



(<http://www.askanews.it>)

Giovedì 15 Marzo 2018

[HOME \(/\)](#) [POLITICA \(/POLITICA\)](#) [ECONOMIA \(/ECONOMIA\)](#) [ESTERI \(/ESTERI\)](#) [CRONACA \(/CRONACA\)](#)

[REGIONI \(/REGIONI\)](#) [SPORT \(/SPORT\)](#) [CULTURA \(/CULTURA\)](#) [SPETTACOLO \(/SPETTACOLO\)](#)

[NUOVA EUROPA \(/NUOVA-EUROPA\)](#) [VIDEO \(/VIDEO\)](#)

[ALTRE SEZIONI](#)

SPECIALI

[Cyber Affairs \(/cyber-affairs\)](#) [Libia-Siria \(/libia-siria\)](#) [Corea del Nord \(/corea-del-nord\)](#) [Africa \(/africa\)](#) [Asia \(/asia\)](#)

[Concorso Stenin 2018 \(/concorso-stenin-2018\)](#) [Salone auto Ginevra \(/salone-auto-ginevra\)](#)

[Home \(http://www.askanews.it\)](#) [Cronaca \(/cronaca\)](#) [Al via le iscrizioni per Elementi, gara sul mondo della pizza](#)

[ENOGASTRONOMIA \(/TAG/ENOGASTRONOMIA\)](#) [Giovedì 5 ottobre 2017 - 10:44](#)

Al via le iscrizioni per Elementi, gara sul mondo della pizza

Che torna il 13 novembre a Milano dopo la tappa di Dubai

Chiudi X



Roma, 5 ott. (askanews) – Sono aperte le iscrizioni per la seconda edizione di Elementi, l'evento itinerante dedicato alla scoperta dei segreti dell'impasto perfetto per la pizza. Il 13 novembre a Milano, 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.

Ogni pizza è 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. 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, un test sugli impasti crudi in cui i pizzaioli debbono riconoscere la forza della farina, le ore di lievitazione e idratazione. Un Blind Taste sugli impasti cotti con degustazione alla cieca per riconoscere la

tipologia di farina utilizzata. E una fase finale in cui i migliori pizzaioli si sfideranno in una prova creativa di farcitura e cottura, utilizzando gli ingredienti appositamente scelti dallo chef facente parte della giuria.

Le iscrizioni sono aperte fino al 31 ottobre (iscrizioni a questo link) Il primo classificato porterà a casa una fornitura di farina per la propria pizzeria pari a 800 euro 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 euro.

CONDIVIDI SU:

ARTICOLI CORRELATI:

NOTIZIE CORRELATE



(http://www.askanews.it/cronaca/2017/09/18/a-napoli-sfida-tra-100-pizzaioli-per-il-terzo-trofeo-pulcinella-pn_20170918_00236)

Pizza

A Napoli sfida tra 100 pizzaioli per il terzo "Trofeo Pulcinella"

(http://www.askanews.it/cronaca/2017/09/18/a-napoli-sfida-tra-100-pizzaioli-per-il-terzo-trofeo-pulcinella-pn_20170918_00236)

In gara solo la Margherita e la Marinara. Il segreto degli impasti

ARTICOLI SPONSORIZZATI

(http://self-booking.ligatus.com/?utm_source=ligatus-de&utm_medium=placement&utm_content=logo&utm_campaign=branding) (http://self-booking.ligatus.com/?utm_source=ligatus-de&utm_medium=placement&utm_content=text&utm_campaign=branding)

Valore Ethereum inarrestabile! Cresce più del Bitcoin, perchè?

Compra subito!

Questo sito ti consente di trovare IL volo più economico : biglietti da 19.95€

Voli Economici a -70%