

Guide des Recettes

1. BOSCO AUTUNNALE, 2. SAPORI del CREPUSCOLO,
3. LA TARTUFATA di FOODIE, 4. LA CETARA d'AUTUNNO



01 - 31 octobre 2025

Belgium First edition

FOODIE PIZZA

première Édition du Concours National

pour PIZZAÏOLOS PROFESSIONNELS

Bienvenue au Concours National Foodie, une initiative dédiée aux pizzaiolos qui souhaitent exprimer leur créativité, leur technique et leur passion à travers la pizza gourmet.

Dans cette Édition, nous proposons quatre recettes originales, conçues pour célébrer les saveurs de saison et les produits italiens de qualité. Chaque pizzaiolo a la possibilité de choisir l'une de ces recettes et de la réinterpréter à son propre style, en la personnalisant sans dénaturer son identité et l'équilibre des ingrédients.

Les pizzas qui seront le plus appréciées lors du concours seront celles capables de conjuguer :

Interprétation des ingrédients :

valoriser au mieux les saveurs et les caractéristiques de chaque produit.

Élaboration de la préparation :

démontrer soin, technique et attention aux détails dans la préparation.

Présentation finale de la pizza :

un impact visuel qui raconte l'histoire du plat et invite à la dégustation.

Ce concours veut être une opportunité pour expérimenter, innover et raconter l'art de la pizza gourmet, transformant chaque ingrédient en une expérience sensorielle unique.

Castagne, funghi, prosciutto arrosto speziato

*“ Dove la castagna incontra il fungo
e il prosciutto arrosto racconta l'autunno ”*

proposition n° 1



FOODIE PIZZA
Contest

01 - 31 octobre 2025

Belgium First edition

Ingredienti

Base: Polpa di pomodoro leggermente condita

In cottura:

- Cuore di prosciutto arrosto
- Scaglie di Castelmagno
- Pomodorini rossi semi dry

- Fiordilatte facoltativa

Post cottura:

- Funghi porcini trifolati con aglio nero
- Sottile crema di castagna leggermente salata
- Filo d'olio evo al timo
- Petali di fiori eduli

Mood: rustica e avvolgente, un perfetto omaggio ai boschi autunnali.

Consiglio chef: Ottima con un impasto ai cereali o alla castagna.



01 - 31 ottobre 2025

Belgium First edition

SAPORI DEL CREPUSCOLO

Fesa di Black Angus, zucca e gorgonzola piccante

"Quando il sole cala, i sapori dell'autunno avvolgono il palato in un abbraccio caldo e intenso"

Ingredienti

Base: Pomodorino del Piennolo rosso

In cottura:

- Fesa di Black Angus scottata
- Cubetti di zucca al forno
- Gorgonzola piccante DOP

Post cottura:

- Crema di noci
- Zest di arancia
- Origano fresco

Mood: intensa, dolce e speziata, con un finale persistente e aromatico.

Consiglio dello chef: Perfetta con un impasto a lunga fermentazione per reggere le strutture proteiche e valorizzare il contrasto tra dolcezza e sapidità.



01 - 31 octobre 2025

Belgium First edition

Ingredienti

Base: Pomodoro pelato leggero

In cottura:

- Moliterno al tartufo
- Grana Padano in scaglie
- Pomodorini gialli semi dry

Post cottura:

- Carpaccio di tartufo nero
- Granella di pistacchio
- Filo d'olio evo delicato
- Gocce di crema tartufata

Mood: opulenta e cremosa, ideale per chi ama il lusso dei sapori autunnali.

Consiglio dello chef: Servila con abbinamento a vini rossi morbidi o bollicine secche.

Alici, gocce di peperoni e cipolla rossa

proposition n° 4

*" L'autunno arriva anche sul mare,
con accenti dolci e note sapide "*



01 - 31 octobre 2025

Belgium First edition

Ingredienti

Base: Pomodorino del Piennolo rosso (Paccatelle)

In cottura:

- Alici di Cetara
- Gocce di peperoni gialli e rossi
- Cipolla rossa marinata in aceto di lamponi

• Fiordilatte facoltativa

Post cottura:

- Colatura di alici a crudo
- Origano siciliano
- Petali di fiori eduli

Mood: fresca, marina e colorata, con sentori aciduli perfetti per l'autunno.

Consiglio chef: Ottima con un impasto classico, ma croccante e ben cotto.