issue 02

PolselliMag

LUGLIO / JULY 2023

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

Design & Art Direction:
Leo Margiotti Studio

Fotografie / Photography:
Andrea Straccini

Testi / Text:
Emanuela Gambazza

Copyright 2023:
Tutti i diritti riservati
All right reserved

04.
Le farine:
La romana pinsa e pizza in pala

06.
Persone:
Intervista a Enrico Lombardi

07.
Polselli:
AA. Certificazione BRC a punteggio pieno.

08.
Le farine:
Impasto veloce con la Farina Ideale

10.
Appuntamenti:
Polselli nel mondo

11.
Awards:
Simone Desogus.
La vittoria a Lione

04.
The flours:
La romana pinsa e pizza in pala

06.
People:
Interview with Enrico Lombardi

07.
Polselli:
AA. BRC certification with full points.

08.
The flours:
Quick dough with the Ideale Flour

10.
Appointments:
Polselli in the world

11.
Awards:
Simone Desogus.
Victory in Lyon.

Siamo partiti dalla Francia per applaudire la vittoria di Simone Desogus. Siamo passati da Roma per svelarvi i segreti di una specialità sempre più richiesta: la pinsa in pala. Abbiamo raggiunto un pittoresco vicolo di Napoli per farvi conoscere i titolari di una pizzeria ultracentenaria. Nel frattempo, abbiamo ottenuto il massimo punteggio per la certificazione BRC e il più alto indice di gradimento per il recente rebranding. In questo numero, festeggiamo importanti successi. Siamo fieri di ogni traguardo, che vogliamo condividere con voi.

We started from France to applaud Simone Desogus's victory. We passed by Rome to reveal the secrets of an increasingly popular specialty: the pinsa in shovel. We have reached a picturesque alley in Naples to introduce you to the owners of a centuries-old pizzeria. Meanwhile, we have achieved the highest score for the BRC certification and the highest approval rating for the recent rebranding. In this issue, we celebrate important successes. We are proud of every achievement, which we want to share with you.

Fragrante, leggera, digeribile. Il successo della pinsa romana in pala.

Fragrant, light, digestible. The success of the Roman pinsa in shovel.

Una pizza per palati sopraffini ed esigenti, in grado, sempre più, di rubare la scena alla classica napoletana. È la pinsa romana a dettare tendenza sul mercato contemporaneo. Una specialità dalla peculiare identità, caratterizzata dalla tipica forma ovale, che può essere condita sul top oppure all'interno, con ingredienti classici ma anche gourmet. La sua digeribilità, la consistenza unica, la versatilità di consumo che la rende adatta al tavolo come allo street food sono le caratteristiche che le hanno permesso di conquistare una clientela di ogni età e di ogni provenienza geografica.

Una rivincita o, meglio, un riconoscimento al merito per questa specialità dalle origini antiche che, troppo spesso, anche oggi, viene confusa con una semplice alternativa alla pizza quando, in realtà, ne è il legittimo antenato. Nata nell'Antica Roma come pane contadino, citata nell'Eneide di Virgilio quale cibo che sfamò Enea al ritorno dalla Grecia, nella sua versione più moderna la pinsa è un alimento che stupisce per la sua fragranza e per la sua eccezionale leggerezza.

Sono la lunga lievitazione, l'alta idratazione dell'impasto, il minore apporto di lievito madre e il mix di farine utilizzate a rendere possibile questa prelibatezza dalla consistenza particolarmente friabile ai bordi e molto morbida all'interno. Prima dell'avvento delle nuove miscele, questo risultato si otteneva solo in virtù di un procedimento piuttosto lungo, dispendioso e complicato. La professionalità richiesta nella lavorazione, le tecniche complesse da padroneggiare, le attrezzature performanti di cui dotare il laboratorio ne facevano un prodotto di nicchia, molto lungi da un prêt-à-porter.

Se passeggiare con la pinsa da mordere a bocconi, oggi, è una piacevole prerogativa di molti, si deve al mix di farine di altissima qualità come la Romana Pinsa e Pizza in Pala di Mulino Polselli. Sempre più richiesta dai pizzaioli, non solo romani, questa miscela sapientemente dosata permette una lievitazione diretta a temperatura ambiente che non ha nulla da invidiare al metodo tradizionale, in fatto di performance. La lavorazione appropriata dei grani, l'aggiunta di una pasta acida naturale fanno il distinguo dell'ingrediente e la genuinità dell'alimento.

A pizza for refined and demanding palates, increasingly capable of stealing the scene from the classic Neapolitan pizza. It's the Roman pinsa that dictates the trend on the contemporary market. A specialty with a peculiar identity, characterized by the typical oval shape, which can be seasoned on the top or inside, with classic but also gourmet ingredients. Its digestibility, the unique consistency, the versatility of consumption that makes it suitable for the table as well as street food are the characteristics that have allowed it to conquer a clientele of all ages and of any geographical origin.

A rematch or, better, a recognition of merit for this specialty with ancient origins which, too often, even today, is confused with a simple alternative to pizza when, actually, it is its legitimate ancestor. It was originated in Ancient Rome as peasant bread, mentioned in Virgil's Aeneid as the food that fed Aeneas on his return from Greece, in its more modern version, pinsa is a food that amazes with its fragrance and exceptional lightness.

It's the long leavening, the high hydration of the dough, the lower amount of sourdough and the mix of flours used that make this delicacy possible, with a particularly crumbly texture around the edges and very soft inside. Before the advent of the new blends, this result was obtained only by virtue of a rather long, expensive and complicated process. The professionalism required in the processing, the complex techniques to master, the high-performance equipment with which to equip the laboratory made it a niche product, very far from a prêt-à-porter.

If walking around with pinsa to bite into mouthfuls today is a pleasant prerogative for many, it's due to the mix of high quality flours such as Romana Pinsa and Pizza in Shovel from Polselli Mill. Increasingly requested by pizza makers, not just Romans, this expertly dosed blend allows direct leavening at room temperature that has nothing to envy to the traditional method in terms of performance. The appropriate processing of the grains, the addition of a natural sourdough make the distinction of the ingredient and the genuineness of the food.

Una storia pluricentenaria. La passione, la tradizione i segreti dell'Antica Pizzeria Lombardi. A multi-centennial history. Passion, tradition, the secrets of Antica Pizzeria Lombardi.

In via Foria, a Napoli, si tramanda un sapere ultracentenario, fatto di passione e di mestiere.

La famiglia Lombardi è titolare di una delle più antiche pizzerie della città. Erede di quel primo locale di proprietà inaugurato dal capostipite Errico in via Porto 161, nel lontano 1892, l'Antica Pizzeria Lombardi è un luogo particolarmente caldo e suggestivo che accoglie coi suoi profumi, i suoi colori, i modi di fare veraci e le specialità di eccellenza che il mondo ci invidia.

Enrico Lombardi, che oggi conduce l'attività insieme al cugino Carlo Alberto, ci parla con orgoglio e cuore di una storia che emoziona e di un piccolo segreto che rimanda al Mulino, il loro storico fornitore.

La vostra pizzeria è un tesoro di famiglia. Ed è, per certi versi, una delle più antiche del mondo. Ci può raccontare la sua storia?

È vero. La nostra pizzeria è, per noi, un vero e proprio tesoro di famiglia. Apparteniamo alle Centenarie e siamo i fondatori di questa Unione che riunisce le dodici pizzerie più antiche di Napoli. Ci tramandiamo questo mestiere di padre in figlio da centinaia di anni. La nostra è una storia semplice lineare. Arriva fini a noi, che siamo la quinta generazione. Io e mio cugino Carlo Alberto siamo al banco come lo erano i nostri trisavoli e i nonni. Non siamo la più antica al mondo come pizzeria ma un primato è nostro: i Lombardi sono stati i primi a portare la pizza napoletana a New York durante le grandi migrazioni, proprio nella Little Italy.

Ora siete lei e suo cugino Carlo Alberto a condurla. Vi siete mantenuti fedeli alla tradizione o avete apportato qualche tocco di modernità?

Come quinta generazione di questa storica famiglia lavoriamo ogni giorno nel rispetto della tradizione, tenendo fede a quello che ci è stato insegnato. Ma guardiamo sempre avanti. Utilizziamo sistemi più innovativi e, soprattutto, farine di qualità superiore rispetto a quelle degli anni passati.

Sono cambiate le abitudini dei consumatori dall'avvento degli slow, dei finger food e dei nuovi gourmet. La pizza napoletana è rimasta a stessa. Perché è un'intramontabile? Perché è tuttora così apprezzata?

La pizza napoletana è un piatto legato alla cultura di un popolo. Parla della nostra identità, della nostra storia che è lunga quasi trecento anni. È un piatto semplice, frutto dell'ingegno del popolo napoletano. La pizza appartiene al popolo, e attraverso il riconoscimento che l'Unesco ha dato all'arte del pizzaiolo è diventata anche uno strumento di riscatto sociale per tutti i napoletani.

Ci può svelare il segreto della pizza napoletana? Che cosa la rende così speciale?

Non esistono segreti. È la conoscenza degli ingredienti necessari per preparare gli impasti a rendere la pizza speciale. Ogni famiglia ha il suo metodo. Se proprio vogliamo parlare di segreti, più si è preparati sulla tecnica di impasto e più la pizza potrà fare la differenza.

La farina? Dev'essere un ingrediente d'eccellenza. Su quale tipologia vi orientate?

La farina fa assolutamente la sua parte. Nel nostro caso, oltre ad usare una doppio zero, che è tipica della lavorazione tradizionale, arricchiamo il nostro impasto con una farina di qualità superiore, che è una tipo 1 di qualità 0. È un dettaglio importante, che conferisce profumo e una fragranza maggiore. È proprio questo arricchimento del nostro impasto, con questo particolare tipo di farine, che differenzia il nostro lavoro da quello delle generazioni passate, nella storia della nostra famiglia di pizzaioli.

In via Foria, in Naples, over a century of knowledge is handed down, made up of passion and profession.

The Lombardi family owns one of the oldest pizzerias in the city. Heir of that first local property inaugurated by the progenitor Errico in via Porto 161, back in 1892, the Ancient Pizzeria Lombardi is a particularly cozy and suggestive place that welcomes you with its scents, its colors, the true ways of doing and the specialties of excellence that the world envies us.

Enrico Lombardi, who today runs the business together with his cousin Carlo Alberto, speaks to us with pride and heart about an inspiring story and about a little secret that refers to the mill, their historical supplier.

Your pizzeria is a family treasure. And it is, in some ways, one of the oldest in the world. Can you tell us your story?

It's true. Our pizzeria is, for us, a real family treasure. We belong to the Centenarians and we are the founders of this Union which brings together the twelve oldest pizzerias in Naples. We have handed down this trade from father to son for hundreds of years. Ours is a simple linear story. It comes down to us in the fifth generation. My cousin Carlo Alberto and I are at the counter as our great-great-grandparents and grandparents were. We are not the oldest pizzeria in the world but we hold a record: the Lombards were the first to bring Neapolitan pizza to New York during the great migrations, right in Little Italy.

Now you and your cousin Carlo Alberto are leading it. Have you remained faithful to tradition or have you added a touch of modernity?

As the fifth generation of this historic family, we work every day in respect of tradition, keeping faith with what we have been taught. But we always look ahead. We use more innovative systems and, above all, higher quality flours than those of past years.

Consumer habits have changed since the advent of slow food, finger food and the new gourmets. The Neapolitan pizza has remained the same. Why is it timeless? Why is it still so appreciated today?

Neapolitan pizza is a dish linked to the culture of people. It speaks about our identity, about our history which is almost three hundred years long. It's a simple dish, fruit of the ingenuity of the Neapolitan people. Pizza belongs to the people, and through the recognition that Unesco has given to the art of the pizza maker, it has also become an instrument of social redemption for all Neapolitans.

Can you reveal the secret of Neapolitan pizza to us? What makes it so special?

There are no secrets. It's the knowledge of the ingredients needed to prepare the dough that makes pizza special. Every family has its own method. If we really want to talk about secrets, the more prepared you are on the dough technique, the more pizza can make a difference.

Flour? It must be an ingredient of excellence. Which type are you focusing on?

The flour absolutely does its part. In our case, in addition to using a double zero, which is typical of traditional processing, we enrich our dough with a superior quality flour, which is a type 1 of quality 0. It's an important detail, which gives a greater aroma and fragrance . It's precisely this enrichment of our dough, with this particular type of flour, which differentiates our work from that of past generations, in the history of our family of pizza makers.

AA. Certificazione BRC a punteggio pieno. AA. BRC certification with full points.

La certificazione BRC è il fiore all'occhiello di ogni azienda che opera nel settore agroalimentare a marchio proprio. Il British Retail Consortium è un severo standard internazionale che certifica la sicurezza e la qualità dei prodotti lungo tutta la filiera produttiva destinata alla GDO ed è richiesto a tutti i fornitori che vogliono entrare nel mercato su larga scala, nel rispetto delle leggi comunitarie e nazionali in materia di alimentazione.

Dimostrare di rispettare la food law a livelli impeccabili non è impresa facile. Occorre corrispondere a una lunga serie di requisiti fondamentali che riguardano, tra gli altri, i vari livelli di sicurezza alimentare, la gestione dei fornitori e degli imballaggi, i flussi e la tracciabilità di prodotto, l'ordine e l'igiene, la verifica, la formazione delle aree di filiera.

Al termine delle analisi effettuate dagli enti certificatori, Mulino Polselli ha ottenuto l'encomiabile punteggio AA, il più alto nella scala di valutazione. Per l'azienda, è un riconoscimento significativo. Il coronamento che premia l'impegno costante profuso in termini di investimenti e di innovazione.

«Abbiamo messo in campo accorgimenti tecnici in grado di migliorare l'intera filiera produttiva - dichiara il responsabile del Mulino - Siamo fieri di questo traguardo. Agli occhi del nostro cliente, è la garanzia di una sicurezza a 360°».

The BRC certification is the flagship of every company operating in the agri-food sector with its own brand. The British Retail Consortium is a strict international standard that certifies the safety and quality of products along the entire production chain destined for large-scale distribution and is required of all suppliers who want to enter the market on a large scale, in compliance with EU and national laws in matters of nutrition.

Proving impeccable compliance with food law is no easy feat. It's necessary to match with a long series of fundamental requirements which concern, among others, the various levels of food safety, the management of suppliers and packaging, product flows and traceability, order and hygiene, verification, the formation of the supply chain areas.

At the end of the analyzes carried out by the certifying bodies, Polselli Mill obtained the commendable AA score, the highest on the evaluation scale. For the company, it's a significant recognition. The culmination that rewards the constant commitment made in terms of investments and innovation.

« We have put in place technical devices capable of improving the entire production chain - the manager of the Mill declares- We are proud of this achievement. In the eyes of our customer, it's the guarantee of a 360°security».

Ottenere una pizza professionale da un impasto veloce? Anche a casa si può. Con la farina Ideale.

Getting a professional pizza from a quick dough? You can even at home. With the Ideale flour.

Impastare la mattina stessa per sfornare la pizza del sabato sera in famiglia. Un'impresa che, troppo spesso, va a scapito della digeribilità. Le lunghe lievitazioni, che comportano dalle 24 alle 48 ore di maturazione, fanno una sostanziale differenza in termini di qualità. Ma, quasi sempre, rimangono appannaggio dei professionisti e delle cene in pizzeria. Per raggiungere risultati eccellenti anche in ambito domestico, ci vuole un asso nella manica. Un ingrediente che permetta di dimezzare, o di ridurre notevolmente, i tempi di attesa, senza che questo vada a scapito della qualità.

La farina Polselli Ideale è, da anni, l'alleato di tanti professionisti. Pizzaioli, panettieri e pasticceri la scelgono per l'alta facilità di lavorazione, che non rende necessario l'impiego di impastatrici particolarmente performanti. È il basso indice proteico - con tenore del 10%, rispetto al 12% della farina Classica - a consentire di ottenere un impasto con maglia glucidica meno resistente, in grado di arrivare a lievitazione anche in 8, addirittura 6 ore se mantenuto a temperature più elevate.

Questa estrema versatilità del prodotto può fare la fortuna anche tra le mura domestiche. Tra le farine di casa Polselli, l'Ideale è la più divertente da impastare. Acquistabile anche dal privato sullo shop online, può essere lavorata a mano, condita a piacere, assaporata in versione pizza classica tradizionale, focaccia e dolci da forno.

Knead the same morning to churn out the family Saturday night pizza. A feat that, too often, comes at the expense of digestibility. The long leavenings, which involve from 24 to 48 hours of maturation, make a substantial difference in terms of quality. But, almost always, they remain the prerogative of the professionals and pizzeria dinners. To achieve excellent results even at home, it takes an ace up its sleeve. An ingredient that allows you to halve, or significantly reduce, waiting times, without compromising quality.

The Ideale Polselli flour has been the ally of many professionals for years. Pizza makers, bakers and pastry chefs choose it for the high ease of processing, which does not particularly require the use of mixers performers. It's the low protein index - with a content of 10%, compared to 12% of the Classic flour - to allow you to obtain a dough with a less resistant glucidic mesh, able to leaven also in 8, and even 6 hours if kept at higher temperatures.

This extreme versatility of the product can make a fortune even at home. Among the Polselli flours, the Ideale one is the most fun to knead. It can also be purchased by private individuals on the online shop, it can be worked by hand, seasoned to taste, savored in a traditional classic pizza version, focaccia bread and baked desserts.

1.
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 dynamics and new frontiers for the relaunch.

2.
20-22 GIU/JUN 2023

SAUDI F&B SHOW RIYAD
Principale fiera araba riservata al F&B e alla Ristorazione. Punto di ritrovo strategico per produttori, brand e operatori del global food market.

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

3.
25-27 GIU/JUN 2023

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

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

4.
31 AGO /AUG 01 SET/SEP 2023

ABASTUR 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.

5.
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.

6.
7-11 OTT/OCT 2023

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

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

7.
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.

APPUNTAMENTI PRECEDENTI
PREVIOUS APPOINTMENTS

9-11 GEN/JEN 2023

BELLAVITA EXPO AMSTERDAM
Prestigioso evento europeo dedicato al F&B dell'area mediterranea. Vetrina di prodotti d'eccellenza e di nuove tendenze enogastronomiche.

Prestigious European event dedicated to F&B in the Mediterranean area. Showcase of excellent products and new food and wine trends.

19-23 GEN/JEN 2023

SIRHA LIONE
Fiera internazionale di riferimento per il Foodservice, il Catering e l'Industria Alimentare. Confronto aperto tra esperti di tecnologie e innovazione.

International reference fair for Foodservice, Catering and the Food Industry. Open discussion between technology and innovation experts.

21-25 GEN/JEN 2023

SIGEP RIMINI
Immancabile appuntamento per i professionisti del Gelato Artigianale e dell'Arte del Dolce. Ingredienti, macchinari, attrezzature, packaging dal mondo.

Unmissable appointment for professionals of Artisanal Gelato and the Art of Sweets. Ingredients, machinery, equipment, packaging from around the world.

26 FEB/01 MAR 2023

TIRRENO CT CARRARA
Tradizionale Fiera dell'Ospitalità italiana giunta alla 43° edizione. Protagonisti i comparti del Turismo, della Ristorazione e dell'Accoglienza.

Traditional Italian Hospitality Fair now in its 43rd edition. The sectors of Tourism, Catering and Hospitality are the protagonists.

28-30 MAR 2023

INTERNATIONAL PIZZA EXPO LAS VEGAS
Il mondo della pizza esplorato a 360°. Professionisti, manager, produttori, operatori e distributori sul palcoscenico più spettacolare d'America.

The world of pizza explored at 360°. Professionals, managers, producers, operators and distributors on the most spectacular stage in America.

12-13 APR 2023

PARIZZA PARIGI
Expo francese di punta per le aziende internazionali dei settori Alimentari, Ristorazione, Alimenti, Plastico e Industria dei Processi Alimentari.

Flagship French Expo for international companies from the Food, Catering, Food, Plastics and Food Processing industries.

Simone Desogus. La vittoria a Lione.
Simone Desogus. Victory in Lyon.

È sempre la semplicità a fare la differenza. Parola di campione. Simone Desogus, 45 anni con ben 33 di carriera all'attivo, ha vinto, lo scorso febbraio, il prestigioso Campionato di Lione. Primo classificato nella categoria Pizza Classica, ha sbaragliato 60 avversari al Salone di Sierra. Torinese di nascita ma sardo di origini, francese di adozione dopo avere vissuto in Spagna e a Creta, ma cittadino del mondo alla conquista di titoli, Desogus non è nuovo sul podio. Nella sua pizzeria di Avignone, la storica Regina Margherita 1889, ha più di 20 coppe esposte. Le medaglie, nel cassetto, non si contano più.

Una carriera da agonista iniziata per scherzo, la sua, nel 2017. Senza troppo impegno, ci dice, a pochi chilometri da casa, è arrivato il primo titolo: Miglior Pizzaiolo della Costa Mediterranea. Da lì, sono arrivati i contesti internazionali, i Campionati Francesi e le conferme di merito: primo classificato nel 2019 nella categoria Pizza Napoletana e primo nel 2021 per la specialità Pizza in Teglia.

L'ingrediente di questi successi? L'entusiasmo, prima della voglia di vincere. «Mi piace l'agonismo - confida Simone - ma non c'è solo la competizione. In questi eventi ci si conosce, ci si confronta. C'è stima tra noi che partecipiamo. C'è condivisione.»

A Lione, Desogus ha vinto con una pizza che reinterpreta la ricetta sarda dei malloreddus, i tipici gnocchetti che vengono conditi con un sugo saporito. Pomodoro lavorato con zafferano, salsiccia al finocchietto, pecorino sardo, scorza di limone grattugiata e nocciole tritate hanno esaltato la qualità di un impasto lavorato in modo impeccabile.

«L'impasto, per me, fa sempre la differenza - spiega Simone - Sono un panificatore nato. È quello il mio punto di forza, insieme alla semplicità e alla genuinità degli ingredienti.»

La biga lavorata dal campione in gara è stata preparata con un 100% di farina Vivace 00 Polselli e un 10% di orzo tostato. Una miscela di altissima qualità, che ha conquistato la giuria.

«Mulino Polselli, per me, è una garanzia - conclude - È anche un ambiente molto stimolante, creativo e ricco di umanità. Abbiamo raggiunto tanti successi, insieme e già ci ritroviamo a parlare dei prossimi traguardi - anticipa entusiasta - Abbiamo in cantiere una importantissima novità, che riguarda l'Accademia.»

Simplicity always makes the difference. Champion word. Simone Desogus, 45 years old with an active career of 33, won the prestigious Lyon Championship last February. First place in the Classic Pizza category, he defeated 60 opponents at the Sierra Show. Born in Turin but originally from Sardinia, French by adoption after having lived in Spain and Crete, but a citizen of the world conquering titles, Desogus is not new on the podium. In his pizzeria in Avignon, the historic Regina Margherita 1889, he has more than 20 cups on display. The medals, in the drawer, are no longer counted.

His competitive career started as a joke, in 2017. Without too much effort, he tells us, a few kilometers from home, the first title arrived: Best Pizza Maker on the Mediterranean Coast. From there came, the international contexts, the French Championships and the confirmations of merit: first place in 2019 in the Neapolitan Pizza category and first in 2021 for the Pizza in Baking Tin specialty.

The ingredient of these successes? Enthusiasm, before the desire to win. «I like competition – Simone confides - but there is not only competition. In these events we get to know each other, we compare each other. There is esteem among us participants. There is sharing."

In Lyon, Desogus won with a pizza that reinterprets the Sardinian recipe for malloreddus, the typical dumplings topped with a tasty sauce. Tomato worked with saffron, fennel sausage, Sardinian pecorino cheese, grated lemon peel and chopped hazelnuts have enhanced the quality of an impeccably worked dough.

«The dough, for me, always makes the difference - Simone explains- I'm a born baker. That is my strong point, along with simplicity and genuineness of the ingredients.»

The chariot worked by the competing champion was prepared with 100% Polselli Vivace 00 flour and 10% toasted barley. A blend of the highest quality, which conquered the jury.

«Polselli Mill, for me, is a guarantee - he concludes – It's also a very stimulating, creative and humane environment. We have achieved many successes together and we already find ourselves talking about the next goals - he anticipates enthusiastically - We have a very important novelty in the pipeline, relating the Academy.»

www.polselli.it
polselli
LA FARINA ITALIANA
100%
farina italiana
italian flours
www.polselli.it