



“Elementi” Roma, pronti a partecipare?

Al via le selezioni!

Sono aperte le selezioni per partecipare alla seconda tappa del **Tour Elementi Molino Vigevano** che si terrà il **16 settembre 2016** in occasione di **Taste of Roma**. *Elementi* è l’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.

Dopo il successo della prima tappa di **Milano**, la seconda si terrà durante l’appuntamento con il **Taste of Roma** (15 – 18 settembre) presso l’**Auditorium Parco della Musica**; la terza e ultima data avrà luogo a **Napoli**.

Fino al 28 agosto i pizzaioli professionisti, provenienti da tutta la penisola, potranno iscriversi alle selezioni per la seconda tappa del tour.

SARANNO SOLTANTO 12 I POSTI DISPONIBILI. Partecipare è semplice basta visitare il sito molinovigevano.com e accedere alla pagina dedicata all’evento in cui è possibile compilare l’apposito form. Tutti gli aspiranti partecipanti sono chiamati a **reinterpretare attraverso la pizza un piatto tipico della cucina della capitale**: carbonara, abbacchio, matriciana, coda alla vaccinara, spazio all’estro e alla fantasia!

Soltanto i 12 pizzaioli che meglio uniranno tecnica e creatività verranno scelti dalla giuria per partecipare al Tour.

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.

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



La gara si svolgerà in tre momenti:

- ◆ 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*.
- ◆ La seconda prova prevede, invece, l'assaggio al buio di impasti realizzati con differenti farine e tecniche.
- ◆ Soltanto chi avrà superato le due prove potrà concorrere allo scontro finale creando la propria pizza, provando a scegliere il giusto abbinamento impasto/ingredienti.

A condurre anche la seconda tappa 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".

Pensi di avere le qualità per essere il protagonista di questa sfida innovativa sugli impasti?

Le selezioni chiudono il 28.08 e i posti disponibili sono 12.

La sfida si svolgerà Venerdì 16 settembre nella sessione diurna di Taste of Roma, 12.00-15.30.

Non farti scappare l'occasione!

Per tutte le informazioni www.molinovigevano.com/elementi/

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