

Arriva Elementi, la competizione dedicata al mondo della pizza

Eventi Ott 31, 2017



Il prossimo 13 novembre a Milano (ospite di Cinema Teatro Trieste) arriva ‘Elementi’, la competizione dedicata al mondo della 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.

Questo sito utilizza i cookie. Accedendo a questo sito, accetti il fatto che potremmo memorizzare e accedere ai cookie sul tuo dispositivo.

[Clicca qui per maggiori informazioni](#)



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 "triplette" 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 un 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, 20155 Milano MI
02 3921 5416
Tram: 1-14-19



Branded Content

MixerPlanet è un network di Fiera Milano Media.

Società del gruppo

Fiera Milano Media SpA Piazzale Carlo Magno 1 20149 Milano
Sede operativa e amministrativa S.S. del Sempione 28 20017 Rho (Milano)
Registro Imprese, C.F. e P.I. 08067990153 CCIAA 1201667 Socio unico Fiera Milano SpA.
[Contatti](#)
Copyright 2017 - Tutti i diritti riservati

Copyright 2017 © Fiera Milano Media S.p.A. Tutti i diritti riservati