



ANDREA BOSIO

Profilo

Socio fondatore dell'Accademia Italiana dei Pizzaioli, con la quale ICIF vanta una collaborazione per quanto riguarda la creazione e l'organizzazione dei suoi corsi sulla pizza. Tuttora istruttore all'interno dell'accademia, colleziona traguardi professionali da anni: nel 2007, si è aggiudicato il titolo di "Campione Europeo di Pizza" nel campionato tenutosi a Madrid, mentre nel 2016 viene eletto "Campione Europeo di Pizza Classica Senza Frontiere" al "European Pizza&Pasta Show" di Londra.

Traguardi raggiunti grazie al sacrificio ed al costante aggiornamento con corsi di specializzazione sulla pizza napoletana, acrobatica, al kamut, senza glutine, in pala, in teglia, da dessert e sulle tecniche di lievitazione naturale.

Pizza senza Frontiere, il campione europeo è il torinese Andrea Bosio. *All'European Pizza&Pasta Show di Londra ha trionfato il torinese Andrea Bosio della pizzeria "Il pensiero 3". I pizzaioli provenienti da diversi paesi europei si sono affrontati a suon di pizze e Bosio ha vinto presentando la pizza "Robiola, pere e nocciole". Una pizza dal gusto deciso preparata con un impasto diretto, con una miscela di grano tenero 00 e farina di avena, segale, orzo, semi di girasole, sesamo e lino con un'idratazione del 65% e una maturazione di 48 ore.*

<http://www.torinotoday.it/eventi/andrea-bosio-pizzaiolo-premi.html>