

http://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/elementi-a-milano-la-sfida-della-pizza_3103151-201702a.shtml

Elementi: a Milano la sfida della pizza



30 OTTOBRE 2017 09:29

Elementi: a Milano la sfida della pizza

È arrivata alla seconda edizione la competizione Elementi, interamente dedicata al cibo più famoso del mondo: la pizza



Elementi è un evento itinerante, un vero e proprio tour nato dall'idea dell'azienda Molino Vigevano, leader nella produzione di farine professionali. Dopo Dubai, Elementi arriva **anche in Italia**, la patria della pizza, e più precisamente a Milano, facendosi portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità.

Elementi: A Milano la sfida della pizza



Elementi è un evento itinerante, un vero e proprio tour nato dall'idea dell'azienda Molino Vigevano, leader nella produzione di farine professionali. Dopo Dubai, Elementi arriva anche in Italia, la patria della pizza, e più precisamente a Milano, facendosi portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità.

Il 13 novembre presso il Cinema Teatro Trieste giovani pizzaioli professionisti provenienti da tutto lo Stivale si sfidano a suon d'impasti: non sarà solamente una gara tecnica, ma anche sensoriale e creativa, per scoprire i segreti dell'impasto perfetto. Sono gli elementi di prima qualità uniti al lavoro e a un ottimo sistema di cottura a rendere un prodotto di buona qualità.

Ad assaggiare e valutare tutte le pizze ci sarà una giuria capitanata da Luciana Squadrilli e Tania Mauri, autrici del libro “La Buona Pizza” e composta da chef, pizzaioli e giornalisti, pronti ad analizzare la conoscenza, la professionalità e la tecnica che ci sono dietro ogni creazione. A condurre l’evento ci sarà Paolo Vizzarri de L’Espresso.

La tappa più recente di Elementi è stata vinta da Edoardo Di Libero, che si è guadagnato così di diritto l’ingresso alla finale milanese, che sarà articolata in tre momenti diversi. Durante la prima prova i pizzaioli dovranno essere in grado di dire per quante ore gli impasti crudi che si troveranno davanti hanno lievitato, mentre il secondo sarà un assaggio al buio: l’obiettivo sarà riconoscere la tipologia di farina impiegata. Creativa sarà invece l’ultima fase, durante la quale i pizzaioli si sfideranno facendo e cuocendo le pizze che verranno poi assaggiate dalla giuria.

Il vincitore di Elementi guadagnerà una fornitura di farina del valore di 800 euro per la propria pizzeria, una fornitura di prodotti Finagricola del valore di 450 euro e una consulenza gratuita da parte di un tecnico di Molino Vigevano.

Le iscrizioni alla competizione chiudono domani, martedì 31 ottobre.

ELEMENTI

Iscrizioni aperte fino al 31 ottobre su www.elementitour.com

Finale il 13 novembre a Milano