

Premio “Di Pizza”, a Catania vince Mazzini 60 con la Bufala di Davide Giallongo

Autore: Manuela Zanni

Data: 28 Maggio 2024



A **Davide Giallongo**, patron e pizzaiolo di **Mazzini 60**, il premio “**Di Pizza**” Sicilia Orientale. La consegna è avvenuta nel corso di una serata speciale organizzata all'Ikebana di Catania dove ha fatto tappa “Di Pizza”, il format itinerante organizzato dai media online [garage.pizza](https://www.garage.pizza) e [dissapore.it](https://www.dissapore.it).

I Magnifici 7+7

Il format fotografa lo stato delle pizzerie in Italia, provincia dopo provincia. Per ciascuna delle tappe che sono state organizzate lungo lo Stivale, sono stati selezionati 14 locali – i Magnifici 7+7 – dalle quali cominciare per mangiare un buona pizza in città. E [Mazzini 60](https://www.mazzini60.it) fa parte di quelli selezionati per la Sicilia orientale.



La pizza vincitrice

[Davide Giallongo](#) per l'occasione ha preparato "La Bufala" con salsa di [datterino rosso](#), mozzarella di bufala, una spolverata di Parmigiano Reggiano e olio extravergine di oliva. Si tratta di una delle pizze più semplici ma al tempo stesso tra le più iconiche di Mazzini 60. Una pizza che permette di apprezzare soprattutto la qualità dell'impasto e allo stesso tempo coniuga ricercatezza degli ingredienti con semplicità. Per il giovane pizzaiolo rappresenta l'essenza del suo essere e del suo modo di interpretare la pizza: semplice, genuina e realizzata con ingredienti rigorosamente selezionati.

I segreti del successo di Davide Giallongo

Punto di forza, come sempre, il suo impasto realizzato a regola d'arte e che nasce da un mix di farine macinate a pietra e a cilindri (tipo "1", grano tenero integrale ed evolutivo) arricchito da un pre-fermento di biga. Poi una lievitazione di almeno 48 ore. Ne deriva una pizza croccante e fragrante – la fetta rimane rigida in mano, senza piegarsi su se stessa – che regala una sensazione di leggerezza al gusto e che si digerisce con grande facilità.

Chi è Davide Giallongo

Davide Giallongo, classe '97, dopo aver intrapreso gli studi di specializzazione sul mondo dei lievitati ha deciso di seguire la sua più grande passione, quella per la pizza, in tutte le sue declinazioni. E, a distanza di solo un anno dall'apertura del suo Mazzini 60, dove ha puntato a un progetto di sperimentazione e innovazione applicato al settore tradizionale della pizza, inizia a raccogliere i primi pubblici apprezzamenti.



“Desidero ringraziare Antonio Fucito, noto come “Tazen” e ideatore del format “DiPizza” – afferma Giallongo – per avere inserito la mia pizzeria tra quelle che oggi meglio rappresentano la Sicilia orientale. La sua segnalazione e il suo apprezzamento per la mia pizza dimostrano che il percorso scelto per Mazzini 60 è quello giusto”.

Un futuro che profuma di pizza

La buona fama di pizzaiolo emergente under 30 di Davide Giallongo, che ha determinato il successo di Mazzini 60 a Pozzallo, adesso andrà anche in giro per l'Italia visto che le pizzerie premiate dal format “Di Pizza” saranno inserite in una guida all'interno delle pagine di **Garage Pizza e Dissapore**.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/premio-di-pizza-catania-vince-mazzini-60-bufala-davide-giallongo/>

Generato il 21/05/2025