

# PolselliMag

LUGLIO / JULY 2025



Cultura, esperienza e visioni. Il mulino si racconta.  
Culture, experience and visions. The mill tells its story.

## INDICE / INDEX

Copyright 2025  
Tutti i diritti riservati  
All right reserved

**05.**  
**LE FARINE**  
PUROGRANO – Farine  
macinate a pietra

**06.**  
**PERSONE**  
Con le mani nella farina e il  
cuore nel Salento:  
la visione di Marco Paladini

**08.**  
**POLSELLI**  
*Incontriamoci* - Condividere  
per crescere

**9.**  
**LE RICETTE**  
La Puccia Leccese

**10.**  
**APPUNTAMENTI**  
Polselli nel mondo

**11.**  
**AWARDS**  
Intervista a  
Vincenzo D'Apote

**05.**  
**THE FLOURS**  
PUROGRANO - Stone-ground  
flours

**06.**  
**PEOPLE**  
With hands in the flour and  
heart in Salento:  
the vision of Marco Paladini

**08.**  
**POLSELLI**  
*Incontriamoci* - Sharing to  
grow

**9.**  
**THE RECIPE**  
The Puccia from Lecce

**10.**  
**APPOINTMENTS**  
Polselli in the world

**11.**  
**AWARDS**  
Interview with  
Vincenzo D'Apote

## EDITORIALE / EDITORIAL

Il Rinascimento, l'arte, il buon vino... e la focaccia. Ma ora è tempo di partire, lasciare Firenze per seguire il profumo del mare.

Direzione sud: attraversiamo il Tavoliere, tra uliveti secolari e distese dorate di grano, fino ad arrivare a Lecce, la nostra prossima fermata.

Capitale del Barocco, Lecce incanta con la sua architettura ricca e scenografica. Un intreccio di arte, storia e spiritualità che conquista lo sguardo.

E mentre gli occhi si riempiono di meraviglia, il palato trova conforto tra taralli croccanti, pucce fragranti e calzoni fritti.

Benvenuti a Lecce!  
Benvenuti nel cuore caldo del Salento!

*The Renaissance, art, fine wine... and focaccia. But now it's time to set off - leaving Florence behind and following the scent of the sea.*

*Heading south, we cross the Tavoliere plain, through ancient olive groves and golden wheat fields, until we reach Lecce, our next stop.*

*Capital of the Baroque, Lecce enchants with its rich, theatrical architecture - an intricate weave of art, history, and spirituality that captivates the eye.*

*And while your eyes fill with wonder, your palate finds comfort in crunchy taralli, fragrant pucce, and golden fried calzoni.*

*Welcome to Lecce!  
Welcome to the warm heart of Salento!*



# PUROGRANO – Farine macinate a pietra PUROGRANO – Stone – ground flours

Siamo mugnai.

Custodi di un'arte nobile ed antica, tramandata di padre in figlio, anno dopo anno, come un sapere prezioso che attraversa il tempo.

PUROGRANO nasce da un desiderio profondo: raccontare la nostra storia attraverso la purezza dei grani che ci appartengono. Grani che affondano le radici nella nostra terra e che, macinati lentamente a pietra, rivelano tutto il loro carattere autentico.

Le Farine *Il Frumento* e *Il Farro* sono il frutto di questa visione: due farine essenziali, lavorate con rispetto per preservare l'anima del chicco, il suo profumo intenso e le sue qualità naturali.

Due farine genuine, senza additivi, senza compromessi.

Pensate per chi impasta con passione, per chi vede nella farina non solo un ingrediente, ma l'inizio di una storia.

Per chi, nella semplicità, riconosce il gusto più sincero della tradizione.

*We are millers.*

*Custodians of a noble and ancient art, handed down from father to son, year after year - knowledge as precious as time itself.*

*PUROGRANO was born from a deep desire: to tell our story through the purity of the grains that are part of us. Grains rooted in our land, slowly stone-ground to reveal their true, unfiltered character.*

*Il Frumento and Il Farro are the expression of this vision: two essential flours, processed with care to preserve the soul of the grain, its intense aroma and natural qualities.*

*Pure flours, with no additives, no shortcuts.*

*Created for those who knead with passion, who see flour not just as an ingredient, but as the beginning of a story.*

*For those who, in simplicity, recognize the truest taste of tradition.*



# Con le mani nella farina e il cuore nel Salento: la visione di Marco Paladini

## With hands in the flour and heart in Salento: the vision of Marco Paladini



Nel cuore del Salento, dove tradizione e innovazione si incontrano nel profumo della pizza appena sfornata, **Marco Paladini** ha saputo distinguersi come uno dei volti più rappresentativi della nuova generazione di pizzaioli italiani.

Con la sua pizzeria **I PALADINI**, a Lecce, ha trasformato la pizza in un racconto di territorio, cultura e passione. Ingredienti semplici, scelti con cura e rispetto, diventano protagonisti di creazioni originali che celebrano la cucina popolare salentina.

Paladini non è solo un artigiano del gusto: è anche promotore di eventi, formatore e punto di riferimento per chi crede in una pizza che racconta, emoziona e unisce.

In questa intervista ci racconta il suo percorso, la sua visione e le sfide quotidiane di chi fa dell'eccellenza una missione.

**D. Nel menù hai introdotto pizze che omaggiano le tradizioni salentine, come la "Margherita sincera" e la "Sorpresa in purezza". Qual è il processo creativo che ti ha condotto a queste reinterpretazioni?**

R. Queste pizze sono il frutto di un lungo periodo di riflessione, iniziato durante la pandemia. È stato un tempo sospeso, in cui tutto era lì, pronto, ma io non riuscivo ancora a vederlo o a sentirlo davvero. Poi, lentamente, è emerso un bisogno di semplicità, di autenticità. Volevo tornare all'essenza: pochi ingredienti ma buoni, un impasto leggero che fosse espressione del territorio, e una cucina che rispettasse i valori profondi della nostra terra. È da lì che sono nate queste proposte, sincere e radicate.

**D. La pizzeria "I Paladini" si distingue per l'uso di ingredienti "poveri ma nobili". Come questa filosofia si riflette nella tua proposta culinaria e nell'esperienza offerta ai clienti?**

R. Oggi si parla molto di "gourmet", ma spesso senza conoscerne il vero significato. Per noi, "gourmet" vuol dire semplicemente buon gusto: il piacere del cibo buono, semplice e nutriente. Valorizziamo materie prime che spesso vengono dimenticate, ma che racchiudono una storia, una cultura e un'identità. E i nostri clienti lo percepiscono: apprezzano la coerenza della nostra proposta, e ci premiano con la loro curiosità e la loro fiducia, sempre crescente.

**D. Hai partecipato ad eventi, promuovendo concorsi dedicati alla pizza. Quanto è importante per te la formazione e la valorizzazione dei giovani talenti nel mondo della pizza?**

R. Il futuro appartiene ai giovani. È fondamentale formarli, ma soprattutto accompagnarli, aiutarli a riconoscere e valorizzare il proprio talento. Ognuno di loro ha bisogno della chiave giusta per aprire le tante porte chiuse che la società, oggi, spesso impone. Il nostro compito è trasmettere un'eredità sostenibile fatta di passione, competenze e consapevolezza. In questo sento una forte affinità con la missione di POLSELLI, che da sempre investe nella crescita delle nuove generazioni di professionisti della pizza.

**D. Durante il Lecce Pizza Village, hai guidato il**

*In the heart of Salento, where tradition and innovation converge in the aroma of freshly baked pizza, **Marco Paladini** has emerged as one of the leading figures of a new generation of Italian pizza makers.*

*With his pizzeria **I PALADINI** in Lecce, he has turned pizza into a story of place, culture and passion. Simple ingredients, carefully selected and respectfully handled, become the stars of original creations that celebrate the soul of Salento's popular cuisine.*

*Paladini is more than just a master of flavor - he's also an event organizer, a mentor, and a key reference point for those who believe in a kind of pizza that tells stories, moves emotions, and brings people together.*

*In this interview, he shares his journey, his vision, and the daily challenges of those who have made excellence their mission.*

**Q. Your menu includes pizzas that pay tribute to Salento's culinary traditions, such as the "Margherita sincera" and the "Sorpresa in purezza". What was the creative process behind these reinterpretations?**

A. These pizzas are the result of a long period of reflection that began during the pandemic. It was a suspended moment in time - everything was there, ready, but I still couldn't fully see it or feel it. Then, gradually, a desire for simplicity and authenticity emerged. I wanted to return to the essence: a few good ingredients, a light dough that expresses the character of the land, and a cooking style rooted in the deep values of our territory. That's how these honest, grounded creations came to life.

**Q. The pizzeria "I Paladini" stands out for its use of ingredients that are "humble yet noble." How does this philosophy shape your culinary approach and the experience you offer your guests?**

A. Today, the term "gourmet" is used often - yet frequently without a true understanding of its meaning. For us, "gourmet" simply means good taste: the pleasure of food that is wholesome, simple, and nourishing. We give value to ingredients that are often overlooked, but which carry with them history, culture, and identity. And our guests sense this: they appreciate the consistency of our vision and reward us with their growing curiosity and trust.

**Q. You've taken part in events and helped promote pizza competitions. How important is training and supporting young talents in the world of pizza?**

A. The future belongs to the young. Training is essential, but even more so is the ability to guide them - to help them recognize and develop their talent. Each of them needs the right key to unlock the many doors that society, today, too often keeps closed. Our mission is to pass down a sustainable legacy made of passion, skill, and awareness. In this, I strongly identify with POLSELLI's commitment to nurturing the next generation of pizza professionals.

**Q. During the Lecce Pizza Village event, you led the group of Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini. How did this collaboration with your Campanian colleagues**

## PERSONE / PEOPLE

**gruppo dei Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini. Come è nata questa collaborazione con i colleghi campani e quali sono stati i risultati più significativi di questo “gemellaggio” gastronomico?**

R. Essere stato scelto per guidare i colleghi salentini è stato un grande onore. Un'esperienza che ha comportato responsabilità, perché rappresentavamo non solo una categoria, ma un'intera identità territoriale. Il gemellaggio con la Campania ha dimostrato che la pizza non è solo un simbolo di una regione ma un patrimonio condiviso. È attraverso esperienze come queste che si costruisce una narrazione collettiva, fatta di condivisione, scambio e crescita reciproca.

**D. In un'intervista hai parlato dell'importanza dell'educazione alimentare nella scelta degli ingredienti. Come trasmetti questa filosofia ai tuoi clienti e quanto è importante per te il concetto di “pizza consapevole”?**

R. L'educazione alimentare è al centro di tutto. Tutti gli impasti, soprattutto quelli alternativi, vengono raccontati e spiegati. Non li proponiamo come una moda, ma come un'opportunità per conoscere, per capire cosa si mangia, per scegliere consapevolmente. Accompagniamo i clienti in un percorso di gusto che tiene conto delle loro esigenze, dei loro gusti e del loro benessere. Per noi, questa è la vera pizza consapevole.

**come about, and what were the most significant outcomes of this gastronomic “twinning”?**

A. Being chosen to lead the Salento delegation was a great honor. It was an experience that came with a sense of responsibility, as we were representing not only a profession but an entire regional identity. The partnership with Campania demonstrated that pizza is not merely a symbol of one region, it is a shared heritage. It is through experiences like this that a collective narrative is built, one rooted in exchange, collaboration, and mutual growth.

**Q. In a recent interview, you spoke about the importance of food education in the selection of ingredients. How do you convey this philosophy to your customers, and how significant is the concept of “conscious pizza” to you?**

A. Food education lies at the heart of everything we do. All of our doughs, especially the alternative ones, are introduced and explained. We don't present them as a trend, but as an opportunity to learn, to understand what one is eating, and to make informed choices. We guide our guests through a journey of taste that takes into account their needs, preferences, and overall well-being. For us, that is what true conscious pizza is all about.



## *Incontriamoci – Condividere per crescere* *Incontriamoci – Sharing to grow*



*Incontriamoci* è un progetto nato con l'obiettivo di promuovere un dialogo autentico e costruttivo tra i professionisti dell'arte bianca.

*Incontriamoci* per creare uno spazio di ascolto e condivisione, in cui i pizzaioli possano raccontarsi, scambiarsi esperienze, idee e valori, contribuendo a costruire una comunità sempre più consapevole e unita. Un'occasione per fare rete, crescere insieme e dare valore alla passione e alla competenza che ogni giorno animano il lavoro di chi vive l'arte bianca con dedizione.

Nel mese di dicembre, Lecce ha ospitato la seconda tappa di questo viaggio. È stato un momento prezioso per fare squadra, stringere legami e mettere a disposizione il proprio sapere con umiltà e rispetto.

Il viaggio continua.

Altre città italiane ci attendono, pronte ad accogliere nuove storie, nuovi volti e passioni da intrecciare.

*Incontriamoci* is a project born from the desire to foster genuine, constructive dialogue among professionals of the white art.

*Incontriamoci* to create a space for listening and exchange, where pizzaioli can share their stories, ideas, and values - helping build a community that is increasingly aware, connected, and inspired.

*It's an opportunity to network, grow together, and celebrate the passion and expertise that drive those who dedicate their lives to the art of flour.*

*In December, Lecce hosted the second stop on this journey. It was a precious moment to team up, build connections, and humbly share knowledge with respect.*

*The journey goes on.*

*Other Italian cities await - ready to welcome new stories, new faces, and new passions to weave.*

## LA RICETTA / THE RECIPE

# La Puccia Leccese The Puccia from Lecce

### INGREDIENTI

- 800 g di farina tipo "0" Polselli ZerØ Rossa
- 200 g di semola rimacinata Polselli
- 650 g di acqua (65%)
- 4 g di lievito di birra fresco
- 30 g di sale fino
- 40 g di olio extravergine d'oliva

### PROCEDIMENTO

#### 1. Autolisi – 30 minuti

Versare in vasca tutta la farina (800 g di farina Polselli ZerØ Rossa + 200 g di semola rimacinata Polselli) insieme a 600 g di acqua. Impastare in prima velocità per 6-7 minuti, fino a ottenere un composto omogeneo. Coprire e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

#### 2. Ripresa impasto – prima velocità

Riavviare l'impastatrice in prima velocità. Aggiungere il lievito fresco sbriciolato sul preimpasto, insieme a una piccola parte dell'acqua residua. Una volta che il lievito è stato completamente assorbito, aggiungere contemporaneamente il sale (30 g in un'unica soluzione) e la restante acqua, versandola a filo. Proseguire fino a ottenere un impasto omogeneo e ben strutturato.

#### 3. Inserimento olio

Aggiungere l'olio extravergine d'oliva a filo, continuando in prima velocità fino a completo assorbimento.

#### 4. Puntata a banco – 1 ora

Trasferire l'impasto sul banco di lavoro, coprire con un telo e lasciar riposare per 1 ora a temperatura ambiente.

#### 5. Staglio e conservazione

Formare panetti da 230 g ciascuno. Disporli nelle apposite cassette e conservare in frigorifero a 4°C per 22-23 ore.

#### 6. Appretto

Prima dell'utilizzo, lasciare acclimatare i panetti a temperatura ambiente per 1 ora.

#### 7. Stesura e cottura

Stendere a mano, esercitando una buona pressione sui bordi. Cuocere in forno a 280-300°C per 6-8 minuti, fino a ottenere una buona alveolatura interna e una cottura asciutta e uniforme.

### INGREDIENTS

- 800 g Polselli ZerØ Rossa type "0" flour
- 200 g Polselli re-milled durum wheat semolina
- 650 g water (65%)
- 4 g fresh brewer's yeast
- 30 g fine salt
- 40 g extra virgin olive oil

### PROCEDURE

#### 1. Autolyse – 30 minutes

Place all the flour (800 g Polselli ZerØ Rossa + 200 g Polselli re-milled semolina) into the mixing bowl along with 600 g of water. Mix on low speed for 6-7 minutes until a uniform dough forms. Cover and let rest at room temperature for 30 minutes.

#### 2. Dough mixing - first speed

Restart mixing on low speed. Crumble the fresh yeast over the pre-dough and add a small portion of the remaining water. Once the yeast is fully absorbed, add the salt (30 g all at once) and pour in the remaining water gradually in a thin stream. Continue mixing until the dough is smooth and well-structured.

#### 3. Oil incorporation

Add the extra virgin olive oil slowly in a thin stream, continuing to mix on low speed until fully absorbed.

#### 4. Bench rest - 1 hour

Transfer the dough to the workbench, cover with a cloth, and let rest for 1 hour at room temperature.

#### 5. Shaping and storage

Divide the dough into 230 g portions. Place them into proofing trays and refrigerate at 4°C for 22-23 hours.

#### 6. Final proof

Allow the dough balls to come to room temperature for 1 hour before use.

#### 7. Stretching and baking

Shape by hand, pressing firmly around the edges. Bake at 280-300°C for 6-8 minutes, until the interior is well-aerated and the crust is dry and evenly baked.



## APPUNTAMENTI / APPOINTMENTS

### 1. 22-25 LUG/JUL 2025

FIPAN - BRASILE

### 2. 8-11 SET/SEP 2025

FINE FOOD AUSTRALIA

### 3. 4-8 OTT/OCT 2025

ANUGA

### 4. 26-27 NOV/NOV 2025

PIZZA&PASTA UK

#### APPUNTAMENTI PRECEDENTI PREVIOUS APPOINTMENTS

#### 18 – 22 GEN/JAN 2025

##### SIGEP – RIMINI

Da più di 40 anni, è il punto di riferimento per le innovazioni dell'intero settore del Foodservice dolce e salato, dalle materie prime alle attrezzature.

*For more than 40 years, it has been benchmark for innovations in the entire sweet and savoury foodservice sector, from raw materials to equipment.*

#### 23 – 27 GEN/JAN 2025

##### SIRHA – LIONE

La più importante manifestazione ungherese dedicata al settore agroalimentare, l'industria dolciaria e della panificazione e il canale dell'HORECA nel cuore dell'Europa.

*The most important Hungarian event dedicated to the agri-food, confectionery and bakery sectors and the HORECA channel in the heart of Europe.*

#### 17 – 21 FEB/FEB 2025

##### GULFOOD – DUBAI

Il più grande evento annuale della penisola arabica dedicato al food & beverage che unisce aziende ed operatori provenienti da oltre 120 paesi.

*The largest annual food & beverage event on the Arabian peninsula that brings together companies and operators from over 120 countries.*

#### 11 – 14 MAR/MAR 2025

##### FOODEX – TOKYO

Un evento di grande successo sin dal suo debutto nel 1976, non solo del mercato giapponese, ma anche molti mercati asiatici redditizi, tra cui Corea, Taiwan, Cina, Thailandia e Hong Kong.

*A very successful event since its debut in 1976, not only of the Japanese market, but also many profitable Asian markets, including Korea, Taiwan, China, Thailand and Hong Kong.*

#### 25 – 27 MAR/MAR 2025

##### PIZZA SHOW – LAS VEGAS

L'International Pizza Expo, lo spettacolo leader del settore "pizza" in America e nel Mondo.

*The International Pizza Expo, the leading pizza show in America and around the World.*

#### 02 – 03 APR/APR 2025

##### PARIZZA - PARIGI

Il Salone Professionale dedicato esclusivamente al mondo pizza, al cibo ed alla cultura gastronomica italiana ed europea.

*The Professional Salon dedicated exclusively to the world of pizza, food and Italian and European gastronomic culture.*

#### 05 – 08 MAG/MAY 2025

##### TUTTOFOOD – MILANO

Fiera B2B rivolta all'intero ecosistema agroalimentare. Qualità dell'offerta, trend di consumo, dinamiche di business e nuove frontiere per il rilancio.

*B2B fair aimed at the entire agro-food ecosystem. Quality of the offer, consumption trends, business and new dynamics borders for recovery*

## AWARDS

# Intervista a Vincenzo D'Apote Interview with Vincenzo D'Apote

Nel cuore del Gargano, tra le sponde della laguna di Lesina, nasce un progetto che unisce l'autenticità del territorio all'ambizione di raccontarlo attraverso uno dei piatti più amati al mondo: la pizza.

**LA CRUNA DEL LAGO** non è semplicemente una pizzeria, ma un laboratorio di cultura gastronomica, dove ogni impasto diventa un gesto d'amore verso la biodiversità, i piccoli produttori locali e una terra generosa e unica.

A guidare questa visione c'è **Vincenzo D'Apote**, pizzaiolo appassionato e presidente dell'Associazione Pizzaioli Garganici. Con intuizione e dedizione, Vincenzo ha saputo portare ingredienti tradizionali — come l'anguilla, la salicornia e il musciska — al centro della scena gastronomica, dimostrando che innovazione e tradizione possono dialogare in perfetta armonia.

Lo abbiamo incontrato per approfondire la sua visione e il legame profondo con la sua terra.

**D. La tua pizza si ispira al concetto di biodiversità. Cosa significa concretamente per te questo termine e come lo traduci in cucina?**

R. Quando ho intrapreso questo mestiere, non avevo ancora piena consapevolezza del valore autentico del mio territorio. Con il tempo, ho compreso che il legame profondo con la mia terra poteva diventare il fulcro del mio percorso professionale. Il modo più efficace per far conoscere e valorizzare i nostri prodotti tipici era abbinarli a un simbolo gastronomico universale: la pizza.

Questo accostamento mi ha permesso di raccontare l'identità culinaria del Gargano, portando i sapori locali su un palcoscenico internazionale. Per questo impegno ho ricevuto il Premio Biodiversità d'Italia dalla guida Identità Golose, un riconoscimento riservato a chef e pizzaioli che sanno valorizzare i piccoli produttori e le eccellenze agroalimentari italiane.

**D. Cosa è per te una pizza gastronomica e come vedi l'evoluzione della pizza gastronomica nel contesto della cucina italiana?**

R. Per me, parlare di pizza gastronomica significa offrire un'esperienza che va ben oltre la semplice unione di ingredienti: è un modo per raccontare il territorio, la sua unicità e la sua identità culturale attraverso sapori autentici, a volte inaspettati. Non amo definirla "pizza gourmet"; la pizza gastronomica nasce da un percorso più profondo, fatto di studio, ricerca e sperimentazione, in cui ogni ingrediente viene scelto e valutato con attenzione prima di essere proposto al cliente.

L'obiettivo non è solo stupire, ma anche incuriosire, stimolare il palato e al tempo stesso mantenere un perfetto equilibrio tra gli elementi. In questo equilibrio, l'impasto deve restare il vero protagonista, gli ingredienti lo devono accompagnare, esaltare ma mai coprire.

**D. Negli ultimi anni hai ricevuto riconoscimenti importanti. Cosa rappresentano per te questi premi?**

R. Premio "Due Spicchi" del Gambero Rosso, il premio "Biodiversità d'Italia", la menzione "Pizza e Territorio" di Identità Golose sono certamente motivo di orgoglio, ma non rappresentano il vero obiettivo del mio lavoro. Il mio impegno quotidiano è rivolto a costruire qualcosa di autentico, che abbia senso per le persone, per il territorio e per chi sceglie di sedersi alla nostra tavola. La mia gratificazione più grande arriva quando, attraverso le mie pizze, riesco a trasmettere un'idea, un'emozione, un legame con la nostra terra.

**D. In qualità di presidente dell'Associazione Pizzaioli Garganici, quali iniziative hai intrapreso per valorizzare la tradizione pizzaia del Gargano?**

R. Una delle iniziative più significative che abbiamo intrapreso è la creazione di un registro unico delle pizze tradizionali del Gargano, con l'obiettivo di arrivare a un vero e proprio disciplinare della pizza garganica. Il progetto, realizzato in collaborazione con la Confederazione Nazionale dell'Artigianato della provincia di Foggia, prevede che ogni anno i pizzaioli del territorio presentino pizze realizzate con prodotti tipici locali. Queste creazioni vengono analizzate e valutate da una commissione di esperti, e la più rappresentativa viene inserita nel registro ufficiale, custodito e aggiornato dall'associazione. Con il tempo, questo registro diventerà un patrimonio prezioso: un elenco di ricette, ingredienti e tecniche che racconteranno l'identità gastronomica del Gargano.

*In the heart of the Gargano, along the shores of Lake Lesina, a project was born that combines the authenticity of the land with the ambition to tell its story through one of the world's most beloved dishes: pizza.*

*LA CRUNA DEL LAGO is not merely a pizzeria, but a true culinary workshop, where every dough is a gesture of love toward biodiversity, local artisans, and a land both generous and unique. Leading this vision is Vincenzo D'Apote, a passionate pizzaiolo and president of the Associazione Pizzaioli Garganici. With insight and dedication, Vincenzo has brought traditional ingredients - like eel, samphire, and musciska - to center stage, proving that innovation and tradition can exist in perfect harmony.*

*We sat down with him to explore his philosophy and deep-rooted connection to his homeland.*

**Q. Your pizza is inspired by the concept of biodiversity. What does this term concretely mean to you, and how do you translate it into your cooking?**

A. When I first started out in this profession, I wasn't fully aware of the true value of my land. Over time, I came to understand that my bond with the territory could become the foundation of my professional journey. The most powerful way to showcase and elevate our traditional products was to pair them with a universally beloved food: pizza.

This combination allowed me to tell the culinary story of the Gargano and bring local flavors to an international stage.

For this commitment, I was awarded the Biodiversità d'Italia prize by the Identità Golose guide, a recognition given to chefs and pizzaioli who champion small producers and Italian agri-food excellence.

**Q. What does "gastronomic pizza" mean to you, and how do you see it evolving within Italian cuisine?**

A. To me, a gastronomic pizza is much more than just a combination of ingredients - it's a way to narrate the land, its uniqueness, and cultural identity through authentic and sometimes unexpected flavors. I'm not fond of the term "gourmet pizza." Gastronomic pizza stems from a deeper journey, built on study, research, and experimentation, where each ingredient is carefully chosen and evaluated before making its way to the plate.

The aim is not merely to surprise, but to pique curiosity, to delight the palate while maintaining harmony among the elements. In this harmony, the dough must remain the true star - ingredients should accompany it, enhance it, but never overpower it.

**Q. In recent years, you've received some prestigious awards. What do these recognitions mean to you?**

A. The "Due Spicchi" award from Gambero Rosso, the "Biodiversità d'Italia" prize, and the "Pizza e Territorio" mention from Identità Golose are all sources of pride, of course. But they are not the ultimate goal of my work.

My daily commitment is to build something meaningful—for the people, for the land, and for those who choose to sit at our table. The greatest reward is when I'm able to convey an idea, an emotion, a sense of connection to our territory through the pizza.

**Q. As president of the Associazione Pizzaioli Garganici, what initiatives have you launched to preserve and promote Gargano's pizza traditions?**

A. One of the most meaningful initiatives we've launched is the creation of a unique register of traditional Gargano pizzas, with the aim of developing an official set of guidelines for Gargano pizza.

The project, developed in collaboration with the National Confederation of Craftsmen of Foggia, invites local pizzaioli each year to present pizzas made with regional ingredients. These are then evaluated by a panel of experts, and the most representative creation is entered into the official register, which is curated and updated by our association. Over time, this register will become a valuable cultural asset - a record of recipes, ingredients, and techniques that define the gastronomic identity of the Gargano.





100%  
farina italiana  
*Italian flour*

FARINA PER PIZZA  
**polselli**  
**vivace**  
www.polselli.it  
FARINA DI GRANO TENERO  
TIPO "00"

CATERING  
**PIZZERIA**