

VareseNews

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

Pubblicato: Martedì 2 Luglio 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 \(e lavorano insieme\)](#)

Marco Corso

marco.corso@varesenews.it