



MOLINO VIGEVANO 1936 PARTNER DI "ELEMENTI", I VOLTI DELLA PIZZA IN UN UNICO APPUNTAMENTO GASTRONOMICO

Un viaggio nel mondo del gusto dove sapienti mani dei maestri italiani, ci accompagneranno alla scoperta di sapori e tecniche diverse il 14 e il 15 settembre presso Mare Culture Urbano

Milano, **27 agosto** 2019 – Molino Vigevano 1936, marchio simbolo della tradizione molitoria italiana, è main partner della nuova edizione di "Elementi": un percorso sensoriale che, attraverso la riscoperta delle ricette classiche, ripercorre storia ed evoluzione della cultura pizzaiola. In programma il 14 e il 15 settembre 2019 presso Mare Culturale Urbano a Milano (Cascina Torrette, via Giuseppe Gabetti 15).

Nato quattro anni fa da un'idea di Molino Vigevano 1936 con l'obiettivo di promuovere una cultura dell'eccellenza della pizza attraverso un approccio ludico, informale ed esperienziale, "Elementi" quest'anno per la prima volta apre le porte al pubblico, proponendo un cartellone di appuntamenti che non si ferma al food & drink, ma comprende anche occasioni di confronto e approfondimento, curiosità, formazione, condivisione e intrattenimento.

Negli spazi di Mare Culturale Urbano si incontreranno alcuni dei nomi più noti della scuola pizzaiola nazionale. Quattro forni, sempre accesi, con otto pizzaioli che impasteranno, inforneranno e serviranno pizze classiche insieme ai propri cavalli di battaglia. Tra i nomi spicca la presenza di Marco Manzi, l'enfant prodige della pizza napoletana a Firenze, Matteo Aloe della pizzeria Berberè di Bologna, Paola Cappuccio, il volto femminile di una maestra della pizza verace

Tra le novità le sezioni dedicate a "pizza frita e fritto italiano" (friggitoria) e a "pane e condimenti" (scarpette e bruschette).

Le Farine Magiche, altro brand del gruppo Lo Conte, organizzerà uno spazio dedicato al mondo del fritto con la collaborazione di Isabella de Cham, giovane regina della pizza frita napoletana

Nel corso dell'evento, non mancherà lo storico contest di "Elementi" per eleggere il miglior pizzaiolo professionista d'Italia, ideato dagli esperti di Molino Vigevano 1936. I partecipanti si cimenteranno in sfide sensoriali, tra cui il test per riconoscere l'impasto e il blind tasting, dando prova della propria tecnica, creatività e abilità di fronte a una giuria composta da Paolo de Simone della pizzeria zero di Milano, vincitore della precedente edizione, Eugenio Boer, chef stellato, Margo Shatcher giornalista di importanti testate di settore e Chiara Patrizia De Francischi, giornalista della testata Agrodolce.

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