



Torna “ELEMENTI, I VOLTI DELL’IMPASTO”: aspettando Milano, il tour fa la sua prima tappa internazionale a Dubai

Si è conclusa la prima tappa della nuova edizione di “Elementi, i volti dell’impasto”. La competizione, ideata da Molino Vigevano, per eleggere il migliore pizzaiolo ha oltrepassato i confini nazionali fino ad arrivare negli Emirati Arabi, dove i ‘professionisti della pizza’ si sono sfidati a Dubai.

Milano, 29 settembre 2017 – 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**.

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.

Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni 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 il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un’offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. www.locontenaturalimenti.it*

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com