



**“ELEMENTI”, IL TOUR MOLINO VIGEVANO SUI  
SEGRETI DELL’IMPASTO PERFETTO  
A Milano la prima tappa del tour con Paolo Vizzari.  
Roberto Di Pinto membro d’eccezione della giuria**

Milano, 30 marzo 2016 – Prende il via a maggio il **Tour Elementi Molino Vigevano**, un evento itinerante dedicato alla scoperta dei segreti dell’impasto perfetto che, attraverso un approccio *ludico, informale ed esperienziale*, invita i pizzaioli professionisti provenienti da tutta Italia a mettersi in gioco testando le proprie capacità con sfide sensoriali, tecniche e creative.

Tre le tappe del tour: la prima avrà luogo a **Milano il 20 maggio**, in occasione della data milanese dei Taste Festivals Italia (19 maggio – 22 maggio) presso The Mall, Pta Nuova Varesine, la seconda a **Roma** e la terza si terrà a **Napoli**.

Il **Tour Elementi** è un progetto basato sulla formazione, sulla cultura e sulla conoscenza delle proprietà delle migliori farine applicate al mondo della pizza. Nel corso della gara i pizzaioli avranno, infatti, l’opportunità di utilizzare le farine della gamma *Oro di Macina*, le uniche in Italia con il germe di grano vitale macinato a pietra che, grazie alla loro estrema versatilità, permettono la realizzazione di varie tipologie di impasto e l’abbinamento con differenti topping.

*“L’impasto è la base della pizza, è l’elemento che in primis ne caratterizza la bontà”* afferma **Fabrizio Lo Conte, Amministratore Delegato Molino Vigevano**, *“Per questo motivo, Elementi vuole aprire un confronto sul vastissimo mondo degli impasti e sulle conoscenze di cui necessita oggi un bravo pizzaiolo per creare una pizza sana, digeribile ed equilibrata in tutti i suoi aspetti”* .

La gara si svolgerà in tre momenti:

1. Nel corso della prima sfida i pizzaioli partecipanti dovranno mettere alla prova i loro sensi per riconoscere le caratteristiche fondamentali della farina: la forza, la tipologia di impasto, l’idratazione e le ore di lievitazione.
2. La seconda prova prevede, invece, l’assaggio al buio di impasti realizzati con differenti farine e tecniche.
3. Soltanto chi avrà superato le due prove potrà concorrere allo scontro finale creando la propria pizza, provando a scegliere il giusto abbinamento impasto/ingredienti.

**Gruppo Lo Conte**

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all’avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un’offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)*



A condurre le tre tappe di *Elementi*, il giornalista gastronomico **Paolo Vizzari**. Una giuria di giornalisti e chef stellati selezionerà ed eleggerà il pizzaiolo che meglio interpreterà e miscelerà il valore dei diversi “elementi”.

Nella tappa di Milano **Roberto Di Pinto**, *Executive Chef* del ristorante *Bulgari Hotel di Milano*, sarà uno dei membri della giuria e selezionerà, inoltre, gli ingredienti da proporre nella terza fase della gara, consigliando i partecipanti nella scelta dell’ingrediente più adatto per i vari tipi di impasto.

Per maggiori informazioni sul tour *Elementi* e sulle modalità di partecipazione è possibile visitare la pagina dedicata alla gara collegandosi al sito di Molino Vigevano [www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com).

#### Ufficio stampa Lo Conte

Connexia S.r.l.

Via B. Panizza 7, 20144 Milano

Tel. 02 8135541

[Maria Caso](mailto:maria.caso@connexia.com): maria.caso@connexia.com

[Daniela Fontana](mailto:daniela.fontana@connexia.com): daniela.fontana@connexia.com

#### Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)*