

# PolselliMag



LUGLIO / JULY 2026

Cultura, esperienza e visioni. Il mulino si racconta.  
Culture, experience and visions. The mill tells its story.

## INDICE / INDEX

Copyright 2026  
Tutti i diritti riservati  
All right reserved

**05.**  
**LE FARINE**  
Linea Convenzionale e linea  
Mix, versione 2.0:  
il restyling firmato Polselli

**06.**  
**PERSONE**  
Tra farina e radici:  
il viaggio siciliano  
di Alessio Carnemolla

**08.**  
**POLSELLI**  
Grande formato,  
grande svolta: 10 kg

**09.**  
**LE RICETTE**  
Lo Sfincione Palermitano

**10.**  
**APPUNTAMENTI**  
Polselli nel mondo

**11.**  
**AWARDS**  
Intervista a  
Andrea Gallizzi

**05.**  
**THE FLOURS**  
Conventional Line and  
Mix Line, version 2.0:  
the Polselli restyling

**06.**  
**PEOPLE**  
Between flour and roots:  
the Sicilian journey  
of Alessio Carnemolla

**08.**  
**POLSELLI**  
Large format, big breakthrough:  
now also available in 10 kg

**09.**  
**THE RECIPE**  
The Sfincione from Palermo

**10.**  
**APPOINTMENTS**  
Polselli around the world

**11.**  
**AWARDS**  
Interview with  
Andrea Gallizzi

## EDITORIALE / EDITORIAL

Dopo chilometri di strada e orizzonti che cambiano, il viaggio ci porta ancora più a sud, dove la luce si fa intensa e i profumi raccontano storie antiche.

Benvenuti in Sicilia, terra di contrasti e meraviglie, dove ogni angolo è un incontro tra culture, sapori e tradizioni.

Attraversiamo paesaggi assolati, tra fichi d'india e agrumeti, fino ad arrivare a Palermo, cuore pulsante dell'isola.

Qui, tra mercati vivaci e vicoli intrisi di storia, l'arte si mescola alla vita quotidiana, creando un'atmosfera unica, intensa, inconfondibile.

E mentre lo sguardo si perde tra cupole arabe e palazzi barocchi, è il profumo del cibo di strada a guidarci.

Caldo, soffice, generoso: lo Sfincione racconta Palermo in ogni morso, tra pomodoro, cipolla e una tradizione che vive da generazioni.

Benvenuti a Palermo!

Benvenuti nell'anima più autentica della Sicilia!

*After miles on the road and everchanging horizons, the journey takes us even further south, where the light grows intense and the scents tell ancient stories.*

*Welcome to Sicily, a land of contrasts and wonders, where every corner is a meeting point of cultures, flavors, and traditions.*

*We pass through sunlit landscapes, among prickly pears and citrus groves, until we reach Palermo, the beating heart of the island.*

*Here, among lively markets and history soaked alleys, art blends with everyday life, creating a unique, vibrant, unmistakable atmosphere.*

*And as the eye wanders across Arab domes and Baroque palaces, it is the aroma of street food that guides us.*

*Warm, soft, generous: Sfincione tells the story of Palermo in every bite between tomato, onion, and a tradition passed down through generations.*

*Welcome to Palermo!*

*Welcome to the most authentic soul of Sicily!*



Mercato di Ballarò, Palermo - Sicilia  
Ballarò Market, Palermo - Sicily

# Linea Convenzionale e linea Mix, versione 2.0: il restyling firmato Polselli

## Conventional Line and Mix Line, version 2.0: the restyling signed by Polselli

Siamo mugnai. Custodi di una tradizione che si rinnova ogni giorno, senza mai perdere le proprie radici. Nel molino Polselli, il tempo non cancella la storia: **la perfeziona.**

Nasce così il restyling firmato Polselli, che dà nuova identità alla Linea Convenzionale e alla Linea Mix, versione 2.0. Un'evoluzione pensata per unire esperienza e innovazione, mantenendo intatta la qualità che da sempre ci contraddistingue. Le nostre farine continuano a raccontare la stessa essenza, ma con un linguaggio più attuale, più consapevole, più vicino alle esigenze di chi lavora ogni giorno con passione. Convenzionale e Mix si presentano oggi con un volto rinnovato, più chiaro, più funzionale, ma sempre autentico.

Perché evolvere, per noi, significa migliorare senza perdere l'anima del nostro lavoro quotidiano al servizio dell'arte bianca italiana e dei professionisti del settore.

*We are millers - guardians of a tradition that renews itself every day, without ever losing its roots. At the Polselli mill, time does not erase history - it refines it. This is how the Polselli restyling was born, giving a new identity to the Conventional Line and the Mix Line, version 2.0.*

*An evolution designed to combine experience and innovation, while preserving the quality that has always distinguished us. Our flours continue to tell the same story and express the same essence, but with a more contemporary, more conscious language - closer to the needs of those who work with passion every day.*

*Today, the Conventional and Mix lines present themselves with a renewed look - clearer, more functional, yet always authentic. Because for us, evolving means improving without losing the soul of our daily work, in service of the Italian baking tradition and the professionals of the sector.*



Mercato di Ballarò, Palermo - Sicilia  
Ballarò Market, Palermo - Sicily

## Tra farina e radici: il viaggio siciliano di Alessio Carnemolla Between flour and roots: the Sicilian journey of Alessio Carnemolla



Nel cuore di **Siracusa**, dove i profumi del mare si intrecciano con la forza della tradizione siciliana, **Alessio Carnemolla** si distingue come una delle figure più interessanti della nuova generazione di pizzaioli italiani.

Con la sua attività **Bianco Pepe**, ha dato vita a un progetto che racconta il territorio attraverso la pizza, trasformando ogni impasto in un equilibrio tra tecnica, ricerca e identità. Ingredienti selezionati con cura e rispetto diventano protagonisti di creazioni originali che valorizzano i sapori della Sicilia, rilette con sensibilità contemporanea.

Carnemolla non è soltanto un artigiano del gusto, ma anche un interprete della cultura gastronomica locale: attraverso il suo lavoro promuove una visione di pizza capace di emozionare, raccontare e unire.

In questa intervista ci racconta il suo percorso, la sua visione e le sfide quotidiane di chi ha scelto di fare della qualità e della ricerca una vera e propria missione.

**D. Qual è il legame più profondo che senti tra la tua terra, la Sicilia, e il tuo modo di fare pizza ogni giorno?**

R. La Sicilia mi ha insegnato la pazienza e il calore. Qui l'impasto richiede tempo, proprio come tutte le cose buone della nostra terra. Il legame più profondo è con la terra stessa: utilizzo pomodoro di Pachino, origano dei Monti Iblei e olio di Siracusa. La mia pizza non esisterebbe senza questa terra.

**D. Nel tuo percorso con il team Polselli, quanto conta la scelta della farina nel raccontare l'identità di un impasto?**

R. Nel mio percorso con Polselli ho capito che la farina non è solo un ingrediente, ma il punto di partenza dell'identità. Puoi cambiare l'idratazione, i tempi, il forno... ma scegliere una farina Polselli, per me, significa decidere quale storia raccontare. La Classica per una napoletana di tradizione, la Vivace per una pizza contemporanea. La farina è il primo "sì" che racconto al cliente, ancora prima di accendere il forno.

**D. "Tra farina e radici": quali sono le radici siciliane che porti ancora oggi nel tuo lavoro da pizzaiolo?**

R. Le mie radici sono nel mercato di Ortigia: è lì che vado a scegliere i prodotti migliori, tra verdure fresche e il profumo del basilico vero. È lì che ho imparato anche a diffidare dell'olio che non pizzica la gola. La Sicilia ti insegna che senza materia prima non si va da nessuna parte. Oggi, nel mio lavoro, questa radice è rimasta intatta: la mia pizza parte dalla terra, proprio come noi.

**D. Come interpreti le farine Polselli nella tua visione di pizza contemporanea, senza perdere il legame con la tradizione?**

R. Per me la pizza contemporanea non è un tradimento della tradizione, ma un modo per darle futuro. Il Molino Polselli me lo permette, perché propone farine pensate per tecniche nuove, ma con un'identità antica. Il vero legame con la tradizione sta nel non prendere in giro il cliente: dentro questo equilibrio, la pizza deve continuare a esprimere il suo linguaggio originale.

*In the heart of **Syracuse**, where the scents of the sea intertwine with the strength of Sicilian tradition, **Alessio Carnemolla** stands out as one of the most interesting figures among the new generation of Italian pizza makers.*

*With his business **Bianco Pepe**, he has created a project that tells the story of the territory through pizza, transforming each dough into a balance of technique, research, and identity. Carefully selected and respected ingredients become the protagonists of original creations that enhance the flavors of Sicily, reinterpreted with a contemporary sensibility.*

*Carnemolla is not only a craftsman of taste, but also an interpreter of local gastronomic culture: through his work, he promotes a vision of pizza capable of evoking emotion, telling stories, and bringing people together.*

*In this interview, he shares his journey, his vision, and the daily challenges faced by someone who has chosen to make quality and research a true mission.*

**Q. What is the deepest connection you feel between your land, Sicily, and the way you make pizza every day?**

A. Sicily has taught me patience and warmth. Here, dough requires time, just like all the good things from our land. The deepest connection is with the land itself: I use Pachino tomatoes,

oregano from the Iblei Mountains, and olive oil from Syracuse. My pizza would not exist without this land.

**Q. In your journey with the Polselli team, how important is the choice of flour in expressing the identity of a dough?**

A. Through my journey with Polselli, I understood that flour is not just an ingredient, but the starting point of identity. You can change hydration, timing, the oven... but choosing a Polselli flour, for me, means deciding which story you want to tell. Classica for a traditional Neapolitan pizza, Vivace for a contemporary pizza. Flour is the very first "yes" I tell the customer, even before turning on the oven.

**Q. "Between flour and roots": what Sicilian roots do you still carry today in your work as a pizza chef today?**

A. My roots are in the Ortigia market: that's where I go to choose the best products, among fresh vegetables and the scent of real basil. It's also where I learned to be wary of olive oil that doesn't leave a slight peppery sensation in your throat. Sicily teaches you that without quality raw materials, you go nowhere. Today, in my work, that root remains intact: my pizza begins from the land, just like we do.

**Q. How do you interpret Polselli flours within your vision of contemporary pizza, without losing the connection to tradition?**

A. For me, contemporary pizza is not a betrayal of tradition, but a way of giving it a future. Molino Polselli makes this possible, because it offers flours designed for new techniques, while still carrying an ancient identity. The true connection to tradition lies in never deceiving the customer: within this balance, pizza must continue to express its original language.

## PERSONE / PEOPLE

**D. Se dovessi raccontare il tuo viaggio professionale attraverso una pizza, quali ingredienti e quali emozioni non potrebbero mancare?**

R. La racconterei in una forma evoluta: impasto diretto con farina Polselli Classica, Pomodoro San Marzano, aglio rosso di Nubia, origano dei Monti Iblei e, a fine cottura, scorza di limone di Siracusa grattugiata. Perché il mio viaggio nasce dalle radici e cresce con qualcosa che mi appartiene.

**D. Che ruolo ha il Molino Polselli nel tuo percorso professionale e come questo rapporto ha influenzato il tuo modo di interpretare la pizza?**

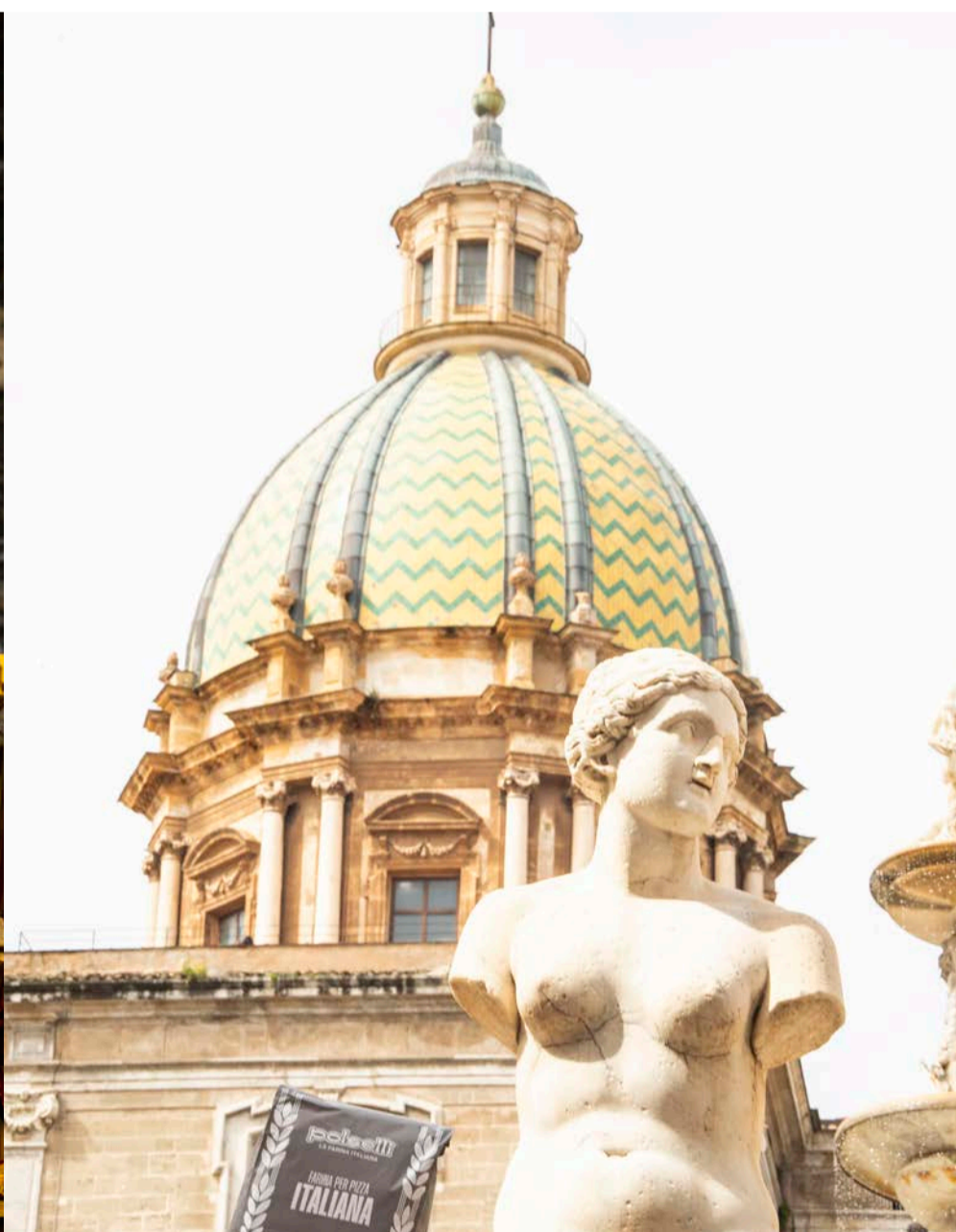
R. Per me Polselli non è solo un molino: è stata una scuola. Oltre al sacco di farina, ho trovato tecnici che mi hanno spiegato il perché delle cose. Prima impastavo a sentimento; dopo Polselli ho iniziato a impastare con metodo. Questo ha cambiato tutto. Perché ogni pizza nasce prima di tutto dalla farina giusta e dall'idea che vuoi raccontare.

**Q. If you had to tell your professional journey through a pizza, which ingredients and emotions could not be missing?**

A. I would describe it in an evolved form: direct dough with Polselli Classica flour. San Marzano tomatoes, red garlic from Nubia, oregano from the Iblei Mountains, and, after baking, grated lemon zest from Syracuse. Because my journey is rooted in tradition and grows with something that truly belongs to me.

**Q. What role has Molino Polselli played in your professional journey, and how has this relationship influenced your interpretation of pizza?**

A. For me, Polselli is not just a mill: it has been a school. Beyond the bag of flour, I found technicians who explained the reasons behind things. Before, I kneaded by instinct; after Polselli, I started kneading with method. That changed everything, because every pizza begins first and foremost with the right flour and the idea you want to express.



Fontana Pretoria con lo sfondo della Cupola di San Giuseppe dei Padri Teatini - Palermo - Sicilia  
The Pretoria Fountain, with the dome of San Giuseppe dei Padri Teatini in the background - Palermo - Sicily

# Grande formato, grande svolta: 10 kg Large format, big step forward: 10 kg

Il formato **10 kg** rappresenta una nuova **evoluzione** per il Molino Polselli, pensata per rispondere alle esigenze concrete dei professionisti dell'arte bianca.

Un formato studiato per unire praticità, continuità e qualità costante, senza compromessi. La nuova confezione da 10 kg nasce dall'ascolto di chi lavora ogni giorno con la farina e cerca efficienza, gestione ottimizzata e performance affidabili in ogni impasto.

All'interno, la stessa cura di sempre: selezione accurata dei grani, lavorazioni controllate e standard qualitativi elevati che da sempre contraddistinguono Polselli.

È una svolta che non cambia l'essenza, ma la rende ancora più accessibile e funzionale. Perché innovare, per Polselli, significa semplificare il lavoro senza rinunciare alla qualità.

Un nuovo formato che diventa alleato quotidiano per professionisti, pizzaioli e artigiani del gusto italiano contemporaneo.

*The new **10 kg** format marks the next **evolution** for Molino Polselli, created to meet the real needs of professionals in the baking and pizza industry.*

*Designed to combine practicality, consistency, and uncompromising quality, this new packaging offers a smarter and more efficient way to work every day. The new 10 kg packaging comes from listening to the people who use flour daily and seek efficiency, optimized management, and reliable performance in every dough.*

*Inside, the same dedication as always: carefully selected grains, controlled processing methods, and the high-quality standards that have always defined Polselli.*

*This is an innovation that doesn't change the essence of the product, it simply makes it even more accessible and functional. Because for Polselli, innovation means simplifying work without sacrificing quality.*

*A new format designed to become an everyday ally for professional bakers, pizza makers, and artisans of contemporary Italian taste.*



# Lo Sfincione Palermitano The Sfincione from Palermo

Lo sfincione palermitano è un simbolo autentico della tradizione siciliana, un profumo di casa che racconta storie antiche di forni, famiglie e strade di quartiere. È una focaccia morbida e generosa, avvolta da un sugo semplice ma ricco di carattere, dove pomodoro, cipolle, acciughe e caciocavallo si fondono in un abbraccio di sapori, completato dalla croccantezza del pangrattato dorato.

### IMPASTO DIRETTO

- Farina Vivace: 500g
- Semola rimacinata di grano duro: 500g
- Acqua: 700 – 750ml
- Lievito di birra: 5g (per maturazione 24h) oppure 12g (per maturazione 12h)
- Olio extravergine di oliva: 50g
- Sale: 20g

### PROCEDIMENTO IMPASTO

1. Impastare le farine con il lievito, aggiungendo l'acqua gradualmente fino alla formazione della "zucca", la prima struttura compatta dell'impasto.
2. Incorporare il sale e proseguire la lavorazione fino al suo completo assorbimento, favorendo lo sviluppo della maglia glutinica.
3. Aggiungere l'olio come ultimo ingrediente, versandolo poco alla volta per preservare equilibrio, elasticità e struttura dell'impasto.
4. Continuare a impastare fino a ottenere una massa liscia, omogenea e ben sviluppata.
5. Lasciare riposare l'impasto e procedere con la maturazione controllata, nel rispetto dei tempi e delle temperature previste.

### SALSA DI BASE

- Cipolle bianche: 3
- Pomodori pelati: 500 g
- Olio extravergine di oliva: 2 cucchiai
- Acciughe: 2 filetti

### PROCEDIMENTO SALSA

Affettare finemente le cipolle e stufarle dolcemente in olio extravergine con le acciughe fino a completa appassitura. Aggiungere i pomodori pelati e cuocere lentamente fino a ottenere una salsa densa e ben ridotta.

### FARCITURA

- Caciocavallo: 200g
- Acciughe: 6 filetti
- Pangrattato: 2 cucchiai
- Origano: q.b.

### ASSEMBLAGGIO E COTTURA

Stendere l'impasto in teglia precedentemente oliata. Distribuire uniformemente la salsa sulla superficie. Completare con caciocavallo, acciughe, pangrattato e origano. Cuocere in forno fino a completa doratura e formazione della tipica crosta dello sfincione.

*The Sfincione from Palermo is an authentic symbol of Sicilian tradition — a comforting aroma of home, telling old stories of bakeries, family gatherings, and neighborhood streets. It is a soft, generous focaccia topped with a simple yet deeply flavorful sauce, where tomatoes, onions, anchovies, and caciocavallo cheese come together in a rich embrace of flavors, finished with the crunch of golden breadcrumbs.*

### DIRECT DOUGH METHOD

- 500 g Vivace flour
- 500 g re-milled durum wheat semolina
- 700-750 ml water
- 5g fresh brewer's yeast (for 24-hour fermentation) or 12 g (for 12-hour fermentation)
- 50 g extra virgin olive oil
- 20 g salt

### DOUGH PREPARATION

1. Mix the flours with the yeast, gradually adding the water until the dough begins to form its first compact structure.
2. Add the salt and continue kneading until fully absorbed, allowing the gluten network to develop properly.
3. Add the olive oil last, pouring it in slowly to preserve the dough's balance, elasticity, and structure.
4. Continue kneading until the dough becomes smooth, uniform, and fully developed.
5. Let the dough rest and proceed with controlled fermentation, respecting the required timing and temperature.

### BASE SAUCE

- 3 white onions
- 500 g peeled tomatoes
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- 2 anchovy fillets

### SAUCE PREPARATION

*Thinly slice the onions and gently stew them in extra virgin olive oil with the anchovies until completely softened. Add the peeled tomatoes and cook slowly until the sauce becomes thick and well reduced.*

### TOPPING

- 200 g caciocavallo cheese
- 6 anchovy fillets
- 2 tablespoons breadcrumbs
- Oregano, to taste

### ASSEMBLY AND BAKING

*Spread the dough into a well-oiled baking tray. Evenly distribute the sauce over the surface. Top with caciocavallo cheese, anchovies, breadcrumbs, and oregano. Bake until golden brown and the characteristic sfincione crust has formed.*



## APPUNTAMENTI / APPOINTMENTS

**1.**  
**17-21**  
**OTT/OCT**  
**2026**

SIAL - PARIGI

APPUNTAMENTI PRECEDENTI  
PREVIOUS APPOINTMENTS

14-15 GEN/JAN 2026  
MARCA – BOLOGNA - ITALIA

16-20 GEN/JAN 2026  
SIGEP – RIMINI – ITALIA

23-30 GEN/JAN 2026  
GULFOOD – DUBAI

03-05 MAR/MAR 2026  
SIRHA – BUDAPEST

10-14 MAR/MAR 2026  
AAHAR- NEW DELHI, INDIA

14-16 MAR/MAR 2026  
FOOD EXPO GREECE - ATENE

24-26 MAR/MAR 2026  
INTERNATIONAL PIZZA SHOW – LAS  
VEGAS – USA

01-02 APR/APR 2026  
PARIZZA – PARIGI- FRANCIA

21-22 APR/APR 2026  
GSFW - VANCOUVER

11-14 MAG/MAY 2026  
TUTTOFOOD – MILANO, ITALIA

25-27 MAG/MAY 2026  
TUTTO PIZZA – NAPOLI, ITALIA

28-30 GIU/JUN 2026  
SUMMER FANCY FOOD SHOW,  
NEW YORK

**2.**  
**18-19**  
**NOV/NOV**  
**2026**

PIZZA & PASTA – UK

## AWARDS

# Intervista a Andrea Gallizzi Interview with Andrea Gallizzi

**Andrea Gallizzi** è un giovane pizzaiolo abruzzese originario di Rocca di Botte, oggi protagonista della scena internazionale e membro del **team Polselli**, realtà di riferimento nel mondo delle farine professionali.

È titolare della **Pizzateca** di Roma, dove porta avanti un'idea di pizza che unisce ricerca, tecnica e valorizzazione delle materie prime. Con questo percorso si è distinto al **Campionato Mondiale della Pizza 2026**.

Parliamo delle sue recenti vittorie e dei risultati ottenuti sul palcoscenico di Parma, che lo hanno portato tra i nomi più apprezzati della competizione.

**D. Che cosa ha significato per te partecipare al Campionato Mondiale della Pizza 2026 e arrivare fino al podio nella Pizza in Pala, e quanto è stato importante anche il lavoro di squadra che ti ha portato alla medaglia d'oro con i Six Warriors?**

R. Per me, la partecipazione al Campionato Mondiale della Pizza è ogni anno un'emozione nuova: è condivisione, convivialità e la voglia di mettersi costantemente in gioco. Il podio ottenuto con la pizza in pala è un coronamento, ma soprattutto un riconoscimento del lavoro che svolgiamo ogni giorno nel nostro locale, con costanza e passione.

La medaglia d'oro ottenuta con i colleghi Six Warriors... beh, salire sul gradino più alto del podio con questo gruppo di ragazzi è qualcosa di indescrivibile. Abbiamo lavorato duramente, ci siamo confrontati, ci siamo dati consigli a vicenda: abbiamo messo insieme tutti i pezzi e portato a casa un primo posto che ha un valore unico.

**D. Da dove nasce l'idea di 'Essenza di Bosco' e quale passaggio o ingrediente è stato più complesso da bilanciare per raggiungere il risultato finale?**

R. L'idea di "Essenza di bosco"? C'è un filo resistentissimo e invisibile che lega i boschi del mio paese alle mie esperienze culinarie. Ho voluto unire i sapori del bosco, come il fungo cardoncello, il porcino, il tartufo e i germogli, all'idea di lavorare questi prodotti in chiave moderna e innovativa.

Il passaggio più complicato è stato realizzare preparazioni apparentemente semplici, ma tutt'altro che scontate, come l'aria di Parmigiano Reggiano e il guanciale soffiato, e soprattutto riuscire a equilibrare al meglio i sapori degli ingredienti utilizzati.

**D. Dopo i risultati al Campionato Mondiale della Pizza 2026, come immagini l'evoluzione della tua cucina nei prossimi anni: più legata alla tradizione o sempre più sperimentale?**

R. La immagino sempre in continua evoluzione e innovazione, ma al tempo stesso legata alle mie tradizioni e alle mie origini. Dopo questo traguardo, l'idea è quella di prendermi una piccola pausa per metabolizzare il tutto e dedicarmi alla ricerca di nuove idee e nuovi progetti.

**D. Che cosa rappresenta per te far parte del team Polselli e in che modo ha contribuito alla tua crescita professionale?**

R. Per me il team Polselli è prima di tutto una famiglia, che mi ha accompagnato nella mia crescita ed evoluzione, passo dopo passo, anno dopo anno, da quando ho iniziato il mio percorso nell'arte bianca. Colgo l'occasione per ringraziare tutta la famiglia Polselli ed i tecnici che mi hanno seguito, perché questo traguardo è anche merito loro.

*Andrea Gallizzi is a young pizza chef from Abruzzo, originally from Rocca di Botte, now a key figure on the international scene and a member of the **Polselli team**, a leading name in the world of professional flours.*

*He is the owner of **Pizza Teca** in Rome, where he promotes a vision of pizza that combines research, technique, and the enhancement of high-quality ingredients. This journey, led him to stand out at the **2026 World Pizza Championship**. We spoke about his recent victories and the achievements earned on the stage in Parma, which have placed him among the most appreciated names in the competition.*

**Q. What did it mean to you to take part in the 2026 World Pizza Championship and reach the podium in the Pizza in Pala category, and how important was teamwork in achieving the gold medal with the Six Warriors?**

A. For me, taking part in the World Pizza Championship is a new emotion every year: it's about sharing, conviviality, and the desire to constantly challenge myself. Reaching the podium in the Pizza in Pala category is a milestone, but above all, it is recognition of the work we carry out every day in our pizzeria, with consistency and passion.

The gold medal won together with my colleagues, the Six Warriors... well, standing on the top step of the podium with this group of guys is something indescribable. We worked hard, we exchanged ideas, we gave each other advice: we put all the pieces together and brought home a first place that has a unique value.

**Q. Where did the idea for "Essence of the Forest" come from, and which step or ingredient was the most difficult to balance in order to achieve the final result?**

A. The idea behind "Essence of the Forest"? There is an incredibly strong and invisible thread that connects the forests of my hometown to my culinary experiences. I wanted to combine the flavors of the forest, such as cardoncelli mushrooms, porcini, truffle, and wild sprouts, with the idea of working with these ingredients in a modern and innovative way. The most challenging part was creating preparations that may seem simple, but are actually far from ordinary, such as Parmigiano Reggiano foam and puffed guanciale. Above all, the real challenge was achieving the perfect balance between all the flavors involved.

**Q. After your results at the 2026 World Pizza Championship, how do you envision the evolution of your cuisine over the next few years: more rooted in tradition or increasingly experimental?**

A. I see it as something in constant evolution and innovation, while still remaining deeply connected to my traditions and my roots. After reaching this milestone, the idea is to take a short break to fully absorb the experience and then dedicate myself to researching new ideas and developing new projects.

**Q. What does being part of the Polselli team mean to you, and how has it contributed to your professional growth?**

A. For me, the Polselli team is first and foremost a family that has supported my growth and evolution, step by step, year after year, ever since I began my journey in the art of baking and pizza making. I would also like to take this opportunity to thank the entire Polselli family and the technicians who have guided me along the way, because this achievement belongs to them as well.



Cupola della Cattedrale di Palermo - Sicilia



100%  
farina italiana  
*Italian flour*



**polselli**

[www.polselli.it](http://www.polselli.it)