

novembre 21, 2017 - Diritto di Nomina, News - Tagged: Cilento, Elementi, Gruppo Lo Conte, Milano, Molini Vigevano, Molino Vigevano, Paolo De Simone, pizza, pizzaioli italiani - Redazione



36 tra i migliori pizzaioli provenienti da tutta Italia si sono sfidati, ognuno con i propri segreti dell'impasto e della pizza perfetta. Ma a portare a casa la vittoria quest'anno è stato **Paolo De Simone**, cilentano alla guida della **pizzeria Da Zero** a Milano (con altra sede anche a Vallo della Lucania).

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.

*****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.

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

Oltre 50.000 prodotti
per la tua casa e la tua cucina
su Amazon.it

> [Scopri](#)



TERRARANCIA. Vico, San Valentino e gli agrumi



Kbirr trova Casa a Torre del Greco. Indirizzo informale e di design, dedicato alla tradizione napoletana

De Simone Paolo (1 classificato) – Da Zero, Milano
Riontino Giuseppe (2 classificato) – pizzeria Canneto Beach 2, Margherita di Savoia



0 Comments Rosmarino news

1 Login

Recommend Share

Sort by Best



Start the discussion...

LOG IN WITH

OR SIGN UP WITH DISQUS ?

Name

Be the first to comment.

ALSO ON ROSMARINO NEWS

Sorgente del vino live 2014. A Reggio Emilia vini naturali, di tradizione e ...

1 comment • 4 years ago

Ella Studio — 2014! :)

Difendiamo il cioccolato di Modica. La voce dei produttori, contro la guerra ...

1 comment • 2 years ago

Rosmarinonews.it — Grazie Antonella!

Un castello, una rievocazione ed una cena. Ad Eboli è in scena la passione

1 comment • 3 years ago

Francesco Inarte Fabat — Mentre vi sono grato per aver voluto scegliere una foto da me scattata, a corrodo ...

L'italiano medio spende più per l'acqua che per l'olio. Amara verità ...

2 comments • 5 years ago

Dott. Massimo A. Giubilesi — Ma se le olive del raccolto 2012 costano 304 Euro/quintale, come fa 1 litro di olio ...



A StoriediPane i grani antichi del Cilento con Riccardo Di Novella



Pane & Rosmarino n°7 – “Alla scoperta di Casa Luorio”

Subscribe Add Disqus to your site Add Disqus Add Privacy

