

PARLIAMO DI [Chef Famosi \(/tag/chef-famosi/\)](#) ~ [Cucina Giapponese \(/tag/cucina-giapponese/\)](#) ~ [Cucina Vegana \(/tag/cucina-vegana/\)](#) ~ [Food Art \(/tag/food-art/\)](#) ~ [Frutta Esotica \(/tag/frutta-esotica/\)](#) ~ [Guida Michelin \(/tag/guida-michelin/\)](#) ~ [Ricette Senza Glutine \(/tag/ricette-senza-glutine/\)](#) ~ [Ristoranti Stellati Michelin \(/tag/ristoranti-stellati-michelin/\)](#) ~ [S.Pellegrino Young Chef \(/tag/spellegrino-young-chef/\)](#) ~ [Tecniche di Cottura \(/tag/tecniche-di-cottura/\)](#)

Cerca

SIETE IN [Home \(/\)](#) > [Blog \(/blog/\)](#) > [News e Tendenze \(/blog/news-tendenze/\)](#) > [Elementi 2017 celebra i giovani pizzaioli \(e la pizza gourmet\)](#)

BLOG

NEWS E TENDENZE (/BLOG/NEWS-TENDENZE/)

ELEMENTI 2017 CELEBRA I GIOVANI PIZZAIOLI (E LA PIZZA GOURMET)

DI FDL IL 17 NOVEMBRE, 2017



FOTO ELEMENTI TOUR

Ci sono cibi che non ci stancano mai e che potremmo mangiare a pranzo e a cena tutti i giorni della nostra vita. Uno di questi è la pizza. **Elementi Tour** lo sa bene e ha scelto Milano come tappa della sua seconda edizione, conclusasi pochi giorni fa.

Per chi non lo sapesse, **Elementi Tour** è la manifestazione dedicata alla pizza (gourmet) (<http://www.finedininglovers.it/blog/agenda/elementi-milano-pizza/>) e quest'anno ha visto sfidarsi ben **36 pizzaioli** selezionati dalla giuria in una rosa ben più ampia. Tutti alla ricerca della pizza perfetta e tutti sottoposti a prove tecniche complesse. Dopo una lunghissima giornata di **impasti, blind test e creazione**, Elementi ha scelto il suo campione della pizza.

ELEMENTI: IL VINCITORE

SEZIONI DEL BLOG

- [A tu per tu \(/blog/interviste/\)](#)
- [Agenda \(/blog/agenda/\)](#)
- [Dritte in cucina \(/blog/consigli-cucina/\)](#)
- [Food & Drinks \(/blog/food-drinks/\)](#)
- [Indirizzi da non perdere \(/blog/indirizzi-interessanti/\)](#)
- [L'arte della convivialità \(/blog/arte-del-ricevere/\)](#)
- [Lo voglio \(/blog/app-libri-design/\)](#)
- [News e Tendenze \(/blog/news-tendenze/\)](#)
- [Smart Box \(/blog/smartbox/\)](#)



<http://www.finedininglovers.it/young-chef/>

<http://www.finedininglovers.it/young-chef/>

SEGUICI SU

facebook

<https://www.facebook.com/Fine>



[\(/feeds/\)](#)

*Sognatori
del gusto*



(/people/7262324a-ad7e-454a-ab5d-30648c08fe25/fabrizio-tesse/)

FABRIZIO TESSE
(/PEOPLE/7262324A-AD7E-454A-AB5D-30648C08FE25/FABRIZIO-TESSE/)

Continua a leggere
(/people/7262324a-ad7e-454a-ab5d-30648c08fe25/fabrizio-tesse/)



TOP BLOG

INDIRIZZI DA NON PERDERE

(/BLOG/INDIRIZZI-INTERESSANTI/)

IL BOSCO UMBRO: IL TEMPORARY RESTAURANT CHE...



(/blog/indirizzi-il-bosco-umbro-roma/) Lo chef umbro Paolo Trippini arriva a Roma e porta il suo "bosco". Ecco cosa si mangia nel temporary restaurant di Eataly Ostiense a Roma.

Continua a leggere (/blog/indirizzi-interessanti/il-bosco-umbro-roma/)

AGENDA (/BLOG/AGENDA/)
A FAENZA È DI NUOVO PRIMAVERA CON IL POSTRIVORO



(/blog/agenda/postrivoro-roma-2016/) Saranno l'executive chef dell'hotel JE Mansion di Pechino e il sommelier

Il vincitore di quest'anno è **Paolo De Simone** e viene dalla pizzeria *Da Zero* a Milano. Originario del Cilento ha convinto la giuria con un ingrediente che noi di Fine Dining Lovers amiamo particolarmente: la **'nduja** (<http://www.finedininglovers.it/blog/food-drinks/nduja-di-spilinga/>), di **Spilinga**, usata sapientemente da De Simone in fase di cottura.



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.

Complimenti a tutti i pizzaioli!