



Chi sarà il miglior pizzaiolo d'Italia? Torna “Elementi, i volti dell'impasto”, la competizione tutta dedicata al mondo della pizza

Arrivano a Milano, al Cinema Teatro Trieste, da tutte le regioni d'Italia per partecipare alla gara itinerante sui segreti dell'impasto per una pizza a regola d'arte. “Elementi, i volti dell'impasto” è la gara tra pizzaioli professionisti ideata da Molino Vigevano.

Milano, 13 novembre 2017 – I migliori pizzaioli d'Italia si sfidano a Milano sui segreti dell'impasto perfetto a “Elementi, i volti dell'impasto”, la competizione, giunta alla seconda edizione e ideata da Molino Vigevano, che accende i riflettori sul piatto italiano per eccellenza più conosciuto in tutto il mondo: la pizza.

Ogni pizza è il risultato di conoscenza, professionalità e tecnica. Sono infatti tre le prove principali attraverso cui i giovani pizzaioli avranno modo di mostrare le proprie capacità tecniche, sensoriali e creative di fronte ad una giuria di esperti al Cinema Teatro Trieste di Milano.

Come si svolgono le tre prove:

Prima Prova: Un quiz a risposta multipla per verificare la conoscenza e la sensibilità del pizzaiolo nei confronti di un impasto crudo: i pizzaioli dovranno riconoscere la forza della farina, le ore di lievitazione e idratazione. E non di uno, ma di ben tre impasti.

Seconda Prova: Blind Tasting. I pizzaioli saranno bendati e dovranno individuare gli impasti cotti con i soli sensi del gusto e dell'olfatto. Oltre agli impasti, dovranno riconoscere anche due differenti “triplette” di latticini e di pomodori. Una prova alla cieca di grande difficoltà.

Prova Finale: i dieci migliori pizzaioli delle prime due prove si guadagneranno il diritto di cimentarsi nella terza e ultima prova: creare, stendere e cuocere perfettamente una pizza gourmet. A loro disposizione ci saranno gli ingredienti scelti e selezionati dallo chef giudice di gara, Edoardo Fumagalli.

Elementi è un'iniziativa voluta e ideata da Molino Vigevano, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato al mondo delle farine per uso professionale e casalingo. L'obiettivo è quello di unire la cultura del prodotto e della materia prima di qualità al divertimento e alla professionalità. “Quest'anno Elementi arriva a Milano dopo una prima tappa che si è svolta a Dubai con grande successo nell'ambito di Master of Pizza allo Speciality Food Festival Week – spiega *Fabrizio Lo Conte, amministratore delegato di Molino Vigevano* – Abbiamo voluto creare un format esclusivo, capace di unire momenti ludici a veri e propri momenti di formazione e cultura sulla pizza, su tutti quegli elementi e materie prime necessarie per ottenere un prodotto di alta qualità, su tempi di lievitazione e di cottura. L'evento intende farsi portavoce di un modello di gastronomia che punta alla qualità degli ‘elementi’ e alla bravura dei pizzaioli”.

MAIN SPONSOR



SPONSOR



MEDIA PARTNER





Il vincitore di Elementi 2017

Come in ogni competizione, il vincitore sarà soltanto uno! Il primo classificato porterà a casa una fornitura di farina per la propria pizzeria pari a 800 € 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 €. Interessanti premi anche al secondo e terzo classificato.

La Giuria A decretare il vincitore c'è una giuria d'eccezione:

- **Renato Bosco:** pizza-ricercatore, grande maestro di lievitazione naturale, di impasti sulla pizza e sulla panificazione
 - **Edoardo Fumagalli:** chef vincitore delle selezioni italiane del premio internazionale S.Pellegrino Young Chef
 - **Barbara Guerra:** giornalista e ideatrice di Le Strade della Mozzarella e di Top50 Pizza
 - **Luciana Squadrilli:** giornalista, co-autrice del libro "La Buona Pizza" e curatrice dell'evento Città della Pizza a Roma.
 - **Sara Bonamini:** giornalista e curatrice della guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso e co-curatrice della guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso.
- Tania Mauri** presenta l'evento: giornalista, co-autrice del libro "La Buona Pizza" e curatrice dell'evento Città della Pizza a Roma.

Elementi Tour

Web: <http://www.elementitour.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/ElementiTour>

Instagram: <https://www.instagram.com/elementitour>

Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è attivo nel mercato delle farine, degli ingredienti e delle decorazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decorì**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi leader nel mercato italiano delle farine speciali. Grazie al continuo investimento nella ricerca e sviluppo e ad un'offerta multi brand che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali e professionali, ingredienti, accessori e decorazioni, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative del settore. www.locontenaturalimenti.it*

AROMI

Ufficio stampa

martina.diiorio@aromicreativi.com – 338.1793945

fabio@aromicreativi.com - 393.8523882

DAG COMMUNICATION

Ufficio stampa Molino Vigevano

Barbara Orrico - borrico@dagcom.com

02.89054165 -347.5419012

Giulia Boniello – gboniello@dagcom.com

02.89054151 – 333.7133990

MAIN SPONSOR



SPONSOR



MEDIA PARTNER

