issue 04

PolselliMag

LUGLIO / JULY 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

05.
LE FARINE
La Super

06.
PERSONE
Intervista a
Carlo Muzi
“La Montecarlo”

08.
POLSELLI
Impianto
fotovoltaico

9.
LE RICETTA
L’impasto con
Biga per la Pizza
in PALA ROMANA

10.
APPUNTAMENTI
Polselli nel mondo

11.
AWARDS
Intervista a
Andrea Gallizzi
“Pizzateca”

05.
THE FLOURS
La Super

06.
PEOPLE
Interview with
Carlo Muzi
“La Montecarlo”

08.
POLSELLI
Photovoltaic
system

9.
THE RECIPE
The dough with
Biga for Pizza
in PALA ROMANA

10.
APPOINTMENTS
Polselli in the world

11.
AWARDS
Interview with
Andrea Gallizzi
“Pizzateca”

Siamo rimasti affascinati dalla città dei mille colori e sapori; faremo tesoro dell'esperienza vissuta tra i vicoli, difficilmente dimenticheremo il calore di Napoli, passione mediterranea.

Incuriositi, ci dirigiamo verso la città eterna, tra colonne marmoree ed anfiteatri, dove le radici gastronomiche si perdono nella notte dei tempi.

Roma, storia e futuro, città eterna, la città delle città, Caput Mundi.

We were fascinated by the city of a thousand colors and flavors; we will treasure the experience lived among the alleys, we will hardly forget the warmth of Naples, Mediterranean passion.

Intrigued, we head towards the eternal city, among marble columns and amphitheaters, where gastronomic roots are lost in the mists of time.

Rome, history and future, eternal city, the city of cities, Caput Mundi.

CLEMENS XII· PONT· MAX·
AQVAM VIRGINEM
COPIA ET SALVBRITATE COMMENDATAM
CVLTV MAGNIFICO ORNAVIT
PERFECIT BENEDICTVS XIV· PON· MAX·
LE FARINE
SPECIALI
polselli
FARINA PER PIZZA
Super
FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "00"
5000g
11.0 Lb.
CATERING
PIZZERIA

La Super ha qualcosa di speciale
Super has something special about it

La Super ha qualcosa di speciale.
Nasce dalla nostra esperienza e l'arte dei maestri pizzaioli romani.

Roma è la sua seconda casa e in virtù di questo legame abbiamo dato vita a questa farina forte e naturale, perfetta per i prodotti ad alta idratazione e lunga maturazione, come la pizza in teglia ed in pala.

Tutto questo grazie ad una selezione di grani pregiati, con caratteristiche reologiche elevate. Ma non ci siamo limitati a questo, abbiamo scelto grani con dei bouquet aromatici particolari, che potessero sprigionare le note delicate tipiche dei profumi che si respirano fuori dai tanti forni e pizzerie all'ombra del Cupolone.

Ottima per la realizzazione di impasti indiretti, permette di realizzare una biga a regola d'arte: l'arte dei pizzaioli e panificatori romani.

La Super è perfetta per la biga grazie al suo valore proteico elevato, che per via dei suo tempi di lievitazione garantisce l'esaltazione degli aromi e dei profumi del prodotto finale.

La Super, dalle forti radici romane, è patrimonio universale dei panificatori di qualsiasi latitudine. Un prodotto per i pizzaioli pazienti, amanti delle lievitazioni lunghe e per i virtuosi delle alte idratazioni, che vogliono creare un prodotto croccante, altamente digeribile e dalla massima scioglievolezza al palato.

Perché scegliere la Super? Semplice, ha una marcia in più: Super idratazione, Super lievitazione, Super croccantezza, Super gusto.

Super has something special about it
It comes from our experience and the art of the Roman master pizza makers.

Rome is its second home, and taking advantage of this bond we gave birth to this strong and natural flour, perfect for high hydration and long maturation products, such as "pizza in teglia" and "pizza in pala".

All this thanks to a selection of fine grains with high rheological characteristics. Furthermore, we chose grains with particular aromatic bouquets, which could give off the delicate notes typical of the fragrances that you can breathe outside the many bakeries and pizzerias in the shadow of the "Cupolone".

Excellent for making indirect doughs, it allows for a state-of-the-art biga: the art of Roman pizza makers and bakers.

Super is perfect for biga thanks to its high protein value, which, thanks to its rising times, guarantees the valorization of the flavors and aromas of the final product.

Super, with strong Roman roots, is the universal heritage of bakers of any latitude. A product for patient pizza makers, lovers of long leavening and virtuosos of high hydration, who want to create a crispy, highly digestible product with maximum meltiness on the palate.

Why choose Super? Simple, it has an extra edge: Super hydration, Super leavening, Super crispiness, Super taste.

Intervista a Carlo Muzi della pizzeria La Montecarlo
Interview with Carlo Muzi of the pizzeria La Montecarlo

"Se vòi na pizza dillo!". La storia e gli aneddoti della pizza romana tonda e di Roma.

A pochi metri da Piazza Navona, dove ogni giorno migliaia di persone ammirano la Fontana dei Quattro Fiumi del Bernini, alla scoperta dell'Arte e della Storia di cui Roma è custode, c'è un vicolo quasi nascosto – Vicolo Savelli – dove altrettante persone – connoisseur affezionati e buongustai curiosi – da quasi quaranta anni si siedono a gustare la tipica pizza romana tonda, al piatto.

I numerosissimi personaggi pubblici che hanno mangiato qui e che campeggiano nelle foto appese alle pareti non sono i protagonisti, ma solo le comparse di un grande film la cui protagonista è la pizza romana e, ovviamente, Roma.

D. Carlo Muzi, fondatore e gestore de La Montecarlo, oggi insieme al figlio Filippo, ci racconta questa storia. Carlo, qual è la storia della tua pizzeria?

La Montecarlo nasce nel 1986: ero fidanzato con la figlia del proprietario di una delle pizzerie più famose di Roma, "Da Baffetto". Così decido di lanciarmi anch'io in quest'avventura e apro La Montecarlo, sempre qui a pochi metri da piazza Navona. Qui nasce la passione per la pizza con tutti i suoi ingredienti, e dopo quasi quarant'anni di pizze vale sempre lo stesso motto: "Se vòi na pizza dillo!"

D. Chiaro, andare dritti alle cose, senza girarci intorno. E come mai il nome La Montecarlo?

Una scommessa con mio padre. Facciamo un passo indietro: io nasco come bancario, mio padre lavorava alla cassa di risparmio di Rieti e mi fece entrare in banca. Resistetti per 72 giorni, dopodiché scappai. Che volevo fare? Questo mestiere. Lui non era d'accordo e mi diceva: "Non aprire una pizzeria, piuttosto vai a mangiarti i soldi a Monte Carlo, che in pizzeria triboli, lavori troppo". Ma io alla fine decisi comunque di aprire questa pizzeria. Devo dire, però, che sulla fatica aveva ragione, perché questo è un mestiere davvero duro, che richiede impegno e attenzione in tutti gli aspetti, a partire dalla selezione delle materie prime.

D. Quanto è importante la selezione degli ingredienti?

Fondamentale. La pizza è un alimento povero, ma proprio nella sua semplicità ha bisogno di una selezione attentissima di tutti gli ingredienti: dalla farina, al pomodoro, alla mozzarella fino alla legna per il forno. Anche questa è fondamentale perché influisce sul sapore della pizza: noi ad esempio usiamo solo legna di cerro o leccino. E' sempre per questa cura degli ingredienti che noi facciamo ancora l'impasto a mano, perché chi lo fa ci mette attenzione. Se tu provi a dire a un pizzettaro che sta qui, dopo che ha impastato 50-70 kg di farina: "Che me dai un po' d'impasto?", può essere pure che te mena, perché c'è un lavoro dietro, ci ha sudato. Ogni cosa ha un piccolo valore, ma quando le metti insieme c'è un valore aggiunto incredibile. La nostra pizza è semplice, la classica tonda romana, bassa e scrocchiarella, circa 160-170 grammi di impasto, un disco di 30 centimetri, non è grande ed è molto digerible. Infatti la cosa bella è che la nostra pizza è così leggera che ne mangi una, fai una passeggiata e – se non hai magiato anche qualche supplì o fiore di zucca – hai già fame di nuovo.

D. Vasco Rossi, Richard Gere, Alberto Sordi, Morissey (dei The Smiths): dalla tua pizzeria sono passati praticamente tutti, come si vede dalle foto

"If you want a pizza, just say it!". The history and anecdotes of Roman pizza and of Rome.

Just a few meters from Piazza Navona, where everyday thousands of people admire Bernini's Fountain of the Four Rivers, discovering the Art and History of which Rome is the custodian, there is an almost hidden alleyway - Vicolo Savelli - where just as many people - devoted connoisseurs and curious gourmets - have been sitting down to enjoy the typical Roman round, flatbread pizza for almost forty years.

The countless public figures who have eaten here and who stand out in the photos hanging on the walls are not the protagonists, but only extras in a great film whose main character is Roman pizza and, of course, Rome.

D. Carlo Muzi, founder and manager of La Montecarlo, now with his son Filippo, tells us this story. Carlo, what is the story of your pizzeria?

La Montecarlo was born in 1986: I was engaged to the daughter of the owner of one of the most famous pizzerias in Rome, "Da Baffetto." So I decided to launch myself into this adventure as well and open La Montecarlo, a few meters from Piazza Navona. Here the passion for pizza was born, with all its ingredients, and after almost forty years of pizzas the same motto still applies: "If you want a pizza, just say it!"

D. Clear, going straight to things, without beating around the bush. And how come the name La Montecarlo?

A bet with my father. Let's take a step back: I was born a banker, my father worked at the Rieti savings bank, and he got me into the bank. I stayed for 72 days, after which I ran away. What did I want to do? This job. He disagreed and told me, "Don't open a pizzeria, rather go spend some money in Monte Carlo, because in the pizzeria you suffer, you work too much". But I eventually decided to open this pizzeria anyway. I must say, though, that about the hard work he was right, because this is a really hard job, which requires commitment and attention in all aspects, starting with the selection of raw materials.

D. How important is the selection of ingredients?

Fundamental. Pizza is a poor food, but in its simplicity it needs a very careful selection of all ingredients: from flour, to tomato, to mozzarella to even wood for the oven. This is also fundamental because the wood affects the flavor of the pizza: for example we use only cerro or leccino wood. It is because of this care for the ingredients that we still make the dough by hand, because the people who make it put attention into it. If you try to say to a pizzettaro who is here, after he has kneaded 50-70 kg of flour, "Could you give me some dough?", it may well be that he will beat you up, because there is work behind that dough, he has sweated over it. Every little thing has a value, and when you put them together there is an incredible added value. Our pizza is simple, the classic Roman round, low and crunchy, about 160-170 grams of dough, a 30-centimeter disk, it's not big and it's very digestible. In fact, the great thing is that our pizza is so light that you eat one, take a walk, and if you haven't also eaten some supplì or fried zucchini flower you're already hungry again.

D. Richard Gere, Vasco Rossi, Alberto Sordi, Morissey (of The Smiths): practically everyone has passed through your pizzeria, as it can be seen from the photos on the walls. What was Rome

sulle pareti. Com'era Roma e com'era la pizza nel 1986?

Roma era un'altra città, era fatta da pochissimi mestieranti, ma tutti sapevano fare il loro lavoro. Qui intorno c'erano 4 o 5 pizzerie, e tu potevi sempre imparare. Io nel giorno di riposo andavo sempre negli altri locali a imparare qualcosa. C'era tanto mestiere e tanta voglia di imparare. Quanto ai nostri avventori, qui ci è passato veramente il mondo. Da Armani a Zucchero, da Morrissey degli Smiths alle sorelle Fendi, da De Sica a Alberto Sordi. Nino Manfredi (ciociaro, ndr) era un assiduo frequentatore insieme alla moglie, e siccome era anche un assiduo fumatore, diceva alla moglie "Vado in cucina a cuocere due suppli", ma non era vero, andava là dietro a fumarsi le sigarette.

Tra i clienti però pochissimi calciatori, devo dire la verità. Come mai? Perché qui pagano tutti, e i calciatori nun vogliono pagà!

D. Raccontaci qualche aneddoto.

Ce ne sarebbero troppi. Noi chiudevamo alle due di notte perché qui vicino c'era il teatro e, quando verso mezzanotte finivano gli spettacoli, gli attori venivano sempre tutti qua. Una volta c'era una festa di Stefano Masciarelli, siamo arrivati lì che c'era rimasta solo la panna da magnà. Allora dalla festa tutti insieme siamo venuti in pizzeria, abbiamo detto "ci facciamo una aglio e olio". E tra i tanti c'era anche Adriano Papparardo, avevamo tutti un po' bevuto, e alle cinque di mattina si mette sul tavolo e inizia a cantare "Ricominciamo". Fantastico. E' arrivata la polizia per tutta questa caciara, e per fortuna che quello (Pappalardo) aveva solo quella canzone, perché sennò eravamo rovinati!

D. Vedo alla parete questo articolo di giornale "Il Principato preso a pizze", che significa?

Tra le tante cose che ci sono successe, ci ha fatto causa proprio Monte Carlo, il Principato di Monaco. Nei primi anni '90, quando ha cominciato a diffondersi internet, io feci il sito della pizzeria. Registrai anche il marchio "La Montecarlo" tramite una società di Torino. Da noi veniva sempre a pranzo e cena uno dei soliti ignoti, che non sai mai chi è, che risultò essere l'Amministratore Delegato di Altavista. Altavista era uno dei primi motori di ricerca, ancora prima di Google. E quindi lui, che era innamorato della nostra pizza, mi pompava la pizzeria nelle ricerche su internet. Quindi tu stavi a Milano, cercavi "Monte Carlo" su internet e usciva prima la mia pizzeria che Il Principato di Monaco. Tu capisci bene che questi si sono innervositi... Ma in effetti loro non avevano mai registrato il marchio, quindi noi vincemmo la causa. Ci hanno dato anche i soldi, però non abbiamo riportato a casa una lira, li abbiamo magnati tutti dalle parti loro tra casinò, ristoranti, alberghi... Insomma, ci siamo divertiti.

D. Certo che ne avete combinate di tutti i colori. Carlo, per chiudere, da pizzeria storica di Roma, qual è il consiglio che dai ai ragazzi che vogliono aprire una pizzeria? Di farlo o di andare a Montecarlo?

Onestamente, nonostante la fatica, consiglio quello che alla fine ho fatto io: aprire una pizzeria. E consiglio di lavorare bene, con i prodotti nazionali, le farine buone, gli ingredienti scelti con attenzione.

E soprattuto di fare questo lavoro con passione.

like and what was pizza like in 1986?

Rome was a different city, it was made by very few journeymen, but they all knew how to do their job. Around here there were four or five pizzerias, and you could always learn. I would always go to the other places on my day off and learn something. There was so much craft and so much desire to learn. As for our clients, really the entire World has passed here. From Armani to Zucchero, from Morrissey of the Smiths to the Fendi sisters, from De Sica to Alberto Sordi. Nino Manfredi (Italian actor from Frosinone area, ed.) was a frequent visitor along with his wife, and since he was also an assiduous smoker, he would tell his wife, "I'm going to the kitchen to cook some suppli," but it wasn't true, he went back in the kitchen to smoke.

Among the customers, however, very few soccer players, I have to tell the truth. How come? Because everyone pays here, and soccer players don't want to pay!

D. Tell us some anecdotes.

There would be too many. We used to close at two o'clock in the morning because there was a theater nearby, and when around midnight the shows were over, the actors would always come here. Once there was a party at Stefano Masciarelli's (Italian actor, ed.), we got there and there was only cream left to eat. So, from the party all together we came to the pizzeria, we said "we'll have an aglio e olio pasta." And among the many there was Adriano Papparardo (Italian singer, ed.), we had all been drinking a little bit, and at five o'clock in the morning he gets on the table and starts singing "Ricominciamo". Fantastic. The police came for all that noise, and luckily Pappalardo only had that hit song, because otherwise we would have been ruined!

D. On the wall I see this newspaper article: "Pizze (roman slang for slaps, play on words) to The Principality of Monaco", what happend?

Among the many things that happened to us, we were sued by Monte Carlo itself, the Principality of Monaco. In the early 1990s, when the Internet began to spread, I made the pizzeria's website. I also registered the trademark "La Montecarlo" through a company in Turin. One of the many unknown customers turned out to be the CEO of Altavista. Altavista was one of the first search engines, even before Google. And since he loved our pizza, he would push the pizzeria in the search engine optimization. So let's say you were in Milan, if you searched for "Monte Carlo" on the web my pizzeria would come up first than The Principality of Monaco. You understand that they got nervous... But in fact they had never registered the trademark, so we won the lawsuit. They also reimbursed us, however, we didn't bring home a penny, we spent it all there between casinos, restaurants, hotels... We had a good time.

D. You really had a lot of fun over the years. Carlo, to wrap up, as a historic pizzeria in Rome, what is your advice to young guys who want to open a pizzeria? To do it or to go to Monte Carlo, as your father used to tell you?

Honestly, despite all the hard work, I recommend what I eventually did: open a pizzeria. And I recommend working well, with Italian products, good flours, carefully chosen ingredients. And above all, to do this work with passion.

Sostenibilità: prendere il Sole
Sustainability: catching some sunrays

Icaro, figlio dell'inventore ateniese Dedalo, affascinato dal Sole e munito delle ali di cera costruite dal padre, si lanciò in un folle volo verso quella sfera incandescente ed ipnotica.

Anche noi, affascinati da questa risorsa preziosa, abbiamo deciso di avvicinarci e di "prendere" il Sole, non tramite delle ali di cera ma tramite un moderno impianto fotovoltaico all'avanguardia.

Da sempre, la nostra azienda è particolarmente attenta alla sostenibilità, intesa in tutte le sue declinazioni.
Per questo motivo, la riduzione dell'impatto ambientale è un obiettivo che perseguiamo in tutti i modi, ora anche tramite l'utilizzo di un'energia pulita e rinnovabile come quella solare.

Siamo pienamente convinti di aver ricevuto il nostro pianeta, la Terra, non in eredità dai nostri padri, ma in prestito dai nostri figli. Ed è questa la filosofia che ci guida, nelle nostre azioni quotidiane così come nelle scelte strategiche.

Quella della sostenibilità è una scelta che da sempre consideriamo strategica per la nostra azienda, per la nostra comunità e per il nostro pianeta.

Icarus, son of the Athenian inventor Daedalus, fascinated by the Sun and equipped with wax wings built by his father, launched himself into a mad flight towards that incandescent and hypnotic sphere.

We too, fascinated by this precious resource, have decided to get closer and "catch" the Sun, not through wax wings but through a modern, cutting-edge photovoltaic system.

Our company has always been particularly attentive to sustainability, in all its forms.
For this reason, reducing environmental impact is an objective that we pursue in all ways, now also through the use of clean and renewable energy such as solar energy.

We are fully convinced that we have received our planet, the Earth, not as an inheritance from our fathers, but on loan from our children. And this is the philosophy that guides us, in our daily actions as well as in strategic choices.

Sustainability is a choice that we have always considered strategic for our company, for our community and for our planet.

Impasto indiretto per pizza in PALA ROMANA con Biga a freddo
Indirect pizza dough in PALA ROMANA with cold Biga

RICETTA BIGA

- 1 kg farina Super
- 10g di lievito di birra fresco
- 500g di acqua (calcolo della temperatura dell'acqua 55-T.A.-T.F.)

PROCEDIMENTO PER REALIZZARE LA BIGA

Versare la farina insieme al lievito in vasca, ossigenare per 1 minuto in prima velocità, poi inserire tutta l'acqua.

Impastare per un tempo max di 5 minuti, la biga deve risultare miscelata con grossi grumi, non incordata.

Estrarre la biga dalla vasca, spezzandola manualmente in pezzi più piccoli, ed adagiarla in un mastello stretto ad alto.

Porre il mastello a temperatura ambiente per due ore, poi in frigorifero ad una temperatura tra i 4°C-6°C per 24 ore.

CHIUSURA BIGA

- 1kg di farina Vivace
- 1kg di biga
- 10g di malto (calcolato su kilo di farina per biga)
- 0,5g di lievito di birra (calcolato su kilo di farina di rinfresco)
- 1100g acqua fredda (differenza di acqua per arrivare ad un 80% di idratazione)
- 60g di sale
- 60g di olio

PROCEDIMENTO

Versare la farina nella vasca, il malto, il lievito e la biga tagliata a pezzi.

Versare 700g (35% di acqua calcolato sul totale della farina) ed iniziare ad impastare, fino ad ottenere il punto pasta.

Versare il sale, e gradualmente, a filo la differenza di acqua rimanente 400g, inserendo la seconda velocità.

Per ultimo versare l'olio.

Terminare l'impasto ad una temperatura tra i 22°-23°C.

Terminato l'impasto, eseguire delle pieghe di rinforzo, adagiare l'impasto in un mastello, lasciare puntare a temperatura ambiente per due ore poi trasferire in frigo a temperatura controllata non meno della 20 ore.

Ottenuta una prima lievitazione, quasi al raddoppio del volume iniziale, estrarre dal frigo attendere circa mezzora ed eseguire lo staglio, panetti da 600g.

Dopo lo staglio attendere una seconda lievitazione a temperatura ambiente, circa tre ore per procedere alla stesura e precottura.

Temperatura forno elettrico 300°C.

BIGA RECIPE

- *1 kg Super flour*
- *10g of fresh brewer's yeast*
- *500g of water (calculation of the water temperature 55-T.A.-T.F.)*

PROCEDURE FOR MAKING THE BIGA

Pour the flour together with the yeast into the bowl, oxygenate for 1 minute on first speed, then add all the water.

Knead for a maximum of 5 minutes, the biga must be mixed with large lumps, not stringed.

Remove the biga from the bowl, manually breaking it into smaller pieces, and place it in a narrow, high bowl.

Place the tub at room temperature for two hours, then in the refrigerator at a temperature between 4°C-6°C for 24 hours.

BIGA CLOSURE

- *1kg of Vivace flour*
- *1kg of biga*
- *10g of malt (calculated per kilo of flour per biga)*
- *0.5g of brewer's yeast (calculated per kilo of refreshment flour)*
- *1100g cold water (difference in water to reach 80% hydration)*
- *60g of salt*
- *60g of oil*

METHOD

Pour the flour into the bowl, the malt, the yeast and the biga cut into pieces.

Pour 700g (35% of water calculated on the total flour) and start kneading until you get the dough point.

Pour in the salt, and gradually, pour in the remaining 400g of water, inserting the second speed.

Lastly, pour in the oil.

Finish the dough at a temperature between 22°-23°C.

Once the dough is finished, make some reinforcement folds, place the dough in a bowl, leave it at room temperature for two hours then transfer to the fridge at a controlled temperature for no less than 20 hours.

Once the first leavening has been obtained, almost doubling the initial volume, remove the 600g loaves from the fridge, wait about half an hour and perform the cutting.

After the molding, wait for a second leavening at room temperature, about three hours to proceed with the spreading and pre-baking.

Electric oven temperature 300°C.

1.
23-26 LUG/JUL 2024

FIPAN - BRASILE
La più importante fiera di panificazione e pasticceria dell'America Latina.
L'appuntamento fondamentale per gli operatori del Food Service brasiliani e non solo.

The most important bakery and pastry trade fair in Latin America.
The key event for Food Service operators from Brazil and beyond.

2.
19-23 OTT/OCT 2024

SIAL - PARIGI - FRANCIA
La principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare.
Fonte d'ispirazione per i professionisti dell'alimentazione, arrivata quest'anno alla 60esima edizione.

The world's leading food innovation fair.
A source of inspiration for food professionals, now in its 60th year.

3.
26-27 NOV/NOV 2024

EUROPEAN PIZZA SHOW – LONDON - UK
"L'evento di riferimento per il settore della pizza in Europa. L'appuntamento fondamentale per i professionisti della pizza, con tutte le innovazioni per la ristorazione: dagli ingredienti, alle bevande, alle attrezzature professionali."

Europe's leading event in the Pizza Sector. The trade show to attend for all the European catering professionals involved in the pizza sector, with all the catering innovations from ingredients, to beverages and professional equipment.

APPUNTAMENTI PRECEDENTI
PREVIOUS APPOINTMENTS

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

18 - 21 GIU/JUN 2024

ALIMENTEC - CARAIBI
Uno degli eventi più rappresentativi del mercato dell'industria alimentare, delle bevande e dei relativi servizi, in Sud America, nella regione Andina e Caraibi.

One of the most representative events of the Food & Beverage and related services industry market in South
America's, Andean and Caribbean region.

Intervista a Andrea Gallizzi
Interview with Andrea Gallizzi

Incontriamo Andrea Gallizzi nella sua Pizzateca di Roma, ormai una vera istituzione gastronomica della capitale. Da qui Andrea ha portato la sua pizza romana a trionfare al Campionato Mondiale della Pizza di Parma 2024, arrivando primo in una combattutissima categoria, il World Pizza Team.

D. Andrea, come ti sei avvicinato al mondo della pizza?
Già a 9/10 anni andavo a vedere gli impasti, le farine, il pane e tutto cio' che riguarda il mondo pizzeria presso l'attività di una mia zia. Il passo successivo è stato l'Istituto alberghiero dell'Aquila dove mi sono diplomato nel 2013. Mi sono subito lanciato nel mondo della cucina partendo come aiuto cuoco, passando successivamente a capo brigata e finalmente a primo chef. In quegli anni è nata anche la mia passione per la pizza, lo stesso periodo in cui ho iniziato ad utilizzare i prodotti Polselli.

D. La tua pizzeria si chiama "La Pizzateca". Qual è la sua storia e da cosa nasce questo nome?
Questa pizzeria nasce da lontano, in un piccolo borgo vicino Roma, Roviano. Una pizzeria al taglio, all'inizio solo da asporto, dove abbiamo inserito poi qualche tavolino ed un po' di servizio al tavolo. La nostra formula ha avuto un grande successo, tanto che abbiamo deciso di portarla dentro Roma, migliorando ed ingrandendo l'esperienza. Oggi PizzaTeca Roma ha 120 coperti. PizzaTeca nasce dall'idea di abbinare ed integrare vari ingredienti alla pizza, allargando la possibilità di scelta. Una pizza sempre attenta alla qualità ed anche all'armonia tra i sapori, le note di gusto ed i vini.

D. Tra le tue tante esperienze, hai avuto modo anche di confrontarti con la televisione, partecipando al programma di Sky "Master Pizza Champions". Com'è stata quest'esperienza televisiva?
È stato senza dubbio emozionante confrontarmi con altri pizzaioli ed ha anche portato tanta visibilità alle pizzerie. Ci siamo classificati nei quarti del programma, uscendo solo in semifinale.

D. Arriviamo quindi a Parma, hai gareggiato "contro" 1200 pizzaioli di 56 nazioni diverse. Qual è il segreto della tua vittoria?
Il primo passo è stato senz'altro utilizzare farine di altissima qualità, in secondo luogo l'uso di ingredienti semplici ma innovativi nell'uso con un risultato finale che ha convinto tutti.

D. La pizza che hai portato in competizione e che ha vinto è la pizza con le melanzane. Raccontaci come è nata, perché hai scelto di portare proprio questa pizza e quanto sono importanti per te gli ingredienti?
Noi cerchiamo sempre di utilizzare materie prime di alta qualità e di controllare la trasformazione e l'utilizzo di questi ingredienti. L'idea di questa pizza è nata soprattutto dalla sostenibilità. Della melanzana non abbiamo scartato niente: dalla mousse di melanzana affumicata al carbone, fino alla melanzana fritta, passando per la buccia che è avanzata dalla prima lavorazione, che è stata bollita e poi passata al forno per l'essiccazione. Tutto melanzana, tutto sapore!

D. Quali sono le prossime sfide che ti poni per il futuro?
Le sfide arrivano per farci migliorare. Per questo noi cerchiamo sempre di dare il massimo, perché sentiamo una enorme responsabilità: portare la pizza, un alimento che è ormai mondiale, ai livelli più alti.

We meet Andrea Gallizzi at his Pizzateca in Rome, now a true gastronomic institution in the capital. From here, Andrea took his Roman pizza to triumph at the World Pizza Championship in Parma 2024, coming first in a hotly contested category, the World Pizza Team.

D. Andrea, how did you get into the world of pizza?
As early as 9/10 years old I was already going to see doughs, flours, bread and everything related to the pizza world at my aunt's bakery. The next step was the Hospitality Training Institute in L'Aquila, where I graduated in 2013. I immediately launched myself into the world of cooking starting as an assistant chef, moving later to chef de partie and finally to head chef. Those years also saw the birth of my passion for the world of pizzerias, coming into contact with Polselli professional products.

D. Your pizzeria is called "La Pizzateca." What is its history and what is the origin of this name?
This pizzeria has a long history, originating in a small village near Rome, Roviano. A pizzeria by the slice, at first just take-out, where we later inserted a few tables and some table service. Our formula was so successful that we decided to bring it inside Rome, improving and enlarging the experience. Today, PizzaTeca Rome has 120 seats. PizzaTeca was born from the idea of combining and integrating various ingredients into pizza, widening the choice. A pizza that is always attentive to quality and also to harmony between flavors, taste notes and wines.

D. Among your many experiences, you also had the opportunity to engage with television, participating in the Sky program "Master Pizza Champions". What was this experience like?
It was undoubtedly exciting to compare myself with other pizza makers and it also brought a lot of visibility to pizzerias. We ranked in the quarterfinals of the program and arrived up to the semifinals.

D. So we come to Parma, you competed "against" 1,200 pizzaioli from 56 different countries. What is the secret to your victory?
The first step was undoubtedly using the highest quality flours, second was the use of simple but innovative ingredients, resulting in a final product that convinced everyone.

D. The pizza you brought to the competition and won is the eggplant pizza. Tell us how it was born, why did you choose to bring this particular pizza and how important ingredients are to you?
We always try to use high quality raw materials and control the processing and use of these ingredients. The idea for this pizza came mainly from sustainability. We wasted nothing from the eggplant: from the charcoal smoked eggplant mousse, to the fried eggplant, passing through the peel that was left over from the first processing, which was boiled and then passed to the oven for drying. All of the eggplant, all of the flavor!

D. What are your next challenges for the future?
Challenges come to make us better. That is why we always try to give our best, because we feel a huge responsibility: to take pizza, a globally beloved food, to the highest levels.

100%
farina italiana
Italian flour

polselli

www.polselli.it