

http://www.adnkronos.com/lavoro/made-in-italy/2017/11/10/via-elementi-competizione-dedicata-mondo-della-pizza_cVPGh0c6TZp2Eu6SokGg0H.html?refresh_ce

Al via 'Elementi', competizione dedicata al mondo della pizza

METEO



Milano



SEGUI IL TUO
OROSCOPO



🏠 Fatti Soldi **Lavoro** Salute Sport Cultura Intrattenimento Magazine Sostenibilità Immediapress Multimedia AKI

Norme Dati Sindacato Professionisti Previdenza Start up **Made in Italy** Cerco lavoro Multimediale

Al via 'Elementi', competizione dedicata al mondo della pizza

MADE-IN-ITALY

 Mi piace 0
  Condividi
  Tweet
  Share



Publicato il: 10/11/2017 11:03

Il 13 novembre a Milano (ospite di Cinema Teatro Trieste) torna 'Elementi', la competizione organizzata da Molino Vigevano che accende i riflettori sul piatto italiano per eccellenza: la pizza. Un evento che sfida i migliori pizzaioli d'Italia a misurarsi sui segreti dell'impasto perfetto, attraverso tre prove in cui testare le proprie capacità tecniche, sensoriali e creative. Un evento mediatico che gode di una giuria d'eccezione formata da giornalisti del settore, chef e un grande pizzaiolo.

La prima prova è un quiz a risposta multipla per verificare la conoscenza e la sensibilità del pizzaiolo nei confronti di un impasto crudo. La seconda prova è un 'blind tasting': i pizzaioli saranno

Il 13 novembre a Milano (ospite di Cinema Teatro Trieste) torna 'Elementi', la competizione organizzata da Molino Vigevano che accende i riflettori sul piatto italiano per eccellenza: la pizza. Un evento che sfida i migliori pizzaioli d'Italia a misurarsi sui segreti dell'impasto perfetto, attraverso tre prove in cui testare le proprie capacità tecniche, sensoriali e creative. Un evento mediatico che gode di una giuria d'eccezione formata da giornalisti del settore, chef e un grande pizzaiolo.

La prima prova è un quiz a risposta multipla per verificare la conoscenza e la sensibilità del pizzaiolo nei confronti di un impasto crudo. La seconda prova è un 'blind tasting': i pizzaioli saranno bendati e dovranno individuare gli impasti cotti con i soli sensi del gusto e dell'olfatto. Alla terza e ultima prova accedono i dieci migliori pizzaioli delle prime due, che dovranno creare, stendere e cuocere perfettamente una pizza gourmet.

'Elementi' è la manifestazione che si fa portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità, come spiega una nota: "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".