

Sono state tante le canzoni colonna sonora della mia gioventù e tra queste mi ritorna in mente "Paolo Pa" del Banco del Mutuo Soccorso. Il nostro invece mille volte andrebbe Benedetto per quello che sta e, sono sicuro, continuerà a fare per dare al Cilento la giusta dignità che merita nel mondo della gastronomia e non solo. Ad maiora semper e.....onore a tutti voi che "Da Zero" puntate sempre più in alto. FM.



Enrico Malgi (14 novembre 2017 - 18:09)

Premio meritato. Felicissimo per il grande exploit di Paolo. Il Cilento che sbalordisce il mondo e si fa apprezzare dappertutto.



FASTWEB
TI REGALA
AMAZON PRIME

Internet illimitato
24,95€
OGNI 4 SETTIMANE

PREZZO FISSO

amazon prime

IN REGALO PER 1 ANNO

SCOPRI DI PIÙ

FASTWEB

Articoli recenti

Scegli un mese ▾



Logo of the European Union, the Italian Republic, and TerraOrti.

il Carciofo di Paestum IGP

www.carciofodipaestum.it

Campagna realizzata con il contributo dell'Unione Europea
FEASR - PSR Regione Campania 14-20 - Misura 03 - Intervento 3.2.1
Sostegno per informazione e promozione svolte da associazione di produttori

(<http://www.carciofodipaestum.it/>)



Mi piace questa Pagina

Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina, acconsenti all'uso dei cookie.

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



Luciano Pignataro Wine Blog

Circa un'ora fa

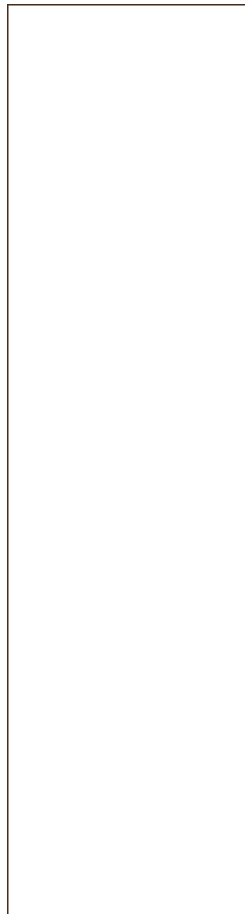
Una cena unica e irripetibile in uno scenario straordinario. Dentro il tempio di Nettuno con Massimo Bottura organizzata dalle Strade della Mozzarella per sostenere gli Scavi. Il costo?



30 luglio 2018, una volta

di redazione Una raccolta fondi d...

LUCIANOPIGNATARO.IT



30 luglio 2018, una volta nella vita! Cena LSDM: Massimo Bottura, Heinz Reitbauer, Sven Elverfeld e Franco Pepe nel Tempio di Nettuno a Paestum!
(<http://www.lsdm.it/2018/03/15/30-luglio-2018-una-volta-nella-vita-cena-lsdm-massimo-bottura-heinz-reitbauer-sven-elverfeld-e-franco-pepe-nel-tempio-di-nettuno-a-paestum/>)



Lasagna di scialatielli gamberi, zucchine e pancetta (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/lasagna-di-scialatielli-gamberi-zucchine-e-pancetta/?redirect=rss&cat=primi-di-mare>)
Trofie LAPIS (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/trofie-lapis/?redirect=rss&cat=primi-di-terra>)


Ziti **rotti a mare** (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/ziti-rotti-a-mare/?redirect=rss&cat=primi-di-mare>)
Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie-policy (/cookie-policy/).
Fettuccine sugna e cipolle del buongustaio (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/fettuccine-sugna-e-cipolle-del-buongustaio1/?redirect=rss&cat=primi-di-terra>)
Mezzo pacchero con ragù napoletano, crema di ricotta e salsa di basilico (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/mezzo-pacchero-con-ragu-napoletano-crema-di-ricotta-e-salsa-di-basilico/?redirect=rss&cat=primi-di-terra>)
Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina, acconsenti all'uso dei cookie.


Penne a candela al ragù di agnello (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/penne-a-candela-al-ragu-di-agnello/?redirect=rss&cat=primi-di-terra>)


Articoli correlati


Loading...

 (<https://www.lucianopignataro.it/a/la-liste-2018-la-classifica-dei-migliori-ristoranti-del-mondo-lgoritmo-troppo-francia/138184/>) La Liste 2018: i migliori ristoranti del mondo con l'algoritmo, con troppa Francia (<https://www.lucianopignataro.it/a/la-liste-2018-la-classifica-dei-migliori-ristoranti-del-mondo-lgoritmo-troppo-francia/138184/>)

 (<https://www.lucianopignataro.it/a/32-anni-muore-domenico-cassella-cuoco-del-guardiano-del-matese-cusano-mutri/121226/>) A 32 anni muore Domenico Cassella cuoco del Guardiano del Matese a Cusano Mutri (<https://www.lucianopignataro.it/a/32-anni-muore-domenico-cassella-cuoco-del-guardiano-del-matese-cusano-mutri/121226/>)

 (<https://www.lucianopignataro.it/a/le-migliori-osterie-italiane-secondo-slow-food-tutte-le-chiocciole-della-guida-osterie-2018/133257/>) Le migliori osterie italiane secondo Slow Food: tutte le chiocciole della Guida Osterie 2018 (<https://www.lucianopignataro.it/a/le-migliori-osterie-italiane-secondo-slow-food-tutte-le-chiocciole-della-guida-osterie-2018/133257/>)

 (<https://www.lucianopignataro.it/a/lsvm-roma-10-11-ottobre-la-materia/110223/>) Lsvm Roma: 10-11 ottobre. La materia (<https://www.lucianopignataro.it/a/lsvm-roma-10-11-ottobre-la-materia/110223/>)

 (<https://www.lucianopignataro.it/a/domizio-pigna-riconfermato-presidente-de-la-guardiense/139659/>) Domizio Pigna riconfermato Presidente de La Guardiense (<https://www.lucianopignataro.it/a/domizio-pigna-riconfermato-presidente-de-la-guardiense/139659/>)

garantito
i giovani promettenti
igp



(<http://italianwinereview.blogspot.it/>)



(<http://winesurf.it/>)



(<http://www.vinealia.org/>)



(<http://www.lavinium.com/>)



(<https://www.lucianopignataro.it/>)



(<http://blog.stefanotesi.it/>)



(<http://www.internetgourmet.it/>)



(<http://percorsidivino.blogspot.it/>)

Ultimi commenti

Pina (<https://www.lucianopignataro.it/a/pizzeria-macina-a-pietra-salerno-daniele-sellami/143317/#comment-137818>): *Sono stata qualche giorno fa ho mangiato malissimo. Fritto e pizza freddi. La pizza è stata sostituita.*

Maria Anselma (<https://www.lucianopignataro.it/a/nebbiolo-nel-cuore-gli-assaggi/143674/#comment-137817>): *La sua dedizione e il suo modo gentile, non possono che meritare i più vivi ringraziamenti.*

Giovanni (<https://www.lucianopignataro.it/a/la-margherita-di-cracco/143498/#comment-137814>): *Dimenticavo ! Ma se Cracco ha fatto la pubblicita' alle patatine San Carlo. Altro che Chef (tra l' altro persona molto presuntuosa e quindi da n...*

Giovanni (<https://www.lucianopignataro.it/a/la-margherita-di-cracco/143498/#comment-137813>): *Sono d' accordo con il sig Manolo. La pizza di Salvo e' sopravvalutata e di molto (non so perche' ...) Nulla a che fare con Michele e/o Pellone e...*

luca (<https://www.lucianopignataro.it/a/la-margherita-di-cracco/143498/#comment-137812>): *Complimenti a Cracco...se io faccio una pizza cosi' me la tiran dietro,se la fa' Cracco e' alla Cracco*

Cantine e produttori di vino (r/cantine-e-produttori-di-vino)

I vini da non perdere (r/i-vini-da-non-perdere)

Assaggi (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/assaggi/>)

Vini francesi (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/assaggi/vini-francesi/>)

Bollicine (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/bollicine-i-vini-da-non-perdere/>)

I Grandi Classici (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/i-grandi-classici/>)

I vini del Mattino (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/i-vini-del-mattino/>)

in Abruzzo (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-abruzzo/>)

in Basilicata (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-basilicata/>)

in Calabria (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-calabria/>)

in Campania (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/>)

Avellino (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/avellino/>)

Benevento (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/benevento/>)

Caserta (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/caserta/>)

Napoli (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/napoli/>)

Salerno (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/salerno/>)

in Molise (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-molise/>)

Appuntamenti, persone (/r/appuntamenti-persone/)

Appuntamenti Slow Food (/r/appuntamenti-slow-food/)

Polemiche e punti di vista (/r/polemiche-e-punti-di-vista/)

- 50 best resturant 2017 (https://www.lucianopignataro.it/r/50-best-resturant-2017/)
- 50 top pizza (https://www.lucianopignataro.it/r/50-top-pizza/)
- Album (https://www.lucianopignataro.it/r/album/)
- Alimentazione corretta (https://www.lucianopignataro.it/r/alimentazione-corretta/)
- bracerie (https://www.lucianopignataro.it/r/bracerie/)
- Breaking News (https://www.lucianopignataro.it/r/breaking-news/)
- Cinema e cibo (https://www.lucianopignataro.it/r/cinema-e-cibo/)
- Città e paesi da mangiare e bere (https://www.lucianopignataro.it/r/citta-e-paesi-da-mangiare-e-bere/)
- Cucina cinese (https://www.lucianopignataro.it/r/cucina-cinese/)
- Cucina giapponese (https://www.lucianopignataro.it/r/cucina-giapponese/)
- Cucina Vegetariana e Vegana (https://www.lucianopignataro.it/r/cucina-vegetariana-e-vegana/)
- Curiosità (https://www.lucianopignataro.it/r/curiosita/)
- Documento (https://www.lucianopignataro.it/r/documento/)
- Enotavole (https://www.lucianopignataro.it/r/enotavole/)
- Eventi da raccontare (https://www.lucianopignataro.it/r/eventi-da-raccontare/)
- Formamentis (https://www.lucianopignataro.it/r/formamentis/)
- Fraasi sotto spirito (https://www.lucianopignataro.it/r/frasi-sotto-spirito/)
- GARANTITO IGP (https://www.lucianopignataro.it/r/garantito-igp/)
- Giro di vite (https://www.lucianopignataro.it/r/giro-di-vite/)
- Gli agriturismi più belli (https://www.lucianopignataro.it/r/gli-agriturismi-piu-belli/)
- Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro Sud (https://www.lucianopignataro.it/r/guida-ai-ristoranti-e-alle-trattorie-ditalia/)
- Guida ai Ristoranti e alle Trattorie d'Italia del Nord (https://www.lucianopignataro.it/r/guida-ai-ristoranti-e-alle-trattorie-d-italia-del-nord/)
- Guida ai ristoranti e le trattorie dentro e fuori le guide (https://www.lucianopignataro.it/r/i-ristoranti-e-le-trattorie-dentro-e-fuori-le-guide/)
- Hamburgerie (https://www.lucianopignataro.it/r/hamburgerie/)
- I miei prodotti preferiti (https://www.lucianopignataro.it/r/i-miei-prodotti-preferiti/)
- I primi piatti (https://www.lucianopignataro.it/r/i-primi-piatti/)
- L'olio d'oliva (https://www.lucianopignataro.it/r/olio-d-oliva/)
- La cazzata del giorno (https://www.lucianopignataro.it/r/la-cazzata-del-giorno/)
- La Tavola di Pulcinella (https://www.lucianopignataro.it/r/la-tavola-di-pulcinella/)
- Le pizzerie (https://www.lucianopignataro.it/r/le-pizzerie/)
- Le ricette (https://www.lucianopignataro.it/r/le-ricette/)
- Le stanze del gusto (https://www.lucianopignataro.it/r/le-stanze-del-gusto/)
- Le torte e i dolci di Claudia Deb (https://www.lucianopignataro.it/r/le-torte-e-i-dolci-di-claudia-deb/)
- LSDM 2014 (https://www.lucianopignataro.it/r/le-strade-della-mozzarella-2014-2/)
- LSDM 2015 (https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2015/)
- LSDM 2016 (https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2016/)
- LSDM 2017 (https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2017/)
- lsvm 2018 (https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2018/)
- Midailaricetta? (https://www.lucianopignataro.it/r/midailaricetta/)
- Minima gastronomica (https://www.lucianopignataro.it/r/minima-gastronomica/)
- News dalle aziende e dagli enti (https://www.lucianopignataro.it/r/news-dalle-aziende-e-dagli-enti/)
- paninoteche (https://www.lucianopignataro.it/r/paninoteche/)
- Pizza nel ruoto (https://www.lucianopignataro.it/r/pizza-nel-ruoto/)
- Salotti del gusto (https://www.lucianopignataro.it/r/salotti-del-gusto-2/)
- TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato (https://www.lucianopignataro.it/r/terza-pagina/)
- Verticali e orizzontali (https://www.lucianopignataro.it/r/verticali-e-orizzontali/)
- Visti In Tv (https://www.lucianopignataro.it/r/visti-in-tv/)
- Voglia di Birra (https://www.lucianopignataro.it/r/voglia-di-birra/)

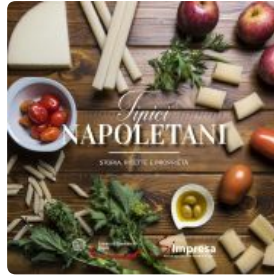


FORMA E GUSTO (http://www.formaegusto.com)

nutrizionisti

- Il carciofo: quanto ci fa bene!** (http://www.formaegusto.com/2018/01/31/il-carciofo-quanto-ci-fa-bene/)
- Voglia di dolce o di dessert?** (http://www.formaegusto.com/2017/12/20/voglia-di-dolce-o-di-dessert/)
- Pizza, l'evoluzione del gusto** (http://www.formaegusto.com/2017/12/15/pizza-levoluzione-del-gusto/)
- Novel food, questo semisconosciuto** (http://www.formaegusto.com/2017/10/09/novel-food-questo-semisconosciuto/)
- Si alla pasta ma senza eccedere!** (http://www.formaegusto.com/2017/09/21/si-alla-pasta-ma-senza-eccedere/)
- Quale dieta?** (http://www.formaegusto.com/2017/09/20/1302/)

Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina, acconsenti all'uso dei cookie.



(/tipici-napoletani/)