

Il Giro d'Italia in un Fritto 2025: vince Alessandro Santilli di Frumentario

6 Maggio 2025



ROMA – **Alessandro Santilli** di Frumentario a Roma, ha convinto la giuria del contest Il Giro d'Italia in un Fritto 2025 classificandosi al 1° posto con il Saltimbocca alla Romana.

Ha interpretato un classico della cucina capitolina servendo un fagottino di straccetti di manzo impanato e montato su uno stecco, presentazione che fa ricordare il gelato croccante, trasformando una ricetta della tradizione in un fritto da passeggio.

L'evento, ideato e promosso da *50 Top Italy* in collaborazione con Oleificio Zucchi, si è tenuto a Milano presso il Ristorante Nabucco, punto di riferimento per il pubblico milanese e per gli ospiti stranieri.

La giuria, composta dai curatori di *50 Top Italy*, dai rappresentanti aziendali di Oleificio Zucchi, da **Antonio Pappalardo**, maestro pizzaiolo de La Cascina dei Sapori, e da **Raimo Chiacchiera**, executive chef Fedegroup, ha decretato come secondi, a pari merito, **Eric Dalla Battista** di La Colombara a Rivoli Veronese, che ha presentato La forza del tempo, in Valpolicella, e **Vincenzo Nicotra** di Scirocco Sicilian Fish Lab a Catania, che ha preparato Sarda a "Mare".

“Non è stato facile scegliere fra i piatti presentati che oltre ad essere appetitosi e gustosi come una buona frittura deve essere, erano preparati con grande studio del nostro prodotto. Il Fritturista è un olio di semi di girasole alto oleico ad alto contenuto di acido oleico con l’aggiunta di antiossidanti naturali, formulazione studiata dai nostri esperti, che ha una maggiore resistenza all’ossidazione a tutto vantaggio della salute dei consumatori e della gestione dei cicli di frittura nelle cucine professionali che fanno grandi numeri”.

“Siamo particolarmente soddisfatti per l’esito di questo primo ‘Giro d’Italia in un Fritto’ -, sottolineano **Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere**, curatori di *50 Top Italy* – i tre finalisti, con le loro ricette, hanno centrato appieno lo spirito del contest che richiedeva adesione alla tradizione regionale, interpretazione gastronomica creativa, valorizzazione di ingredienti freschi, tecnica di frittura ineccepibile utilizzando l’olio di qualità Il Fritturista”.

“Sia nella preselezione che in finale abbiamo valutato preparazioni firmate da giovani artigiani della ristorazione, che hanno rivelato una grande padronanza nell’uso delle materie prime usate e nella capacità di renderle buone e golose, siamo davvero felici di valorizzare il talento di questi chef molto promettenti”.

Riflessione condivisa anche da **Stefano Vezzani**, direttore Out of Home di Oleificio Zucchi: “Siamo orgogliosi di essere partner tecnico di 50 Top Italy in questo viaggio nella frittura all’italiana, un viaggio che è stato una riscoperta della tradizione in chiave contemporanea grazie al brio e alla freschezza dei giovani chef che hanno gareggiato rivelando una bella attitudine verso lo studio e la ricerca”.