



<http://gustarviaggiando.civico20.it>



3
VIAGGIO
Like

GUSTO E SALUTE ▾

PROVATI PER VOI ▾

LIBRI ▾

CHI SIAMO ▾

Share

G+

Tweet

MILANO E LA PIZZA PERFETTA. PIZZA DE SIMONE CON 'NDUJA DI SPILINGA

BY ROBERTA CAPANNI ([HTTP://GUSTARVIAGGIANDO.CIVICO20.IT/AUTHOR/ROBERTACAPANNI/](http://gustarviaggiando.civico20.it/author/robertacapanni/)) • 4 MESI AGO • MANI
([HTTP://GUSTARVIAGGIANDO.CIVICO20.IT/CATEGORY/EVENTI/MANIFESTAZIONI/](http://gustarviaggiando.civico20.it/category/eventi/manifestazioni/)), LOMBARDIA
([HTTP://GUSTARVIAGGIANDO.CIVICO20.IT/CATEGORY/VIAGGIO/EUROPA/ITALIA/LOMBARDIA/](http://gustarviaggiando.civico20.it/category/viaggio/europa/italia/loMBardia/)), ITALIA
([HTTP://GUSTARVIAGGIANDO.CIVICO20.IT/CATEGORY/VIAGGIO/EUROPA/ITALIA/](http://gustarviaggiando.civico20.it/category/viaggio/europa/italia/))

A Milano la seconda edizione di Elementi. Pizzaioli da tutta Italia p
perfetta.

Paolo De Simone della pizzeria Zero di Milano il vincitore edizione 2017

ilano – Una pizza perfetta? Dipende tutto dall’impasto. La **seconda edizione di Elementi**, la manifestazione che

pizzaioli italiani, si è giocata sui segreti dell’impasto. Il vincitore di quest’anno lavora a Milano an
l’arte naturale della pizza perfetta.

M

Paolo De Simone della pizzeria Zero di Milano ha convinto la giuria di esperti con la sua pizza Fir
un ingrediente principe come la ‘nduja di Spilinga in cottura sono state le armi per vincere.

Elementi è un’idea nata da **Molino Vigevano**, il brand del Gruppo Lo Conte (<http://www.molinovigevano.com/>)

uso professionale e casalingo (ne abbiamo parlato tante volte dell’importanza delle farine (<http://gustarviaggiat>

portare sempre più in alto la cultura della pizza e soprattutto dell’impasto. Elementi è arrivato a Milano dopo un

ottenuto un grande successo nell’ambito di **Master of Pizza allo Speciality Food Festival Week**. L’evento inteno

gastronomia che punta alla qualità degli ‘elementi’ e alla bravura dei pizzaioli”.



▲ TOP

A Milano la giuria era formata da: **Renato Bosco**, pizza-ricercatore, grande maestro di lievitazione naturale, di i

panificazione e da **Edoardo Fumagalli**, chef vincitore delle selezioni italiane del premio internazionale S.Pellegr

giornalista e ideatrice di Le Strade della Mozzarella e di Top50 Pizza, **Luciana Squadrilli**, giornalista, co-autrice

dell’evento Città della Pizza a Roma, **Sara Bonamini**, giornalista e curatrice della guida Pizzerie d’Italia del Gam

guida Ristoranti d’Italia del Gambero Rosso e **Tania Mauri** che ha presentato l’evento, giornalista, co-autrice de

dell’evento Città della Pizza a Roma.

I tre classificati



Pizza piccante per il primo classificato mentre il secondo posto è andato a **Giuseppe Riontino**, della pizzeria C

Savoia, BT, con la pizza Emozionale con mozzarella di bufala e capocollo al vincotto. Terzo classificato **Corrado**

Genova con la sua Fumosa a base di speck.



I 36 pizzaioli si sono sottoposti a **tre prove** composto da un quiz a risposta multipla per verificare la conoscenza della forza delle farine, lievitazione, idratazione.

Seconda prova, blind Tasting, dove i pizzaioli hanno dovuto individuare servendosi solo di olfatto e gusto l'impiego di pomodoro.

La prova finale ha visto i 20 concorrenti rimasti in gara hanno creato davanti ai giudici una loro idea di pizza giudicata dallo chef giudice di gara, Edoardo Fumagalli.



paolo De Simone

TAGS ELEMENTI FARINA FARINE IMPASTO MILANO MOLINO VIGEVANO PIZZA

THE AUTHOR



Il suo motto è: la salute vien mangiando. Giornalista oggi soprattutto per il settore enogastronomico, sua passione da sempre. Dietista per studi, ricercatrice del gusto, amante della storia, lettrice onnivora. Predilige i libri di storia, cucina e

(<http://gustarviaggiando.civico20.it/author/robertacapaldi/>) intracciando ogni nota da legare al territorio. Si