

METEO



Milano



SEGUI IL TUO OROSCOPO



[Fatti Soldi](#) [Lavoro](#) [Salute](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Intrattenimento](#) [Magazine](#) [Sostenibilità](#) [Immediapress](#) [Multimedia](#) [AKI](#)

[Norme](#) [Dati](#) [Sindacato](#) [Professionisti](#) [Previdenza](#) [Start up](#) [Made in Italy](#) [Cerca lavoro](#) [Multimediale](#)

Home . Lavoro . Made-in-italy . **'Elementi' incorona Paolo De Simone miglior pizzaiolo d'Italia**

adnkronosTV

'Elementi' incorona Paolo De Simone miglior pizzaiolo d'Italia

MADE-IN-ITALY

Tweet

Condividi

Publicato il: 16/11/2017 09:46

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, 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 euro 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 euro.

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'.

'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 è quello di portare sempre più in alto la cultura della pizza e soprattutto dell'impasto.

"Quest'anno - spiega Fabrizio Lo Conte, amministratore delegato di Molino Vigevano - '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. 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".

Tweet

Condividi

TAG: [elementi](#), [food](#), [premio](#), [pizza](#)

Potrebbe interessarti

Il robot cucina gli hamburger

Cerca nel sito



Notizie Più Cliccate

1. Di Maio: "Vogliamo presidenza della Camera"
2. Ultimatum ai partiti
3. Caccia intercetta Ufo
4. 10 giorni da brivido
5. Prof spara in aula: ferito studente

Video



Range Rover batte Ferrari, è record



Il robot cucina gli hamburger