

Elementi, è Paolo De Simone il miglior pizzaiolo d'Italia

Eventi Nov 15, 2017



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.

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 €.

Secondo classificato **Giuseppe Riontino**, della pizzeria **Canneto Beach 2** a Margherita di Savoia, BT, con la pizza Emozionale con mozzarella di bufala e capocollo al vincotto.

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 "triple" 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, stendere 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".

I FINALISTI:

Rossin Mirco – Pizzeria 4 stagioni, Legnago

Groppi Lorenzo – Il fornaio Monterosso, Monterosso

Gallifuoco – Francesco Pizzeria Franco, Napoli

Di Libero Edoardo

Carlo Carta – Bio Esseri, 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



MixerPlanet è un network di Fiera Milano Media.

Fiera Milano Media SpA Piazzale Carlo Magno 1 20149 Milano

Sede operativa e amministrativa S.S. del Sempione 28 20017 Rho (Milano)

Registro Imprese, C.F. e P.I. 08067990153 CCIAA 1201667 Socio unico Fiera Milano SpA.

[Contatti](#)

Copyright 2017 - Tutti i diritti riservati

Società del gruppo

Copyright 2017 © Fiera Milano Media S.p.A. Tutti i diritti riservati