

## Claudio Nigro, le chevalier-pizzaiolo !!

[Accueil](#)[L'institut](#)[Blog](#)[Nos formations](#)[Galerie](#)[Partenaires](#)[Contactez nous](#)[Accueil](#) > [Blog](#) > [Claudio Nigro, le chevalier-pizzaiolo !!](#)

15 août  
2014

## Claudio Nigro, le chevalier-pizzaiolo !!

### **Claudio Nigro : un Nordiste à la pointe de la nutrition !**

Lors des Deuxièmes Rencontres nationales de la pizza thique, Claudio Nigro a été sacré troisième meilleur pizzaiolo ! Le fruit de plusieurs années de réflexion sur un produit sain et nutritif. Rencontre.

Formé à l'école hôtelière, Claudio Nigro a exercé divers métiers de la restauration (barman, serveur) durant 10 ans, tout en mijotant de bons petits plats à domicile. Après un stage d'été à la pizza, Claudio Nigro ouvre son propre établissement Viva Italian Pizza à Saint-André-Lez-Lille dans le Nord de la France.

En collaboration avec son épouse, il recherche et sert les meilleurs produits qu'il trouve à sa clientèle. Lorsque je fais mes courses, je décroquette les étiquettes et privilégie les produits bruts, peu transformés, explique le pizzaiolo. J'évite les additifs en tous genres et me tourne avant tout mais pas uniquement vers la qualité bio.

Les légumes de saison sont donc labellisés bios. Nous tenons à informer les clients de notre démarche, c'est pourquoi, nous indiquons sur une ardoise les produits bios du moment, précise le champion.

Et parce qu'une alimentation saine est primordiale aux yeux de Claudio, il évite également l'aspartame. Manger, ce n'est pas juste se remplir le ventre ! Nous guidons autant que possible les clients à bien se nourrir. Dans la pizzeria, nous laissons à disposition des livres sur le sujet. Chacun est libre de les consulter en attendant sa commande.

#### Une recette alliant oméga 3, 6 et 9 et anti-oxydants

La participation de l'Andrézien aux Deuxièmes Rencontres nationales de la pizza thique a donc coulé de source. Le résultat m'importait peu, je souhaite avant tout faire avancer les choses, confie-t-il, tout en reconnaissant être fier de son résultat. Je ne suis pas si mauvais que ça, plaisante-t-il.

Sa recette thique, basée sur un savant équilibre d'oméga a conquis le jury le 23 juin. Sur une pâte maison - mélange de farines aux 5 céréales et d'une farine traditionnelle, le professionnel a assemblé du filet de haddock fumé provenant de Boulogne-sur-Mer, ail, oignon, roquette et cresson bios, huiles de lin, de noix et d'olive, crème de betteraves. On trouve ainsi des aliments, des oméga 3, 6 et 9, des antioxydants et des saveurs sucrées/salées. Qui oserait encore dire...

«qu'une pizza n'est pas un plat gastronomique»

Grâce à cette recette audacieuse, hautement qualitative et privilégiant les apports nutritifs, Claudio Nigro a remporté la troisième place du podium des Deuxièmes rencontres nationales de la pizza «thématique». Félicitations !

*Viva Italian Pizza, 107 rue Sadi-Carnot - Saint-André - Lez-Lille*

*[www.vipizza.fr](http://www.vipizza.fr)*