

“Fior... di Teglia” premia le migliori pizze Margherita del futuro, Michele Di Già e Alessandro Santilli primi

4 Febbraio 2025



NAPOLI - L'edizione 2024 del contest “Fior... di Teglia”, iniziativa siglata *50 Top Pizza* in collaborazione con Latteria Sorrentina, svoltasi a Napoli nel suggestivo Refettorio Made in Cloister, è stata vinta da **Michele Di Già**, di Osteria Francescana a Modena, che ha presentato “La pizza Margherita che si ricorda di essere una Margherita”, e da **Alessandro Santilli** di Frumentario Pizza Romana a Roma, che ha preparato “La mia visione di Margherita”.

Secondi a pari merito i piatti di **Ilaria Alberton** di Premiata Fabbrica Pizza a Bassano del Grappa, che ha presentato “Margherita Futura Consistenza”; **Samantha Sciannamé** di Teglie di Puglia a Vieste, con “Margherita nel Paese delle Meraviglie”; **Vito Patalano** di Lisola Restaurant a Forio d'Ischia, con “Margherita del futuro - sfoglia leggera”.

Molto apprezzati dalla giuria - capitanata dallo chef del ristorante Quattro Passi, **Fabrizio Mellino** - per la capacità di raccontare radici, territorio, storia personale e capacità professionali dei giovani pizzaioli, accomunati dalla passione per la pizza.

Per **Luciano Pignataro, Barbara Guerra e Albert Sapere**, curatori della guida *50 Top Pizza* “la pizza Margherita è in assoluto tra i cibi più famosi del mondo, è il prodotto di punta e il più richiesto in ogni pizzeria. Saper preparare una buona Margherita è la base per ogni pizzaiolo. Con questo contest abbiamo voluto mettere un punto d’attenzione sul concetto di semplicità che non significa banalità, invitando dei giovani professionisti a cimentarsi sul concetto di ‘Margherita del Futuro’. La parola ‘futuro’ contiene tante declinazioni: creatività, sostenibilità, innovazione tecnica, modalità di consumo, libertà espressiva e punti di vista contemporanei espressi dai giovani, vera e propria linfa per *50 Top Pizza* che ha fra i suoi principi cardine la valorizzazione dei nuovi talenti che in questa finale hanno presentato 5 pizze molto ben pensate, realizzate con tecnica e cultura, attenti al valore fondamentale della sostenibilità”.

“Una visione – concludono – che condividiamo con Latteria Sorrentina, leader nel campo della produzione di Fiordilatte e latticini di qualità; prodotti italiani, campani, con una capillare distribuzione nel mondo”.



Le 5 preparazioni finaliste