



I buoni Elementi della miglior pizza d'Italia

Home > Veri eventi > I buoni Elementi della miglior pizza d'Italia

Publicato da redazione Il 23 novembre 2017

Categorie ▾



Mi piace 0



Si chiama **Fino e contraffino** la **miglior pizza d'Italia** secondo **Elementi**, un'iniziativa voluta e ideata da **Molino Vigevano**, il brand del **Gruppo Lo Conte** dedicato al mondo delle farine per uso professionale e casalingo, alla sua seconda edizione.

L'autore, e vincitore del concorso, è **Paolo De Simone** della **pizzeria Da Zero a Milano**.

Onore alla pizza, simbolo e vanto tutto italiano, imitato, riprodotto e reinterpretato in tutto il mondo ma mai eguagliato, che ha raggiunto in questi anni livelli altissimi grazie all'impegno e competenza dei pizzaioli italiani che hanno saputo elevarsi a veri artisti dell'Arte Bianca. Materie prime studiate e selezionate, impasti a regola d'arte e lunga lievitazione per ottenere da quel semplice disco di pasta aroma, consistenza e gusto inimitabili che uniti alla creatività dell'autore creano il cibo perfetto: la Pizza.





Dopo una finale mozzafiato presso lo spazio **Cinema Teatro Trieste di Milano**, lo scorso 13 novembre, la giuria di esperti composta da **Renato Bosco**, **Edoardo Fumagalli**, **Barbara Guerra**, **Luciana Squadrilli**, **Sara Bonamini** e **Tania Mauri** ha decretato il vincitore. **Paolo De Simone**, originario del Cilento, pizzaiolo di grande estro e precisione, ha sbaragliato gli avversari con la sua pizza Fino e contraffino con nduja di Spilinga in cottura, superando brillantemente le prove previste e dimostrando abilità su impasti crudi, cotti e ingredienti, attraverso una serie di test di estrema difficoltà dove la conoscenza e l'abilità del pizzaiolo erano messe a dura prova.



Per il secondo e terzo posto si sono battuti validamente **Giuseppe Riontino**, della pizzeria Canneto Beach 2 a Margherita di Savoia, con la pizza Emozionale con mozzarella di bufala e capocollo al vincotto e **Corrado Romano**, della pizzeria da Gibba, Genova, con la sua Fumosa a base di speck. Il **Miglior Pizzaiolo d'Italia**, **Paolo De Simone**, si aggiudica una fornitura di farina e una consulenza personalizzata da parte di **Molino Vigevano** e una fornitura di prodotti **Finagricola**, partner di Elementi con Così Com'è, brand di punta dedicato ai pomodorini di eccellenza. Fino e contraffino è, dunque, la pizza che unisce l'Italia – dal Cilento a Milano – e non resta che provarla: possiede tutti gli “elementi” per piacere.

Marina Caccialanza

