

“Elementi” approda a Milano Aperte le iscrizioni per i pizzaioli

Pubblicato il 05 Ottobre 2017 | 16:18

Il 13 novembre al Cinema Teatro Trieste di Milano per la 2^a edizione di Elementi si sfideranno pizzaioli professionisti provenienti da tutta Italia mettendo alla prova le proprie capacità tecniche, sensoriali e creative. Elementi è l'evento itinerante che vi porta alla scoperta dei segreti dell'impasto perfetto. 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 articolato in tre prove:

- **PRIMA PROVA** - Test sugli impasti crudi: i pizzaioli devono riconoscere la forza della farina, le ore di lievitazione e idratazione.
- **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.

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. 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. Interessanti premi anche al secondo e terzo classificato.

Per informazioni: **www.elementitour.com**