

Modus Pizzeria, Paolo De Simone conquista i Tre Spicchi Gambero Rosso

23 Settembre 2025



MILANO – **Paolo De Simone**, creator e pizza chef della catena Modus Pizzeria e Ambasciatore della Dieta Mediterranea, è entrato nella Guida *Pizzerie D'Italia* Gambero Rosso 2026 ottenendo i Tre Spicchi.

“Essere nella Guida *Pizzerie d'Italia* con i Tre Spicchi Gambero Rosso è importante ed emozionante, sono orgoglioso di questo traguardo che mi sprona a lavorare con entusiasmo per migliorare sempre di più”, dice.

La premiazione al Palacongressi della Mostra d'Oltremare di Napoli dove si è svolta la tredicesima edizione della guida *Pizzerie d'Italia* Gambero Rosso, con la giuria che ha premiato Paolo De Simone con 90/100. Una riconferma per l'Ambasciatore della Dieta Mediterranea nel Mondo, un premio al suo impegno nel promuovere e valorizzare le tradizioni gastronomiche del Cilento, mettendo al centro della sua filosofia la stagionalità, la

biodiversità e la sostenibilità.

Filiera e produttori sono la base operativa di De Simone che ha voluto ricreare a Milano un'oasi del Cilento, e in una doppia chiave, pizzeria e cucina. afferma Paolo De Simone che nelle sue pizzerie a Corso Magenta e in Via Maffei, in luoghi raffinati e moderni, fa diventare il cibo uno stile di vita, quello ancora praticato nel Cilento e che ha come cardini il tempo, la qualità, la stagionalità e la tradizione.

La sua idea di pizza fonde due anime: da un lato una versione cilentana più rustica, radicata nella tradizione del pane casalingo; dall'altro una pizza in stile napoletano reinterpretata, con impasti soffici e alveolati e guarnizioni legate alla dieta mediterranea (come mozzarella di bufala di Paestum, pomodori dell'Agro Sarnese-Nocerino e pesce azzurro del Cilento).

I tempi di lievitazione, che variano da 36 a 48 ore e l'uso di farine selezionate, garantiscono digeribilità e leggerezza. Un percorso, quello di Paolo De Simone, con alla base un solo fil rouge a legare tutti questi approdi di buona cucina: il grande amore per il Cilento, il luogo che ispira quotidianamente la sua arte unito al fattore stagionalità che per Paolo De Simone è fondamentale. Infatti, menu disponibile nella catena Modus pizzeria lo fa la Natura. Un'anima green, dunque, quella di De Simone che si declina in quattro location complementari, due pizzerie e due gastronomie, tutte accomunate dagli stessi valori: sostenibilità ambientale, benessere alimentare e valorizzazione del patrimonio culturale cilentano.