

MalpensaNews

Ingredienti ricercati e senza glutine, si chiude così il Campionato Italiano di pizza

Marco Corso · Tuesday, July 2nd, 2019

È la pizza senza glutine la protagonista della seconda giornata [del campionato italiano in corso a Busto Arsizio](#). Pizzaioli da tutta Italia sono arrivati alla Fabbrica di Pedavena, campo di gara della competizione. Una sfida giocata su ingredienti e farine ricercate, rigorosamente senza glutine, che alla fine ha nuovamente premiato **Maurizio Passannante** di Original Pizza di Olgiate Olona.

Lui infatti, [dopo essersi aggiudicato lunedì il primo premio per la pizza classica](#), ha portato a casa anche quello per la “gluten free”. Sul secondo gradino del podio è salito **Giuseppe Battiloro** della pizzeria *Il Girasole* di Faenza mentre terzo posto per **Federico Griffanti**, anche lui di Original Pizza di Olgiate e anche lui tra i vincitori della pizza classica.

Una competizione, quella delle pizze senza glutine, che è stata la ciliegina sulla torta di una due giorni che ha portato pizzaioli da tutta Italia [a sperimentare prodotti, miscele e cotture](#). Un livello altissimo che ha messo a dura prova la giuria composta da giornalisti, cuochi, docenti, ristoratori e anche da il fondatore di [Piatti Tipici](#) Annino Ruocco, profilo instagram specializzato nel settore food da più di 200.000 follower.

I campioni italiani di pizza sono di Olgiate Olona (e lavorano insieme)

This entry was posted on Tuesday, July 2nd, 2019 at 3:21 pm and is filed under [Life](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.