



Un mondo che lievita



HOME

CHI SIAMO

PAROLA AL DIRETTORE

PAROLA AGLI ESPERTI

MAESTRI

FORMAZIONE

MULTIMEDIA

ANNUNCI



VTA FIBRA



VTA FIBRA



30 ottobre 2017

## Elementi: a Milano la sfida della pizza

**Elementi** è un evento itinerante, un vero e proprio tour nato dall'idea dell'azienda Molino Vigevano, leader nella produzione di farine professionali. Dopo Dubai, **Elementi** arriva **anche in Italia**, la patria della pizza, e più precisamente a Milano, facendosi portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità.

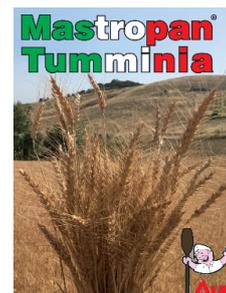
CERCA

Search

NEWSLETTER

Email

SUBSCRIBE





Il 13 novembre presso il Cinema Teatro Trieste giovani pizzaioli professionisti provenienti da tutto lo Stivale si sfidano a suon d'impasti: non sarà solamente una gara tecnica, ma anche sensoriale e creativa, per scoprire i segreti dell'impasto perfetto. Sono gli elementi di prima qualità uniti al lavoro e a un ottimo sistema di cottura a rendere un prodotto di buona qualità.

Ad assaggiare e valutare tutte le pizze ci sarà una giuria capitanata da Luciana Squadrilli e Tania Mauri, autrici del libro "La Buona Pizza" e composta da chef, pizzaioli e giornalisti, pronti ad analizzare la conoscenza, la professionalità e la tecnica che ci sono dietro ogni creazione. A condurre l'evento ci sarà Paolo Vizzarri de L'Espresso.

La tappa più recente di Elementi è stata vinta da Edoardo Di Libero, che si è guadagnato così di diritto l'ingresso alla finale milanese, che sarà articolata in tre momenti diversi. Durante la prima prova i pizzaioli dovranno essere in grado di dire per quante ore gli impasti crudi

## PROSSIMI EVENTI

**Cracker  
,  
salatini  
e  
biscott  
eria  
salata  
in  
pasticc  
eria**

mercoledì 14  
marzo  
2018 -  
giovedì 15  
marzo  
2018

**LA  
PASTIC  
CERIA  
MIGNO  
N DI  
OMAR  
BUSI**

giovedì 15  
marzo  
2018 -  
venerdì 16  
marzo  
2018

**Il  
gelato**

che si troveranno davanti hanno lievitato, mentre il secondo sarà un assaggio al buio: l'obiettivo sarà riconoscere la tipologia di farina impiegata. Creativa sarà invece l'ultima fase, durante la quale i pizzaioli si sfideranno farcendo e cuocendo le pizze che verranno poi assaggiate dalla giuria.

Il vincitore di Elementi guadagnerà una fornitura di farina del valore di 800 euro per la propria pizzeria, una fornitura di prodotti Finagricola del valore di 450 euro e una consulenza gratuita da parte di un tecnico di Molino Vigevano.

Le iscrizioni alla competizione chiudono domani, martedì 31 ottobre.

#### ELEMENTI

Iscrizioni aperte fino al 31 ottobre su [www.elementitour.com](http://www.elementitour.com)

Finale il 13 novembre a Milano

**FONTE:** <http://www.tgcom24.mediaset.it>

*Ti potrebbe interessare anche:*

[Ecco i nuovi trend della pizza, alla frutta](#)

[e 'al tortellino'](#)

[Il re della pizza 2017 è di Caserta: ha 38](#)

[anni e impasta pizze dall'età di 10](#)

« C'è il decreto, panifici chiusi domeniche e festivi: "Così si favorisce l'abusivismo" »

Parola al Direttore – La conoscenza del prodotto stimola la vendita »

**artigiana  
nale  
italiano  
, dalla  
teoria  
alla  
pratica**

**-  
Livello  
base**

lunedì  
19  
marzo  
2018 -  
mercoledì  
21  
marzo  
2018

Vedi Tutti gli  
Eventi »

