

LA RIVISTA ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/COSE-RISTORAZIONE-ITALIAN-STYLE](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/COSE-RISTORAZIONE-ITALIAN-STYLE))  
NEWSLETTER ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/NEWSLETTER/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/NEWSLETTER/))  
ABBONATI ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/ABBONATI/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/ABBONATI/))  
INSERZIONISTI ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/PARTNERS/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/PARTNERS/))  
CONTATTI ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/CONTATTI/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/CONTATTI/))

MONDO PIZZA RISTORAZIONE ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it))  
RICETTE ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/RICETTE](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/ricette))  
EVENTI ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/EVENTI](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/eventi))  
TECNICA ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/TECNICA](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/tecnica))  
ULTIMO NUMERO ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/ULTIMO NUMERO](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/ultimo-numero))



SEI UN RISTORATORE  
UN OPERATORE DEL S  
**ISCRIVITI ALLA N**  
Riceverai ogni mese notizie dal mondo dell



(<https://goo.gl/07D5>)

**myvivo**

(<http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/newsletter/>)

LA BUSTA GIUSTA.



## IL MIGLIOR PIZZAIOLO D'ITALIA PER ELEMENTI È PAOLO DE SIMONE DELLA PIZZERIA DA ZERO DI MILANO

17 novembre 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 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.

---

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 "triplette" 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.



**LA 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 (<http://www.molinovigevano.com>)**, 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 nostri complimenti a Paolo De Simone, Giuseppe Riontino, Corrado Romano e a tutti coloro che hanno partecipato ad Elementi 2017.

## 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



(/#facebook) (/#twitter) (/#google\_plus)

Condividi  (<https://www.addtoany.com/share#url=http%3A%2F%2Fwww.ristorazioneitalianamagazine.it%2Felementi-paolo-de-simone%2F&title=Il%20miglior%20pizzaiolo%20d%E2%80%99Italia%20per%20Elementi%20C3%A8%20Paolo%20De%20Simone%20della%20P>)

Like 16K

## POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE

### SEGUI RISTORAZIONE

Il più diffuso magazine  
della ristorazione  
e della pizza italiana



ABBONATI ORA ([HTTP://WWW.RISTORAZIONEITALIANAMAGAZINE.IT/ABBONATI/](http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/abbonati/))