



Un mondo che lievita



HOME

CHI SIAMO

PAROLA AL DIRETTORE

PAROLA AGLI ESPERTI

MAESTRI

FORMAZIONE

MULTIMEDIA

ANNUNCI



VTAFIBRA



VTAFIBRA



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

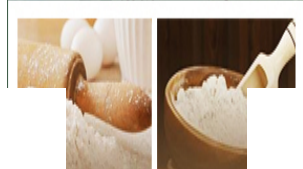
Search

NEWSLETTER

Email

SUBSCRIBE





Farine
classiche

Farine
Speciali



Farine
biologiche

Acquistate anche
on-line

mondial forni
bakery projects

Il tuo tocco...La nostra tecnologia:
Un risultato d'eccellenza

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

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 »

