

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](#)

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

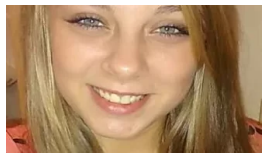


Range Rover batte Ferrari, è record



Il robot cucina gli hamburger

Potrebbe interessarti



Si cava gli occhi davanti alla chiesa



Sponsor
Scopri le scarpe Velasca, perfette l'ufficio e il tempo
(Velasca)



Sponsor
Ecco a te i migliori city break del 2018
(Secret Escapes)



Sponsor
Ecco un modo originale di decorare le pareti di casa, scegli le foto più
(Tonki)



Affondata la bomba di Fano



Sponsor
Brigitte Macron e la carica delle sessantenni (belle e chic)
(Io Donna)



Sponsor
Fino a € 4.500 di Bonus su Nuovo Nissan X-TRAIL EURO 6 con
(Nissan)



Allerta sull'Italia



Sponsor
TAN da 1.70% TAEG da 1.87%, vuoi scoprire di più? Richiedi la
(UBI Banca)

In Evidenza



Wired Health, innovazione per la vita



Depressione post partum, cosa fare



A Roma un summit per il futuro della salute

Design e tecnologia, il riscaldamento si fa smart



Come sarà il cloud del futuro



Il 'Giudizio Universale' diventa un live show



Future Energy, Future Green



Il Chief finance officer nell'industria 4.0



8 marzo, Oikos promuove il benessere e il talento delle donne



Il Salone della CSR e dell'innovazione sociale

A marzo torna 'Future Energy, Future Green'

Commenti

Per scrivere un commento è necessario registrarsi ed accedere: [ACCEDI](#) oppure [REGISTRATI](#)

Raccomandato da



**'Resto al Sud',
l'incentivo per giovani
imprenditori**



**Fondi integrativi:
+7% nel 2017**



**Anisakis e batteri, i
consigli dello chef**



**10mila italiani con
asma grave, esperti a
confronto a Milano**



**Codere: "Pronti a
vincere sfida
scommesse online"**



**In tour per la
salute delle donne**



**Finanza, open day
di Italiaonline su
digitale**



**L'esperto:
"Encefalopatia epatica
si combatte così"**



**Winterace 2018, a
Cortina d'Ampezzo
dall'1 al 3 marzo**



**E' online la nuova
newsletter del Gme**



**Dalla cura ad un
sistema di
prevenzione**



**Conoscere e gestire
le Neuropatie
periferiche**



cambiamenti climatici



Tonno Callipo una storia che arriva dal mare

shop.callipo.com

Seguici



157721



413694



0



[Fatti](#)

[Soldi](#)

[Lavoro](#)

[Salute](#)

[Sport](#)

[Cultura](#)

[Intrattenimento](#)

[Magazine](#)

[Sostenibilità](#)

[Immediapress](#)

[Multimedia](#)

[AKI](#)

[Chi siamo](#)

[Palazzo dell'Informazione](#)



© 2014 GMC S.A.P.A. di G.P. Marra - Piazza Mastai, 9 - 00153 Roma
partita IVA 01145141006 - codice fiscale e Registro Imprese di Roma 02981990589
[copyright](#) - [disclaimer](#) - [privacy](#) - [gruppo adnkronos](#) - [contatti](#) - [archivio](#) - [cookie](#)