



Verso la finale milanese, il contest “Elementi, i volti dell’impasto”

Seconda tappa a Roma della gara ideata da Molino Vigevano per conoscere la pizza e i suoi ingredienti fondamentali. Tre pizzaioli si sono qualificati per la finale di Milano dove si contenderanno la vittoria insieme ai quattro vincitori di Napoli.



Thomas Sparacio, Modestino Della Pia e Angelo Tantucci, sono i vincitori della tappa di Roma.

Che la **pizza** rappresenti lo “street food” più amato dagli italiani e dagli stranieri all'estero è ormai noto. Secondo un'indagine commissionata a Doxa dall'associazione AssoBirra, sono 14 i milioni di connazionali che scelgono addirittura di cimentarsi nell'arte bianca, mettendo le mani in pasta per realizzare una pizza homemade da gustare direttamente tra le mura domestiche.

Nonostante andare in pizzeria rimanga la scelta prediletta dal 42% degli italiani e l'ordinazione a domicilio venga preferita da circa il 29%, la pizza “homemade” sta attirando sempre più pizzaioli fai-da-te.

I professionisti del settore, invece, sono ad oggi sempre più attenti agli ingredienti da impiegare, alla tipologia di farine alternative alla classica 00, alle idratazioni, alle lente maturazioni. Esiste, infatti, tutto un universo di giovani pizzaioli appassionati e amanti della sperimentazione, della ricerca e degli abbinamenti tra materie prime spesso a chilometro zero, nell'obiettivo di fare del frutto del proprio lavoro un ambasciatore della cultura territoriale, nonché un sostegno all'economia locale.

A dimostrarlo è la sentita partecipazione al contest “**Elementi, i volti dell’impasto**”, ideato da **Molino Vigevano** e articolata in **tre tappe** (Napoli, Roma e Milano) per sensibilizzare i pizzaioli sulla necessità di studiare approfonditamente le componenti della pizza, “invitandoli” a mettersi alla prova nel riconoscere alla cieca tipi di impasto differenti, pomodori diversi e le numerose varianti della mozzarella di bufala e fiordilatte.

Sotto la guida vigile di **Tania Mauri**, esperta del settore, i **concorrenti si sono sfidati in due prove**: un test sugli impasti crudi, dei quali riconoscere la forza della farina usata, le ore di lievitazione e l’idratazione, e il **Blind Taste**, durante il quale i pizzaioli, bendati, dovevano riconoscere tipo di impasto, di latticini e pomodori.



Alcuni momenti del Blind Taste.

Elementi, i volti dell’impasto: i 3 finalisti della tappa romana

La tappa di Roma, svoltasi presso la **Città dell’Altra Economia** lo scorso 8 ottobre, ha visto **Thomas Sparacio** (Pizzeria Duca 26, Civitanova Marche), **Modestino Della Pia** (Ristorante Pizzeria Pink Panther, Mercogliano) e **Angelo Tantucci** (Pizzeria Capriccio, Monsano) aggiudicarsi il posto nella finale di Milano, raggiungendo i colleghi **Mario Verdicchio**, **Carmine Dionisi**, **Pasquale Stabile** e **Luciano Colangelo**, vincitori della tappa di Napoli.

Ma la giornata ha rivolto una peculiare attenzione anche al mondo degli appassionati, grazie all’organizzazione di un workshop condotto da **Francesco Vitiello** (Casa Vitiello, Caserta) per svelare al pubblico i passaggi e i segreti per ottenere una pizza all’alga spirulina tra le mura

domestiche. A condurre il workshop, **Mary Cacciola**, una delle voci più conosciute di Radio Capital.

Verso la finalissima di Milano

L' **ultima tappa di "Elementi"**, prevista a Milano a novembre, ospiterà – oltre alla selezione – la finale dell'intera competizione: davanti ad una giuria (formata da personaggi di spicco del mondo food e della pizza), i finalisti saranno chiamati a creare, stendere e cuocere perfettamente una pizza gourmet, utilizzando sia gli ingredienti scelti da loro sia quelli selezionati dallo chef giudice di gara.

Alla realizzazione dell'evento hanno collaborato: **Così Com'è**, marchio di una linea di pomodorini dell'agro salernitano, nato dall'esperienza di Finagricola, azienda leader nel panorama ortofrutticolo italiano; **Latticini Orchidea**, marchio storico, con i suoi oltre 100 anni di vita; **Joyful**, moderna linea di vini mossi pensati per un abbinamento ideale con la pizza. Tra i partner, invece, Moretti Forni, Italia a Tavola e Siggì Group.

Data di creazione

11/10/2018

Autore

manuela-mancino