

Pizza Bit Competition, due teramani in finale per diventare ambassador di Molino Dallagiovanna

20 Agosto 2024

di Redazione



GRAGNANO TREBBIENSE – Ci sarà anche tanto Abruzzo alla finale di Pizza Bit Competition il concorso più importante in Italia per il settore della pizzeria, organizzato da Molino Dallagiovanna.

L'appuntamento è per sabato 7 settembre nella sede dell'azienda di Gragnano Trebbiense, in provincia di Piacenza, dove, in occasione della Festa dei Granai, i nove finalisti del Pizza Bit Competition si sfideranno a colpi di pizze d'autore per decretare il nuovo Ambassador dell'azienda molitoria leader in Italia per il comparto delle farine. Pizza Bit Competition, quest'anno alla terza edizione, è la gara che Molino Dallagiovanna ha ideato per i pizzaioli

professionisti: in palio il titolo di “Dallagiovanna Pizza Ambassador 2025”, volto ufficiale del Molino per il settore pizza in Italia e nel mondo.

Nove i finalisti in gara con un confronto serrato sulla più tradizionale delle pizze, la Margherita. A valutare i concorrenti sarà una giuria composta da esperti del settore, blogger e giornalisti. La finale ha come presentatori gli affiatatissimi **Andrea Mainardi** e **Daniele Persegani**, chef e noti conduttori televisivi.

L’Abruzzo schiererà **Pierluigi Della Quercia** della Pizzeria “Al vecchio frantoio” di Atri e **Alessandro Di Gennaro** del Ristorante Pizzeria “Massimiliano & Giselda” di Tortoreto Lido, entrambi nel Teramano.

Classe 1995, di Atri, figlio d’arte, Pierluigi Della Quercia ha avviato la sua attività dal 2015 prediligendo una pizza simil napoletana, “ma più croccante”, come la definisce lui stesso. Alle semifinali del Pizza Bit Competition ha presentato una pizza con crema di zucchine combinata ad una crema di ricotta, tartare di gambero rosa dell’Adriatico, scapece e chips di zucchine. “La pizza per me è vita – racconta -. Entro cinque anni sogno di aprire una nuova sede della mia pizzeria”.

Classe 1998, figlio d’arte originario da una famiglia di pizzaioli e panificatori con forno aperto dal 1933 al 2013, l’attività di Alessandro Di Gennaro nel centro di Tortoreto Lido porta il nome dei genitori. Si definisce uno sperimentatore degli impasti (cereali, segale, orzo) e degli ingredienti. Dedica stabilmente una pizza all’Abruzzo a base di crema al tartufo, funghi, prosciutto cotto, salsiccia e mozzarella. Alle semifinali del Pizza Bit Competition ha trionfato con la sua “Oltremare” realizzata con ingredienti del territorio: olio Evo monocultivar Tortiglione di Tortoreto, crema di patate allo zafferano, scorza di limone, cipolla caramellata sfumata al Montepulciano, crema di pecorino, granella di nocciole, polvere di liquirizia.