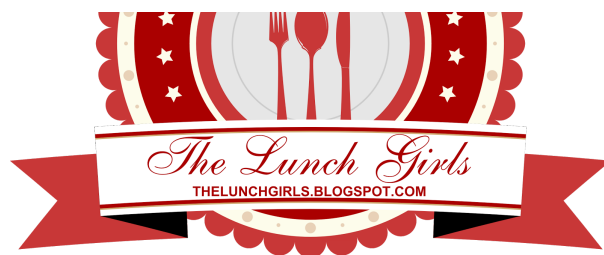


Questo sito si serve dei cookie di Google per l'erogazione dei servizi, la personalizzazione degli annunci e l'analisi del traffico. Le informazioni sul tuo utilizzo del sito sono condivise con Google. Se prosegui la navigazione acconsenti all'utilizzo dei cookie.

[ULTERIORI INFORMAZIONI](#) [OK](#)



The Romane Food Trotters

[HOME](#) | [EAT AND DRINK +](#) | [EVENTS +](#) | [RECEPIES](#) | [INTERVIEW](#) | [TRAVEL +](#) | [LIFESTYLE](#)

I NOSTRI PRANZI

L'ABC dolce della merenda dolce di Parmareggio

Parmareggio stupisce ancora con le sue novità. Dopo l'ABC della merenda salata, arriva l' ABC della merenda dolce , un nuovo tip...



Approve The Cookies

This website uses cookies to improve your user experience

[I accept](#)

[Read More](#)

Chi sarà il miglior pizzaiolo d'Italia? Sta arrivando Elementi, la competizione dedicata al mondo della pizza

Il 13 novembre a Milano (ospite di Cinema Teatro Trieste) torna Elementi, la competizione che accende i riflettori sul piatto italiano per eccellenza: la pizza. Un evento che sfida i migliori pizzaioli d'Italia a misurarsi sui segreti dell'impasto perfetto, attraverso tre prove in cui testare le proprie capacità tecniche, sensoriali e creative.

Un evento mediatico che gode di una giuria d'eccezione formata da giornalisti del settore, chef e un grande pizzaiolo. Quest'anno saranno con noi:

- Renato Bosco: pizza-ricercatore, grande maestro di lievitazione naturale, di impasti sulla pizza e sulla panificazione
- Edoardo Fumagalli: chef vincitore delle selezioni italiane del premio internazionale S.Pellegrino Young Chef
- Barbara Guerra: giornalista e ideatrice di Le Strade della Mozzarella e di Top50 Pizza
- Luciana Squadrilli: giornalista, co-autrice del libro "La Buona Pizza" e curatrice dell'evento Città della Pizza a Roma.
- Sara Bonamini: giornalista e curatrice della guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso e co-curatrice della guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso.

Tania Mauri sarà la presentatrice dell'evento: giornalista, co-autrice del libro "La Buona Pizza" e curatrice dell'evento Città della Pizza a Roma.

Come si svolgono le tre prove:

Prima Prova: Un quiz a risposta multipla per verificare la conoscenza e la sensibilità del pizzaiolo nei confronti di un impasto crudo: i pizzaioli dovranno riconoscere la forza della farina, le ore di lievitazione e idratazione. E non di un impasto, ma di ben tre impasti.

Seconda Prova: Blind Tasting. I pizzaioli saranno bendati e dovranno individuare gli impasti cotti con i soli sensi del gusto e dell'olfatto. Oltre agli impasti, dovranno riconoscere anche due differenti "triple" di latticini e di pomodori. Una prova alla cieca di grande difficoltà.

Prova Finale: i dieci migliori pizzaioli delle prime due prove si guadagneranno il diritto di cimentarsi nella terza e ultima prova: creare, stendere e cuocere perfettamente una pizza gourmet. A loro disposizione ci saranno gli ingredienti scelti e selezionati dallo chef giudice di gara, il cui nome sarà svelato a breve.

Elementi è la manifestazione che si fa portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità. Non può esistere una buona pizza senza gli elementi che la rendono tale, uniti al lavoro di un bravo pizzaiolo: farina, acqua, sale, lievito, pomodoro, mozzarella e materie prime importanti, uniti a un efficiente sistema di cottura, sono fondamentali per la creazione di un ottimo prodotto. Ed Elementi va alla ricerca di questo.

Il vincitore di Elementi 2017

Come in ogni competizione, il vincitore sarà soltanto uno! Le iscrizioni sono aperte fino al 31 ottobre. Il primo classificato porterà a casa una fornitura di farina per la propria pizzeria pari a 800 € e una consulenza personalizzata gratuita da parte di uno dei tecnici di Molino Vigevano. Per concludere, anche una fornitura di prodotti Finagricola del valore di 450 €. Interessanti premi anche al secondo e terzo classificato.

Come arrivare

Cinema Teatro Trieste
Via Antonio Pacinotti, 6
02 3921 5416
Tram: 1-14-19

This website uses cookies to improve your user experience

I accept

[Read More](#)



The Lunch Girls

The Lunch Girls, il blog. Segui i consigli delle ragazze e scegli dove andare a mangiare. The best restaurant on Italy.

RELATED POSTS:



HARD ROCK CAFE ROMA - CAPODANNO



OMAGGIO A MILANO, IL PANETTONE DI DANIEL CANZIAN

Posta un commento

Ti è piaciuto il nostro pranzo?

Inserisci il tuo commento...

Commenta come:

[Pubblica](#)

[Anteprima](#)

This website uses cookies to improve your user experience

[I accept](#)

[Read More](#)

This website uses cookies to improve your user experience

I accept

[Read More](#)

This website uses cookies to improve your user experience

I accept

[Read More](#)

This website uses cookies to improve your user experience

I accept

[Read More](#)

NEWSLETTER

Subscribe to our mailing list

Subscribe

FOLLOW BY EMAIL

Submit

Email *

Messaggio *

INVIA

SIAMO QUI



Copyright © 2016 The Lunch Girls

This website uses cookies to improve your user experience

I accept

[Read More](#)