



**CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO
A Marsciano (PG)
da mercoledì 2 Maggio 2018
CLICCA QUI PER PRENOTARE**



Tu sei qui > Home > News > Elementi Paolo De Simone è il miglior pizzaiolo d'Italia

Elementi Paolo De Simone è il miglior pizzaiolo d'Italia

20 novembre 2017 Redazione



ASSO ADRIATICA



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 € 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 €.

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

CORSO SUI DISTILLATI



PARLIAMO DI... VINO



Vendemmia 2017 c'è pessimisr

"Siamo stati troppo ottimisti" dichiara Cotarella di Assoenologi e diffonde u
Vino



luglio 14, 2017

Parissi Comm

disabilitati

I vini della Sicilia tra sole e mare

La Sicilia una delle regioni più ricche

Parliamo di... [Vino](#)

ARTICOLI RECENTI

Mostra Mercato del Tartufo
Marzuolo 24 e 25 marzo a Volterra

Radici del Sud 2018 la 13° edizione
dal 5 al 11 giugno

Streetfood inizia il tour decennale in
tutta Italia

Le Donne del Vino al Prowein per
raccontare la loro storia di vigna e
passione

Milano Gin & White Spirits Festival
2018 7/8 Aprile

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona mese ▾

DISTILLATI & CO.



dicembr

e 28, 2013 Ennio

Baccianella 0

Come si prepara il Vin Brulé, il Punch e il Grog

Distillati & Co.

Parliamo di...



agosto

17, 2013 Ennio

Baccianella 0

La magia del Whisky scozzese

Distillati & Co.

Parliamo di...



aprile

12, 2013

Ennio Baccianella

0

Il Saké

Distillati & Co.

Parliamo di...



agosto

17, 2013 Ennio

Baccianella 0

Lo Sherry

Distillati & Co.

Parliamo di...

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 "triple" 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.

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, 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.

News cibo italiano, elementi, food, italian food, Paolo De Simone, Pizza, pizzaiolo, prove, vincitore



Written by Redazione

Website

« Federvini e Assoenologi accordo per garantire la tutela del patrimonio enologico italiano »

« Stili e Sapori Padova dal 25 al 27 novembre »

LEGGI ANCHE...