

“Il pizzaiolo moderno è un cuoco”. Andrea “Je Tizzone” Di Stefano al Sigep world insieme a Molino Polselli

28 Gennaio 2026



RIMINI – Conoscere la pizza in tutte le sue varianti, è stato questo il filo rosso che ha unito le dimostrazioni che si sono susseguite al Sigep World dal 16 al 20 gennaio a Rimini, precisamente nell’area dello stand riservato al Molino Polselli, ad opera dei tanti maestri dell’arte bianca intervenuti alla 47esima edizione della fiera dedicata al mondo del foodservice.

Tra i pizzaioli presenti e ospitati da Polselli, mulino artigianale di qualità di Arce (Frosinone), infatti, anche **Andrea Di Stefano**, titolare della pizzeria-braceria Je Tizzone di Scurcola Marsicana (L’Aquila) che ha tenuto uno show cooking sulle pizze in teglia con impasti di farine Polselli e metodo Bonci per la lavorazione – a riprova della collaborazione ormai avviata con il noto pizzaiolo **Gabriele Bonci** che prosegue alla ricerca di combinazioni e ricette nuove – e farcite con ingredienti selezionati, alcuni dei quali 100% di origine abruzzese.

Dunque, tra le materie prime lavorate che sono risaltate sulle pizze attraverso un abbinamento di successo ci sono il girello di Rubia Gallega e crema di pomodoro secco; la crema di patate affumicate Igp del Fucino con il lombo di suino nero d'Abruzzo cotto a bassa temperatura; oppure la mortadella di suino nero d'Abruzzo accostata ad una crema di parmigiano reggiano 24 mesi con la polvere di aglio nero di Sulmona; e ancora la crema di patate Igp del Fucino con il culatello di suino nero.

Manifestazioni come il Sigep non soltanto rappresentano una forza magnetica per produttori e professionisti dei settori del gelato, pastry&chocolate, coffee, bakery, e pizza, ma offrono al pubblico uno sguardo approfondito sulle tendenze culinarie del futuro e gusti sui quali scommettere.

“La tendenza è quella di utilizzare sempre più ingredienti cucinati per farcire la pizza e va per la maggiore la pizza romana. La strada tracciata evidentemente è questa e si cercherà di migliorarla; il pizzaiolo moderno è a tutti gli effetti un cuoco”, racconta Andrea Di Stefano.

Ad arricchire il programma degli show cooking durante tutto l'evento nello stand Molino Polselli ci sono stati anche altri professionisti della pizza come **Cristian Romagnoli, Giuseppe Pinto, Vincenzo D'Apote, Emilio Lombardi, Michela Gnocchi, Sandro Parravano, Antonio Trivento, Erika De Maso, Massimo Giannitelli.**

“L'affluenza dei visitatori al Sigep di quest'anno è stata davvero notevole, mi è sembrata molto più elevata degli altri anni ed è stata una bella esperienza perché abbiamo avuto la possibilità di confrontarci e dialogare tra colleghi”, conclude Di Stefano.



Dino Polselli

Andrea Di Stefano e

