

# Il napoletano Pietro Giordano miglior pizzaiolo professionista d'Italia

**Autore :** Redazione

**Data :** 17 Settembre 2019



## La quarta edizione del *contest* ideato da Molino Vigevano chiude *'Elementi - I volti della pizza'*

*Riceviamo e pubblichiamo.*

Pietro Giordano, 42 anni, originario di Napoli, si aggiudica il titolo di miglior pizzaiolo professionista d'Italia. Il volto della pizzeria Papilla Milano, inaugurata lo scorso agosto, ha conquistato il primo posto nella quarta edizione del *contest di 'Elementi – I volti della pizza'*, tenutosi domenica 15 settembre a Milano, negli spazi di Mare Culturale Urbano.

Insieme a Giordano, nella competizione ideata da Molino Vigevano 1936, altri 11 pizzaioli professionisti provenienti da tutta Italia. Anche quest'anno i concorrenti sono stati chiamati a dare il meglio di sé in una prima sessione composta da due prove uguali per tutti: riconoscere l'impasto, forza della farina, percentuale di idratazione, ore di lievitazione, impasto diretto o indiretto, e *blind tasting*, assaggio dell'impasto cotto alla cieca, per individuare la farina utilizzata, seguito da degustazione di tre differenti tipologie di pomodori e latticini.

Da queste due prove sono stati selezionati gli 8 finalisti, che si sono affrontati in una ultima sessione decisiva: la prova creativa di farcitura e cottura, eseguita utilizzando gli ingredienti appositamente scelti dallo *chef* stellato Eugenio Boer, Ristorante Bur, tra i giurati della competizione.

Insieme a Boer, in giuria tecnica, anche Paolo De Simone della Pizzeria Da Zero; Margo Shatcher, giornalista di Food Genius Academy, Vanity Fair e Italia a tavola e Chiara Patrizia De Francisci, giornalista di Agrodolce.

Il vincitore ha risposto alla sfida di Boer mettendo insieme la scuola della tradizione napoletana, da cui proviene, con la sperimentazione.

Ha commentato Giordano, dopo la premiazione:

Ho trovato concorrenti molto preparati sia tecnicamente sia professionalmente.

Con una scelta così complessa di ingredienti messi a disposizione per la prova finale ho voluto giocare sulla sorpresa, puntando a sbalordire la giuria e presentando una rivisitazione della Margherita, con bordo ripieno di tonno e gorgonzola, equilibrati in acidità con un pizzico di maionese.

Alla fine sono rimasto sorpreso io, che non mi sarei aspettato questo traguardo.

A Giordano andrà in premio una fornitura di farine Molino Vigevano, di prodotti Finagricola e una consulenza gratuita del valore complessivo di €1.250,00. Sul podio, rispettivamente al secondo e terzo posto, anche Stefano Rossi, Pizzeria Le Aie di Ovada - Alessandria, finalista con il suo impasto multicereali più aneto, burro, ananas, mortadella e noci, e Leonard Lala, Ristorante Pizzeria da Leo, Verona, che ha gareggiato presentando anche lui ai giurati un impasto multicereali più aneto, gorgonzola, noci e ananas.

Il *contest* chiude una due giorni - 14 e 15 settembre - che ha visto protagonisti i migliori maestri pizzaioli d'Italia e, per la prima volta, anche il pubblico: oltre 3.000 tra appassionati e pizza *lover*, infatti, hanno preso parte alla manifestazione che fino a quest'anno era stata organizzata in forma di tour itinerante aperto solo agli addetti ai lavori.

Una formula inedita, che mantiene la missione di diffondere una cultura dell'eccellenza della pizza, ma si arricchisce di ulteriori ingredienti come socialità, condivisione, formazione e intrattenimento, per un esordio promosso a pieni voti sia dai visitatori sia dagli stessi organizzatori dell'evento, l'agenzia We Look Around, che fornisce i numeri di questa prima edizione aperta al pubblico: 2.800 pizze sfornate e oltre 1.000 tra fritti e pane & condimenti, più 1.000 litri di birra spillata in due giorni.

Dai *kid lab* per i più piccoli ai numerosi *workshop* e *talk* per scoprire i trucchi del mestiere, chiudendo con *dj set* e *live performance*, cinema all'aperto e un *contest* fotografico a tema, '*Elementi - I volti della pizza*' si candida ufficialmente a diventare l'appuntamento fisso del pubblico milanese con i guru dell'impasto perfetto.

