“Pizza senza Frontiere”, trionfa Bosio con la ricetta “Robiola, pere e nocciole”

andrea-bosio-2-2-c8283356

“Robiola, pere e nocciole”. E’ questa la ricetta che ha consentito al torinese Andrea Bosio della pizzeria “Il pensiero 3” di Torino di trionfare al All’European Pizza&Pasta Show di Londra. Una pizza dal gusto deciso preparata con un impasto diretto, con una miscela di grano tenero 00 e farina di avena, segale, orzo, semi di girasole, sesamo e lino con un’idratazione del 65% e una maturazione di 48 ore.

Per la farcitura - racconta il sito Torino Today - Andrea ha scelto Robiola stagionata nella paglia, pere, erba cipollina, pasta di nocciole Igp Piemonte, mozzarella fior di latte e fuori cottura foglie di toma alle erbe aromatiche e nocciole tostate Igp Piemonte. La pizza è stata accompagnata da un vino Ruchè di Castagnole Monferrato, il tutto decisamente molto apprezzato dalla giuria composta dai professionisti Luciano Passeri, Franco Cardelli e Ciprian Zamfir, Pasquale Chirico.

Gli altri premiati al 1^ Campionato Europeo della Pizza Classica sono stati: al secondo posto Fabio Ferrarini della Pizzeria “NY Fold” di Londra e al terzo posto Marius Al. Chitu del Ristorante/Pizzeria “Il Fungo” di Roma.