

CONTATTI (<http://excellenceitalia.excellencemagazine.it?v=contatti>) | CHI SIAMO (<http://excellenceitalia.excellencemagazine.it>)

 (<https://www.facebook.com/ExcellenceMagazine/>)  (<https://twitter.com/ExcellenceMagaz>)

 (<https://www.youtube.com/channel/UCqTSIZUA2DIwtV96qldi07Q>)

 (<https://www.instagram.com/p/BKfswQrAQIj/>)

EXCELLENCE (<http://www.excellencemagazine.it>)

EXCELLENCE 2017 (<HTTP://WWW.EXCELLENCE-EVENTI.IT>) ROMA GOLOSA (<HTTP://WWW.ROMAGOLOSA.IT>)

AZIENDE  (<HTTP://WWW.EXCELLENCEMAGAZINE.IT/CATEGORIE/AZIENDE/>)

RISTORAZIONE  (<HTTP://WWW.EXCELLENCEMAGAZINE.IT/CATEGORIE/RISTORAZIONE/>)

INNOVAZIONE  (<HTTP://WWW.EXCELLENCEMAGAZINE.IT/CATEGORIE/INNOVAZIONE/>)

FORMAZIONE (<HTTP://WWW.EXCELLENCEMAGAZINE.IT/CATEGORIE/FORMAZIONE/>)

TASTE&TRAVEL (<HTTP://WWW.EXCELLENCEMAGAZINE.IT/CATEGORIE/TASTETRAVEL/>)

Home (<http://www.excellencemagazine.it>) > Gli Eventi (<http://www.excellencemagazine.it/categorie/eventi>) > Aperte le iscrizioni per “Elementi”: la competizione dedicata alla pizza

Gli Eventi

Aperte le iscrizioni per “Elementi”: la competizione dedicata alla pizza

di Redazione | 18 ottobre 2017

  (<https://plus.google.com/share?url=http://www.excellencemagazine.it/news/aperte-le-iscrizioni-la-seconda-edizione-elementi-la-compedizione-dedicata-al-mondo-della-pizza/>) 

(<https://twitter.com/intent/tweet?text=Hello%20world&url=http://www.excellencemagazine.it/news/aperte-le-iscrizioni-la-seconda-edizione-elementi-la-compedizione-dedicata-al-mondo-della-pizza/&hashtags=food,excellencemagazine>)
dedicata-al-mondo-della-pizza/)



Elementi è l'evento itinerante che vi porta alla scoperta dei segreti **dell'impasto perfetto**. Il **13 novembre** – al **Cinema Teatro Trieste** – nella seconda edizione si sfideranno pizzaioli professionisti, provenienti da tutta Italia per mettere alla prova le proprie capacità tecniche, sensoriali e creative. Un tour sviluppato e voluto da **Molino Vigevano**, azienda leader nel settore delle farine professionali, che dopo **Dubai** arriva a Milano per una gara che è anche momento di formazione e confronto.

Ogni pizza è infatti il risultato di **conoscenza, professionalità e tecnica**. Elementi vuole accendere i riflettori proprio sui suoi protagonisti, giovani pizzaioli da tutta Italia che desiderano mettersi alla prova in questa competizione di fronte a una giuria di giornalisti, chef e pizzaioli. L'evento godrà della conduzione di **Paolo Vizzari** (L'Espresso, Passione Gourmet) e di una giuria d'eccezione coordinata da **Luciana Squadrilli e Tania Mauri**, autrici del libro *La Buona Pizza* e vere esperte del settore. Al loro fianco ci saranno anche un grande chef e un grande pizzaiolo, che saranno svelati a breve.

Come nella recente tappa di Dubai, conclusasi con la vittoria del giovane **Edoardo Di Libero** che vola direttamente in fase finale il 13 novembre, anche a Milano la competizione sarà articolata in **tre prove**:

Prima Prova

Test sugli impasti crudi: i pizzaioli debbono riconoscere la forza della farina, le ore di lievitazione e idratazione.



elementitour.com

Seconda Prova

Blind Taste sugli impasti cotti: degustazione alla cieca per riconoscere la tipologia di farina utilizzata.



Fase Finale

I migliori pizzaioli si sfideranno in una prova creativa di farcitura e cottura, utilizzando gli ingredienti appositamente scelti dallo chef facente parte della giuria.



elementitour.com

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.

Il vincitore di Elementi 2017

Come in ogni competizione, il vincitore sarà soltanto uno! Le iscrizioni sono aperte fino al 31 ottobre (iscrizioni a questo link (<http://www.elementitour.com/>)) 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**.

NESSUN COMMENTO
COMINCIA TU LA DISCUSSIONE



Comincia la discussione

ULTIME Notizie

RISTORAZIONE

Il 2018 è un anno di novità per il Ristorante Il Tino* e QuarantunoDodici
(<http://www.excellencemagazine.it/news/2018-un-anno-novita-ristorante-tino-quarantunododici/>)

Redazione | 15 marzo 2018