issue 03

PolselliMag

GENNAIO/ JANUARY 2024

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

INDICE / INDEX

Copyright 2024
Tutti i diritti riservati
All right reserved

04.
LE FARINE
Montanara

06.
PERSONE
Intervista
a Antonio Pace

07.
POLSELLI
Campioni
dell'Export 2023

8.
LE RICETTA
L'impasto diretto per
Pizza Napoletana con
la CLASSICA

10.
APPUNTAMENTI
Polselli nel Mondo

11.
AWARDS
Pasquale Yoann
Mormile
La vittoria a Las Vegas

04.
THE FLOURS
Montanara

06.
PEOPLE
Interview
with Antonio Pace

07.
POLSELLI
Export Champions
2023

8.
THE RECIPE
The direct dough for
Neapolitan Pizza with
the CLASSICA

10.
APPOINTMENTS
Polselli in the world

11.
AWARDS
Pasquale Yoann
Mormile
Victory in Vegas

Abbiamo intrapreso un nuovo percorso
che ci porterà ad esplorare nuovi luoghi ed
incontrare persone diverse.

Siamo partiti da lontano, dalle nostre radici
più profonde.
Ci siamo addentrati nei vicoli della città
dai mille colori, tra la gente, la cultura e la
superstizione, respirando l'aria che ha dato
vita a quell'incredibile miracolo della pizza.

Napoli, fuoco e acqua, popolana e geniale,
l'origine della pizza.

We have embarked on a new path that will lead us to explore new places and meet different people.

We started from afar, from our deepest roots.
We entered the alleys of the city of a thousand colors, among people, culture and superstition, breathing the air that gave birth to that incredible pizza miracle.

Naples, fire and water, commoner and ingenious, the origin of pizza.

Se non è al forno è fritta, la pizza!
Pizza: If it's not baked, it's fried!

Se la pizza è il simbolo della città di Napoli, quella fritta è una specialità che appartiene alla creatività del popolo napoletano.

Come ogni specialità che si rispetti, anche questo piatto ha qualcosa da raccontare. Citata nel cinquecento dal poeta Giovanni Battista del Tufo che parlava di zeppolelle (croccante pasta lievitata fritta ed addolcita con del miele), è con il duca Ippolito Cavalcanti (nel suo trattato "Cucina teorico-pratico" del 1837) che la pizza fritta diventa salata con l'aggiunta di baccalà ed alici.

Successivamente, dobbiamo attendere il secondo conflitto mondiale perché "la fritta" diventi popolare diffondendosi in ogni angolo della città quando, a causa del costo elevato degli ingredienti e della mancanza di forni a legna (per lo più distrutti dai bombardamenti), la gente fu costretta a trovare una valida alternativa alla pizza 'classica'. Un'alternativa che fosse altrettanto saporita ed economica.

E noi? non potevamo tirarci indietro ed abbiamo realizzato un prodotto unico, capace di soddisfare i parametri della pizza fritta napoletana e, soprattutto, in grado di conferire una leggerezza ed una digeribilità eccezionali grazie alla sua capacità di assorbire poco olio durante la cottura.

Sei un amante della pizza fritta?
La preferisci alla pizza cotta nel forno a legna?
Prova LA MONTANARA.

If pizza is the symbol of the city of Naples, fried pizza is a speciality that belongs to the creativity of the Neapolitan people.

Like any self-respecting speciality, this dish too has something to tell. Mentioned in the 16th century by the poet Giovanni Battista del Tufo, who spoke of zeppolelle (crunchy leavened dough fried and sweetened with honey), it is with Duke Ippolito Cavalcanti (in his treatise "theoretical-practical'cooking of 1837) that the fried pizza becomes salty with the addition of cod and anchovies.

Subsequently, we have to wait for the Second World War for 'la fritta' to become popular, spreading to every corner of the city when, due to the high cost of ingredients and the lack of wood-fired ovens (mostly destroyed by bombing), people were forced to find a valid alternative to the 'classic' pizza. An alternative that was just as tasty and cheap.

And what about usus? we couldn't back down and we created a unique product, capable of satisfaying the parameters of Neapolitan fried pizza and, above all, capable of giving exceptional lightness and digestibility thanks to its ability to absorb little oil during cooking.

Are you a fried pizza lover?
Do you prefer it to pizza baked in a wood-fired oven?
Try "LA MONTANARA".

Intervista a Antonio Pace.
Interview with Antonio Pace.

Incontriamo Antonio Pace, il presidente, fondatore e memoria vivente della Associazione Verace Pizza Napoletana. Impreditore storico, erede di una delle dinastie di pizzaioli più illustri della città, proprietario di uno dei ristoranti storici di Napoli: Ciro a Santa Brigida.

D. Lei è un pezzo della storia della gastronomia napoletana. E' stato il primo, ormai più di 40 anni fa a pensare ad un vero e proprio disciplinare per la pizza napoletana.

R. Dagli anni del dopoguerra, quando le pizzerie esistevano solo a Napoli, c'è stata una esplosione prima italiana e poi mondiale della pizza. Nei decenni di diffusione selvaggia delle pizzerie, però la pizza era stata cambiata. Pensai allora che si dovessero definire quali fossero i vari passaggi, le caratteristiche perfino i movimenti necessari per maneggiare la pasta, così come gli ingredienti. Tutto questo partiva da un concetto che avevo ben presente: la pizza non è un semplice prodotto, è un metodo.

D. Parlando di ingredienti: la farina è uno dei perni fondamentali della vera pizza napoletana?

R. Si, senza dubbio. Le farine che usavano i pizzaioli napoletani dei primi decenni del '900 erano molto diverse da quelle attuali. In quel periodo a Napoli, quando la pizza circolava solo nella nostra città, ancora "originale" e senza le modifiche successive, le farine che utilizzavano erano pochissime. C'erano due grandi distributori della farina doppio zero necessaria per le pizze e uno di questi distribuiva una delle migliori di quell'epoca: la farina POLSELLI. In quei tempi i pizzaioli chiamavano la farina doppio zero " 'o ciore": il fiore della farina. Quella pizza, con quelle modalità e tradizioni, nasceva dal popolo, dalle strade, dalla vita della città. Quella era la vera pizza napoletana. La stessa pizza, figlia di Napoli, che oggi noi divulghiamo e proteggiamo.

D. La formazione è importante?

R. Si. L'Associazione nasce su due binari: la protezione della tradizione e la divulgazione. Insegniamo ai ragazzi come e perché la pizza va impastata e cotta. insegniamo ancora oggi come si riesce ad ottenere il "baffetto" alla pizza, il segno inequivocabile che la cottura è quella giusta e che il sapore finale sarà quello giusto, quello "verace".

D. Come vede il futuro della pizza?

R. Il futuro è qualità ma anche tradizione oltre che creatività. Da parte nostra ribadiamo le nostre origini perché sappiamo e capiamo fino in fondo cosa è veramente la pizza napoletana. Proseguiamo sulla nostra strada di integrità in 78 paesi nel mondo, nelle 16 scuole che seguono il nostro metodo, presso le migliaia di nostri associati nei 5 continenti. Siamo consapevoli che la storia della pizza non è solo passato ma anche un presente vivo e fecondo.

We meet Antonio Pace, the president, founder and living memory of the Associazione Verace Pizza Napoletana. Historical entrepreneur, heir to one of the most illustrious pizza dynasties in the city, owner of one of the historic restaurants in Naples: Ciro a Santa Brigida.

Q. You are a piece of the history of Neapolitan gastronomy. More than 40 years ago, you were the first to think of a real specification for Neapolitan pizza.

A. Since the post-war years, when pizzerias existed only in Naples, there has been a first Italian and then worldwide explosion of pizza. In the decades of wild diffusion of pizzerias, however, pizza had been changed. I thought then that the various steps, the characteristics, even the movements necessary to handle the dough, as well as the ingredients, had to be defined. All this started from a concept that I had in mind: pizza is not just a product, it's a method.

Q. Speaking of ingredients: is flour one of the fundamental pillars of true Neapolitan pizza?

A. Yes, without a doubt. The flours that Neapolitan pizza makers used in the first decades of the 1900s were very different from the current ones. At that time in Naples, when pizza circulated only in our city, still "original" and without subsequent changes, the flours they used were very few. There were two large distributors of the double zero flour necessary for the pizzas and one of these distributed one of the best of that era: POLSELLI flour. In those times, pizza makers called double zero flour "'o ciore": the best of flour. That pizza, with those methods and traditions, came from the people, from the streets, from the life of the city. That was real Neapolitan pizza. The same pizza, daughter of Naples, that today we divulge and protect.

Q. Is training important?

A. Yes. The Association was founded on two tracks: the protection of tradition and popularization. We teach kids how and why pizza is kneaded and cooked. We still teach how to obtain the "mustache" on pizza, the unequivocal sign that cooking is the right one and that the final flavour will be the right one, the "true" one.

Q. How do you see the future of pizza?

A. The future is quality but also tradition as well as creativity. For our part, we reaffirm our origins because we know and fully understand what Neapolitan pizza really is. We continue on our path of integrity in 78 countries around the world, in the 16 schools that follow our method, with thousands of our associates on 5 continents. We are aware that the history of pizza is not only a past but also a lively and fruitful present.

Campioni dell'Export 2023
Export Champions 2023

In un contesto Mondiale dominato da forti disordini ed incertezze, il sistema Italia è stato capace di far apprezzare con decisione il proprio "Made in Italy" nei mercati esteri, sia in Europa che nel resto del Mondo. Questa capacità ha riguardato tutto il sistema Italia ed in particolare il settore agroalimentare.

Noi, all'interno di questo contesto, abbiamo fatto la nostra parte. Da sempre abbiamo avuto una vocazione internazionale ed oggi, grazie alla qualità dei nostri prodotti ed ai nostri servizi a supporto di essi, possiamo vantare la presenza in più di 60 Paesi.

Oggi celebriamo un altro importante traguardo e lo facciamo ringraziando tutti coloro che hanno creduto e continuano a credere in noi; tutti i nostri partner che ogni giorno promuovono la nostra storia, i nostri prodotti ed il nostro marchio.
La nostra azienda è entrata a far parte di CAMPIONI DELL'EXPORT 2023, una prestigiosa lista di imprese, promossa dalla testata de IL SOLE 24 ORE. I criteri per essere all'interno di questo ristretto gruppo di aziende sono stringenti e sono indirizzati ad imprese italiane con una forte vocazione all'export.

Un risultato importante che premia la qualità dei prodotti così come le competenze dei collaboratori dell'impresa e che conferma la volontà di essere protagonista di un mercato, quello delle eccellenze del made in Italy, che ha ancora molto da dire.

In a global context dominated by strong unrest and uncertainty, the Italian system has been able to decisively make its "Made in Italy" appreciated in foreign markets, both in Europe and in the rest of the world. This capacity involved the entire Italian system and in particular the agri-food sector.

Within this context, we have done our part. We have always had an international vocation and today, thanks to the quality of our products and our services to support them, we can boast a presence in more than 60 countries.

Today we celebrate another important milestone and we do it by thanking all those who have believed and continue to believe in us; all our partners who promote our history, our products and our brand every day.
Our company has become part of EXPORT CHAMPIONS 2023, a prestigious list of companies, promoted by the magazine IL SOLE 24 ORE. The criteria for being within this small group of companies are stringent and are aimed at Italian companies with a strong export vocation.

This is an important result that rewards the quality of the products as well as the skills of the company's collaborators and which confirms the desire to be the protagonist of a market, that of Made in Italy excellence, which still has a lot to say.

LE FARINE
SPECIALI
polselli
FARINA PER PIZZA
Classica
5000g
PIZZERIA
www.polselli.it
Fatte 'na pizza lievete 'o sfizio
PINO DANIELE

L'impasto diretto per Pizza Napoletana con la CLASSICA
The direct dough for Neapolitan Pizza with the CLASSICA

La Vera Pizza Napoletana non è semplicemente qualcosa che si mangia, è un tesoro culturale, una esperienza del gusto, è il lascito di un intero popolo e di una città.

La Pizza Napoletana è una eredità fatta di storia, di passione, di acqua e di fuoco. Semplice eppure indimenticabile. Proprio come è Napoli.

Una città fatta di contraddizioni, capace di forza ma anche di dolcezza. Immediata, vivace, colorata che rimane per sempre in fondo al cuore ed alla memoria.

Come ogni eredità, anche la Pizza Napoletana ha le sue regole e la prima delle regole è che sia rispettata la sua integrità e la sua origine popolare.

In omaggio a questa grande opera che Napoli ha lasciato al mondo e che il mondo ogni giorno apprezza sempre più, vogliamo lasciarvi la ricetta tradizionale, il risultato di generazioni di pizzaioli, secoli di affinamento e tonnellate di creatività.

True Neapolitan Pizza is not simply something you eat, it's a cultural treasure, a taste experience, it's the legacy of an entire population and of a city.

Neapolitan Pizza is a legacy made of history, passion, water and fire. Simple yet unforgettable. Just like Naples is.

A city made of contradictions, capable of strength but also of sweetness. Immediate, lively, colorful which remains forever in the heart and memory.

Like any heritage, even the Neapolitan Pizza has its rules and the first of the rules is that its integrity and popular origins must be respected.

As a tribute to this great work that Naples has left to the world and that the world appreciates more and more every day, we want to leave you the traditional recipe, the result of generations of pizza makers, centuries of refinement and tons of creativity.

IMPASTO TRADIZIONALE VERACE PIZZA NAPOLETANA

- 1 lt di acqua a temperatura ambiente
- 60 g di sale grosso
- 1600 g di farina Classica
- 0.1 g di lievito fresco

Si inizia versando tutta l'acqua della ricetta ed il sale, lasciandolo sciogliere.

Si aggiunge metà della farina e si inizia ad impastare. Dopo aver ottenuto un impasto cremoso, si aggiunge il lievito e la restante farina e si miscela per un tempo massimo di impasto di 12' in prima velocità.

Dopo aver terminato l'impasto, si lascia riposare 2 ore sul banco, coperto con un panno umido, poi si prosegue con lo staglio formando dei panetti da 250 g a 260 g. Terminato lo staglio, i panetti si lasciano lievitare a temperatura ambiente per 8 - 12 ore.

Dopo la lievitazione, stendere i panetti, condirli e cuocerli in forno a 430°C c.a.

TRADITIONAL DOUGH VERACE PIZZA NAPOLETANA

- *1 liter of water at room temperature*
- *60 g of coarse salt*
- *1600 g of Classic flour*
- *0.1 g of fresh yeast*

You start by pouring all the water in the recipe and the salt, leaving it to dissolve.

Add half the flour and start kneading. After obtaining a creamy dough, add the yeast and the remaining flour and mix for a maximum kneading time of 12' at first speed.

After having finished the dough, it's left to rest for 2 hours on the counter, covered with a damp cloth, then it's continued with the tin forming loaves from 250 g to 260 g. After the sieving, the loaves are left to rise at room temperature for 8 - 12 hours.

After leavening, roll out the loaves, season them and cook them in the oven at approx. 430°C.

APPUNTAMENTI / APPOINTMENTS

1. 20-24 GEN/JAN 2024

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.

2. 19-23 FEB/FEB 2024

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.

3. 05-07 MAR/MAR 2024

SIRHA - BUDAPEST
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.

4. 05-08 MAR/MAR 2023

FOODEX JAPAN - 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.

5. 13-14 MAR/MAR 2024

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.

6. 19-21 MAR/MAR 2024

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.

7. 07-10 MAG/MAY 2024

CIBUS - PARMA
La manifestazione di riferimento per il settore agroalimentare Made in Italy.

The reference event for the Made in Italy agri-food sector.

8. 21-24 MAG/MAY 2024

BAKERY CHINA - SHANGHAI
La più importante fiera internazionale per i prodotti da forno e dolciari a Shanghai. Un evento fondamentale per l'intera catena dell'industria della panificazione.

The most important international trade fair for bakery and confectionery products in Shanghai. A key event for the entire bakery industry chain.

9. 23-25 GIU/JUN 2024

SUMMER FANCY FOOD - NEW YORK CITY
Il più grande evento commerciale di specialità alimentari degli Stati Uniti, la porta d'ingresso del Made in Italy in America.

The largest specialty food trade event in the United States, the gateway to Made in Italy in America.

APPUNTAMENTI PRECEDENTI PREVIOUS APPOINTMENTS

08-11 MAG/MAY 2023

TUTTO FOOD - MILANO
Fiera B2B rivolta all'intero ecosistema agro-alimentare. 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.

20-22 GIU/JUN 2023

SAUDI F&8 SHOW RIYADH - ARABIA SAUDITA
Principale fiera araba riservata al F&8 e alla Ristorazione.Punto di ritrovo strategico per produttori, brand e operatori del global food market.

Main Arab fair reserved for F&8 and catering. Strategic meeting point for producers, brands and operators of the global food market.

25-27 GIU/JUN 2023

SUMMER FANCY FOOD - NYC
Maggiore evento commerciale di specialità alimentari degli Stati Uniti. Novità e qualità F&8 a confronto. Prodotti, networking e opportunità di mercato.

Largest specialty food trade event in the United States. Novelty and F&8 quality compared. Products, networking and market opportunities.

31 AGO/AUG 01 SET/SEP 2023

A8ASTUR 2023 - CTTÀ DEL MESSICO
Appuntamento internazionale annuale dedicato al settore alberghiero e alla ristorazione. Prodotti e attrezzature, tecnologie e arredamento per il canale HORECA.

Annual international event dedicated to the hotel and restaurant sector. Products and equipment, technologies and furnishings for the HORECA channel.

11-14 SET/SEP 2023

FINE FOOD - AUSTRALIA
Principale vetrina del settore agro-alimentare nel mondo rivolta al mercato asiatico e del Pacifico. Importatori, distributori e buyer della GDO si danno appuntamento a Sydney.

Main showcase of the agro-food sector in the world aimed at the Asian and Pacific markets. Importers, distributors and buyers from large-scale distribution meet in Sydney.

7-11 OTT/OCT 2023

ANUGA - GERMANIA
Tradizionale fiera internazionale per l'industria del F&8 allestita nella città di Colonia. Alimenti, bevande, artigianato, industria dei processi alimentari, gadget.

Traditional international fair for the F&8 industry held in the city of Cologne. Food, beverages, handcrafts, food processing industry, gadgets.

8-10 NOV/NOV 2023

FHC - SHANGAI
Esposizione di prodotti alimentari, bevande, ospitalità, prodotti da forno e le vendite al dettaglio.

Exhibition of food, beverage, hospitality, bakery and retail sales.

Pasquale Yoann Mormile La vittoria a Las Vegas Pasquale Yoann Mormile Victory in Vegas

La storia della pizza napoletana viaggia attraverso il mondo. Oggi incontriamo Pasquale Yoann Mormile, un ragazzo che vive e lavora in Francia ed è diventato da poco, nel marzo del 2023, Campione del Mondo di Pizza Napoletana a Las Vegas.

D. Come nasce la tua passione per la pizza?

R. Nasce da bambino. Sono nato e cresciuto in Francia, in una famiglia originaria di Napoli. Tutte le mie vacanze estive le trascorrevo quindi a Napoli dai miei nonni. Lì in quelle estati spensierate ho incontrato la pizza vera, così diversa da quella che si trovava all'epoca in Francia.

D. In che modo hai incontrato la pizza come pizzaiolo?

R. Beh, è una storia strana. Nel 2012 io giocavo a rugby, da professionista andai a giocare in Australia. Lì, dopo un infortunio, trovai lavoro come pizzaiolo a Melbourne nella famosa "400 gradi" . Il titolare, Jonnhy Di Francesco, era fresco campione del mondo di pizza e faceva una pizza che non si trovava da nessuna parte.Venni in Italia, presso la sede dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, per un corso di perfezionamento.

D. Dopo il periodo di formazione e di gavetta cosa succede?

R. Sono tornato in Francia, con le conoscenze e le esperienze del corso e delle mie scoperte nelle pizzerie di Napoli e ho aperto un furgone-pizzeria, con un forno vero a legna! Nel 2015 apro il primo furgone, nel 2017 un secondo furgone e nel 2019 arrivo ad avere il mio locale.

D. Come si chiama la tua pizzeria?

R. Ho chiamato la mia pizzeria "pulcinella", perché è un simbolo di Napoli e rappresenta bene come sono i napoletani: furbi, vivaci ma di buon cuore. Come la pizza che faccio: vivace, tradizionale, ma con un sapore unico! Siamo a Bourg en Bresse, vicino a Lione e aspettiamo tutti gli amanti della vera pizza Napoletana. Ancora oggi continuo ad usare la stessa farina Polselli che vidi nelle pizzerie storiche di Napoli.

D. Hai ricevuto anche dei riconoscimenti nella tua carriera. Quali?

R. Mi piace mettermi in gioco, del resto ho un passato da sportivo! Ho iniziato a partecipare alle competizioni di pizza napoletana già nel 2017, a Parma. Nel 2019 sono arrivato secondo al campionato di Francia, nel 2021 ho vinto al SIRHA di Lione il campionato di Francia.

D. Arriviamo così al 2023 e al campionato del Mondo di Las Vegas, di pizza napoletana.

R. Si. Il sogno americano è qualcosa che mi porto dietro da tempo. Mi ha sempre attirato la cultura americana e anche australiana del mangiare fuori e ho pensato che io potessi dire la mia per la pizza napoletana anche in quel contesto. Nella città delle luci ho raggiunto il risultato migliore possibile, grazie anche al supporto ed all'aiuto di chi ha creduto in me.

The history of Neapolitan pizza travels across the world. Today we meet Pasquale Yoann Mormile, a guy who lives and works in France and has recently become, in March 2023, the World Champion of Neapolitan Pizza in Las Vegas.

Q. How did your passion for pizza come about?

A. It started as a child. I was born and raised in France, in a family originally from Naples. I used to spend all my summer holidays in Naples whit my grandparents. There, during those carefree summers, I encountered real pizza, so different from the one that could be found in France at the time.

Q. How did you come across pizza as a pizza maker?

A. Well, it's a strange story. In 2012 I used to play rugby, as a professional I went to play in Australia. There, after an injury, I found work as a pizza maker in Melbourne in the famous "400 degrees". The owner, Jonnhy Di Francesco, was the fresh pizza world champion and made a pizza that was nowhere to be found. I came to Italy, to the headquarters of the Associazione Verace Pizza Napoletana, for a specialization course.

Q. What happens after the training and apprenticeship period?

A. I returned to France, with the knowledge and experience of the course and my discoveries in the pizzerias of Naples and I opened a pizza van, with a real wood-fired oven! In 2015 I opened the first van, in 2017 a second van and in 2019 I got my own place.

Q. What is the name of your pizzeria?

A. I have called my pizzeria "pulcinella", because it's a symbol of Naples and it well represents how the Neapolitans are: smart, lively but good-hearted. Like the pizza I make: lively, traditional, but with a unique flavour! We are in Bourg en Bresse, near Lyon and we are waiting for all lovers of true Neapolitan pizza. Even today I still use the same Polselli flour that I saw in the historic pizzerias of Naples.

Q. You've also received accolades in your career. Which ones?

R. I like to put myself out there, after all I have a sporting background. I started participating in Neapolitan pizza competitions as early as 2017, in Parma. In 2019 I finished second in the French championship, in 2021 I won the French championship at the SIRHA in Lyon.

Q. Thus we arrive at 2023 and the world championship in Las Vegas of Neapolitan pizza.

A. Yes. The American dream is something I've been carrying around for some time. The American and also Australian culture of eating out has always attracted me and I thought I could have my say for Neapolitan pizza in that context as well. In the City of Lights I achieved the best possible result, thanks also to the support and help of those who believed in me.

100%
farina italiana
Italian flour
polselli
www.polselli.it