

# l'informatore settimanale del territorio

(/)

 **inforete** quotidiano on-line

## MENU

[ATTUALITÀ \(/SEZIONI/ATTUALITÀ\)](#)

## "Elementi, i volti dell'impasto" fa tappa a Dubai

*La competizione, ideata da Molino Vigevano, per eleggere il migliore pizzaiolo*

*pubblicato il 29 settembre 2017 alle ore 17:03*

<b>Pasta Fresca Lalla</b> PROFESSIONISTI DELLA PASTA DAL 1980 Corso Garibaldi 110 - Mortara Tel. 0384.92579  <a href="http://www.pastafrescalalla.com">www.pastafrescalalla.com</a>		<b>E RICEVI SUBITO IL BUONO OMAGGIO</b>
--	---	---

(/services/bannerclick?bannerId=2154)



(/articoli\_files/thumbnails/2048/1536/ef4b6d7623725a05ba05be54ac987a69.jpg)

MILANO – Dopo il successo della scorsa edizione, la gara “Elementi, i volti dell’impasto”, creata da Molino Vigevano per eleggere il miglior pizzaiolo professionista, torna anche quest’anno ma con una prima tappa internazionale: Dubai.

Con l’obiettivo di unire la cultura del prodotto e della materia prima di qualità al divertimento e alla professionalità, il tour “Elementi” ha avuto infatti come prima tappa dell’edizione 2017 la città di Dubai nell’ambito di Master of Pizza, il campionato degli Emirati Arabi interamente dedicato alla pizza. La competizione, che porta la firma del brand del Gruppo Lo Conte dedicato al segmento delle farine per preparazioni dolci e salate ad uso professionale e casalingo, si è svolta nell’ambito dello Speciality Food Festival Week, la più importante manifestazione food & beverage di tutto il Medio Oriente, tenutasi in questi giorni presso il Dubai World Trade Center.

La tappa di “Elementi” di Dubai ha coinvolto professionisti provenienti da Filippine, India, Turchia e Singapore, ma anche italiani che vivono in Medio Oriente. A capo della giuria, il pizzaiolo napoletano Guglielmo Vuolo, 5 volte 3 spicchi Gambero Rosso. I partecipanti si sono sfidati nelle tre prove canoniche della competizione: durante la prima prova, è stato chiesto ai concorrenti di riconoscere attraverso i sensi le caratteristiche di forza, idratazione e lievitazione di tre impasti, mentre nella prova di “blind tasting” i partecipanti, bendati, hanno dovuto indicare la tipologia di farina, di olio e di mozzarella presenti nel piatto. I concorrenti si sono infine sfidati nella terza e ultima prova, quella creativa, facendo una pizza con gli ingredienti selezionati da un ospite d’eccezione, lo chef stellato Heinz Back.

“Portare Elementi al Master of Pizza di Dubai è stata la prima occasione per far conoscere anche fuori dal nostro paese un evento che abbiamo ideato con l’obiettivo di fare cultura sul ‘piatto italiano’ più famoso nel mondo, un format esclusivo capace di unire divertimento, formazione e momenti ludici a veri e propri momenti di cultura sulla pizza, su tutti quegli elementi e materie prime che rendono possibile ottenere un prodotto di alta qualità, su tempi di lievitazione e di cottura”, spiega Fabrizio Lo Conte, amministratore delegato di Molino Vigevano.

questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui \(/cookie\)](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all’uso dei cookie.

La prossima tappa del tour sarà quella di Milano, in programma il 13 novembre, alla quale parteciperà anche il vincitore della tappa di Dubai, Edoardo Di Libero, giovanissimo pizzaiolo campano, da qualche mese trasferitosi negli Emirati Arabi, che si è aggiudicato un biglietto aereo per Milano e l'accesso diretto all'ultima prova di Elementi 2017 per contendersi il titolo con i professionisti italiani.

L'informatore

**Vipetrol S.p.A.** **PRODOTTI PETROLIFERI PER L'INDUSTRIA E PER L'AGRICOLTURA** **SERVIZI PER L'ENERGIA**

VIPETROL SPA - Via Tiziano Vecellio 271 - 27036 Mortara  
 Tel. 0384 2563300 / 0384 90195 - Fax 0384 90009 - info@vipetrol.it  
 (/services/bannerclick?bannerId=1814)

EDICOLA DIGITALE

**l'informatore** settimanale del territorio

0384 2563300

14 APRILE 2018 - N° 11

CECCHESE 1,0 EURO

**SMOR**

Settimanale Informazione

Telefono 0384.929260

**Blitz nel campo rom: 10 arresti, 14 denunce**

**Le strade "groviera"**

**Castello, il dibattito**

**Un'area commerciale in mezzo al verde**

**La "fuga" dal Palazzo**

**di MARIO RAZ**

**CUGINI** **SMALTIMENTO FAMILIANTO**

**SPACCO AZIENDALE CALZATURE DONNA**

**10 TRATTAMENTI INTENSIVI CORPO RIDUCENTI E LOCALIZZATI 199€**

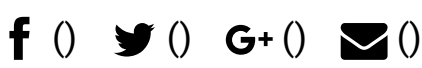
**Calzatureificio Sassy s.r.l.**

([http://edicola.inforete.it/informatore/ultimonumero/744/copertina\\_large.jpg?](http://edicola.inforete.it/informatore/ultimonumero/744/copertina_large.jpg?))

v=2018-03-14\_23\_20\_30.0)

LEGGI L'ULTIMA EDIZIONE ([HTTP://EDICOLA.INFORETE.IT/INFORMATORE/ULTIMONUMERO/744/LEGGI](http://edicola.inforete.it/informatore/ultimonumero/744/leggi))  
 ACQUISTA UN ABBONAMENTO ([HTTP://EDICOLA.INFORETE.IT/INFORMATORE/ABBONAMENTI](http://edicola.inforete.it/informatore/abbonamenti))

CONDIVIDI



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui \(/cookie\)](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.