



news (https://www.lacucinaitaliana.it/news/) in primo piano (https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/)

## Pizzaiolo professionista? È il momento di diventare una celebrità



di Riccardo Angiolani (https://www.lacucinaitaliana.it/author/rangiolani/) redazione



Il 13 novembre a Milano verrà eletto il miglior pizzaiolo professionista. Ecco l'occasione giusta per mettere in mostra il proprio talento

Se è vero che per incontrare la cultura di un paese che si visita è bene mangiare il cibo locale, è altrettanto vero che in un attacco di nostalgia il cibo è il miglior modo per riassaporare la nostra casa lontana. Fra le tante bontà made in Italy, la pizza mangiata all'estero, se fatta da mani italiane, è di certo una delle migliori "cure" alla malinconia della distanza.

### Paese che vai, cucina che trovi; ma...

Ma se vi trovaste negli Emirati Arabi e dovesse salirvi la voglia di pizza, andate da **Edoardo Di Libero**, il pizzaiolo partenopeo del Matto Italian Restaurant (https://mattodubai.com/), all'interno del 5 stelle Oberoi Hotels & Resorts, nella Business Bay di **Dubai**. Giovanissimo, a Dubai da non molto tempo, Edoardo è il **vincitore 2017** di *Elementi, i volti dell'impasto*, la gara di portata internazionale creata da Molino Vigevano per eleggere il miglior pizzaiolo professionista.

La prima tappa della competizione è stata ospite di *Master of Pizza*, il campionato degli Emirati Arabi interamente dedicato alla pizza e che si è svolto nella seconda metà di settembre, durante lo *Speciality Food Festival Week*, la più importante manifestazione food & beverage di tutto il Medio Oriente, tenutasi nel Dubai World Trade Center. I partecipanti erano professionisti provenienti da Filippine, India, Turchia e Singapore; ma c'erano anche molti italiani che vivono in Medio Oriente. In giuria, il pizzaiolo napoletano **Guglielmo Vuolo**, cinque volte Tre Spicchi Gambero Rosso.

### La tappa in Italia: come partecipare

La prossima gara del tour di Molino Vigevano sarà invece a **Milano**, in programma il **13 novembre**. Presente, ovviamente, Edoardo Di Libero, il trionfatore di Dubai. Ecco, allora, il momento per diventare una celebrità, perché se credete di essere un ottimo pizzaiolo, questa è l'occasione buona per dimostrarlo (anche a voi stessi): le iscrizioni (https://www.elementitour.com/) sono ancora aperte!

Per ulteriori informazioni: [www.elementitour.com](http://www.elementitour.com)

concorsi (https://www.lacucinaitaliana.it/topic/concorsi/)

pizza (https://www.lacucinaitaliana.it/topic/pizza/)

## hot topic

[dolci](https://www.lacucinaitaliana.it/topic/dolci/) (https://www.lacucinaitaliana.it/topic/dolci/)

[carne](https://www.lacucinaitaliana.it/topic/carne/) (https://www.lacucinaitaliana.it/topic/carne/)

[uova](https://www.lacucinaitaliana.it/topic/uova/) (https://www.lacucinaitaliana.it/topic/uova/)

[ve](#)

### Pizzaiolo professionista? È il momento...

Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata e in linea con le tue preferenze, Condé Nast e i suoi partner utilizzano cookies, anche di terze parti. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy (/cookie-common.condenast.it/privacy.html)