



## *Ouverture de la 6<sup>ème</sup> édition du Championnat de France Pizza a Due Galbani Professionnels*

Dans le cadre du 16<sup>ème</sup> Championnat de France de la Pizza organisé par l'Association des Pizzerias Françaises (APF), la 6<sup>ème</sup> édition du concours Pizza a Due se déroulera le 31 mars prochain. Pour la deuxième année, Vittorio BELTRAMELLI, chef du restaurant Giuse Trattoria à Paris et Julien SERRI, chef des restaurants Magnà à Paris seront les présidents. Cette double présidence s'inscrit dans la lignée du concours d'une pizza à 4 mains entre un Pizzaiolo & un Chef, remporté par la pizzaiola Caroline Maya & le chef Alain-Patrick Fauconnet lors de la précédente édition.



Pizza gastronomique « C'era una volta » grande gagnante de la 5<sup>ème</sup> édition du concours Pizza a Due

### *Concours Pizza a Due* **6<sup>ème</sup> ÉDITION**

Inspirée du grand classique du « Mondiale », le Championnat du Monde de la Pizza à Parme, l'épreuve Pizza a Due associe un maître Pizzaiolo et un Chef cuisinier dans un exercice de créativité. Combinant l'expertise des meilleurs Pizzaiolos et l'art culinaire des Chefs, le concours est placé sous le signe de la passion, du lien et de la reconnaissance pour créer une pizza gastronomique à quatre mains.

Après le 01 mars 2022, date limite de dépôt des dossiers, les Présidents sélectionneront les duos finalistes qui auront la chance de vivre ce concours unique. Au terme de la finale du 31 mars, le binôme vainqueur remportera un voyage en Italie (valeur 1250 €) pour participer aux championnats du monde de Pizza a Due, organisés lors du Campionato Mondiale della Pizza à Parme, ainsi qu'une journée de préparation et conseils avant la finale avec Julien Serri et Vittorio Beltramelli.

### *Vittorio BELTRAMELLI et Julien SERRI, un duo de passionnés*

BELTRAMELLI a grandi dans une famille de restaurateurs. A 15 ans, il prend la décision de faire ses études dans l'école gastronomique de San Pellegrino et commence à travailler dans les restaurants les plus renommés de la botte. Après ses études, il intègre l'équipe du chef Alain Ducasse à Monaco puis l'équipe de Gualtiero Marchesi, le premier chef italien à obtenir les trois étoiles au Guide Michelin Italien. De retour à Paris, il devient chef du restaurant de Gualtiero Marchesi, qui remporte après 7 mois une étoile Michelin, puis Chef du FIAT caffè et du restaurant NoLita. En janvier 2020, il ouvre aussi la trattoria Giuse, une nouvelle adresse de cuisine typique traditionnelle italienne sans perdre de vue ni ses racines ni ses convictions.

*« Mon conseil pour réussir cette 6<sup>ème</sup> édition est de composer un binôme avec deux personnalités différentes pour surprendre le jury. Il faut unir ses talents respectifs pour réaliser la pizza gastronomique qui vous ressemble. »*

Vittorio BELTRAMELLI





Julien SERRI est né à Drancy, au sein d'une famille où règne la culture italienne. Il a appris l'art de la pizza auprès du Maestro Luigi Smine qui lui a transmis son savoir et son amour de la pizza. Après un établissement en Espagne sur la côte valencienne, il crée son entreprise de chef à domicile spécialisé en cuisine italienne dans le Puy de Dôme et devient membre de l'Association des Pizzérias Françaises et de la Fédération Française des Pizzaiolos. En 2017, Julien SERRI participe au concours Pizza a Due en duo avec Denny Imbroisi où ils terminent à la seconde place. En décembre 2018, Julien ouvre son premier établissement autour de la street food napolitaine, Magnà, puis un an plus tard, en novembre 2019, un second. Membre des Toques Françaises, de l'Académie Nationale de Cuisine, du Collège Culinaire de France et de l'association Slow food, il milite pour redonner ses lettres de noblesse à la pizza.

*« Pour gagner, il faut que la pizza ressemble au binôme, c'est par la cohésion que le succès s'opère ! À la première bouchée, le jury doit ressentir des émotions. C'est ce que l'on veut au sein du jury cette année, c'est de la cohésion et de l'émotion ! »*

*Julien SERRI*

## CALENDRIER

### *Concours Pizza a Due 2022*

**DÉBUT NOVEMBRE** : OUVERTURE DES INSCRIPTIONS

**01/03/2022** : DATE LIMITE DEPOT DES DOSSIERS

**08/03/2022** : ANNONCE FINALISTES

**31/03/2022** : FINALE

Inscription en ligne sur : [www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr)

Pour découvrir la vidéo d'ouverture du concours : <https://galbani-professionale.fr/concours/pizza-a-due-2022/>

## À PROPOS

### *du Concours Pizza a Due*

*Initié par Galbani Professionale*, ce concours fut inspiré du grand classique du « Mondiale », le Championnat du Monde de la Pizza à Parme. Pizza a Due contribue ainsi à faire émerger une pizza gastronomique, raffinée, originale et innovante, pour gagner de nouvelles tables et séduire toujours plus de convives.

