

Elementi ha decretato il miglior pizzaiolo d'Italia: è Paolo De Simone della pizzeria Da Zero di Milano

In News | 11/2017 | redazione2 | 590 Views | 0 comments


 redazione2
AUTHOR

PROFILE

“Elementi”, la competizione di Molino Vigevano, dopo la tappa a Dubai torna a Milano per l’ultima tappa per eleggere il miglior pizzaiolo professionista

La gara finale della seconda edizione di Elementi, che si è tenuta al Cinema Teatro Trieste di via Pacinotti 6, 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. Il vincitore, oltre al titolo, si è aggiudicato 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, oltre ad una fornitura di prodotti Finagricola del valore di 450 €.

Secondo classificato **Giuseppe Riontino**, della pizzeria Canneto Beach 2 a

Most Read

Commented



23971

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food | 03/2014

21305

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto Gigi Pipa

I luoghi del gusto, Slide | 08/2016

La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduiotto di Torino

News | 11/2014

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food | 10/2013

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food | 11/2014

Latest Posts



Céréal BuoniSenza
Madeleine alle Mandorle:
tanto gusto, ma niente
zuccheri, glutine, latte e olio
di palma!

Food | 03/2018



È primavera, dai un tocco di
freschezza al tuo Orzoro

Food | 03/2018

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.

Al secondo e terzo classificato, rispettivamente una fornitura di farine del molino lombardo da 500 e 250 euro di prodotti Finagricola da 250 e 100 euro.

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 "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 Vigeveno**, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato al mondo delle farine per uso professionale e casalingo. Scopo della manifestazione voluta da Molino Vigeveno 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 – ha spiegato Fabrizio Lo Conte, amministratore delegato di Molino Vigeveno -. 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



Serata messicana con Chili e tante spezie di Santa Maria

Food 03/2018

Most Commented



E' nel Salento la tenuta masseria altemura della famiglia Zonin

I luoghi del bere 11/2012



Findus: col "Minestrone Tradizione" Il meglio delle verdure

Food 01/2013



TVS al Fuori Salone con Carlo Cracco e Karim Rashid

Eventi, In cucina con noi, News 04/2013

Featured Videos

Gallifuoco – Francesco Pizzeria Franco, Napoli

Di Libero Edoardo – Matto Italian Restaurant, Dubai

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

Elementi Tour

Web: <http://www.elementitour.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/ElementiTour>

Instagram: <https://www.instagram.com/elementitour>

Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è attivo nel mercato delle farine, degli ingredienti e delle decorazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decori**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi leader nel mercato italiano delle farine speciali. Grazie al continuo investimento nella ricerca e sviluppo e ad un'offerta multi brand che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali e professionali, ingredienti, accessori e decorazioni, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative del settore.*

www.locontenaturalimenti.it

Share:



Dubai

Elementi

gara

Molino Vigevano

pizzeria

vincitore

News

Posts Carousel



Céréal BuoniSenza
Madeleine alle Mandorle:
tanto gusto, ma niente
zuccheri, glutine, latte e olio
di palma!

Food 03/2018



È primavera, dai un tocco di
freschezza al tuo Orzoro

Food 03/2018



Serata messicana con Chili e
tante spezie di Santa Maria

Food 03/2018