



The Romane Food Trotters

I NOSTRI PRANZI

L'ABC dolce della merenda dolce di Parmareggio

Parmareggio stupisce ancora con le sue novità. Dopo l'ABC della merenda salata, arriva l'ABC della merenda dolce, un nuovo tip...



Paolo De Simone il miglior pizzaiolo d'Italia: il vincitore di Elementi ha conquistato la giuria con una pizza a base di nduja di Spiling

Si è conclusa la **seconda edizione di Elementi**, la manifestazione che ha visto sfilarsi 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 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 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.

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

Gropi Lorenzo - Il fornaio Monterosso, Monterosso

Gallifuoco - Francesco Pizzeria Franco, Napoli

Di Libero Edoardo

Carlo Carta - Bio Esserì, 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 **Decorì**, 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*



The Lunch Girls

The Lunch Girls, il blog. Segui i consigli delle ragazze e scegli dove andare a mangiare. The best restaurant on Italy.