#PizzAward2018: svelati i 10 finalisti della 3^ edizione del contest internazionale. Annunciate anche le nomination per gli Award dell'Academy

Pubblicato da aisnapoli il 14 - settembre - 2018 Versione PDF

Con 400 pizze registrate da 239 pizzaioli la gara organizzata da MySocialRecipe ha incassato un nuovo record di adesioni. Quest'anno, accanto alla grande partecipazione da tutta Italia, cresce anche quella internazionale con proposte provenienti da 31 Paesi

#PizzAward2018: svelati i 10 finalisti della 3^ edizione del contest internazionale dedicato ai pizzaioli più creativi del mondo

Annunciate anche le nomination dell'Academy per gli Award "Pizzaiolo Protagonista dell'Anno", "Pizzeria dell'Anno" e "Award alla Carriera".

Il vincitore della competizione e degli altri riconoscimenti saranno rivelati il 16 ottobre a Napoli nel corso della kermesse degli Award della Pizza.

Il profumo del mare e dei monti, Sicula, La particolare, Nefropizza, Luisella, Sorbole!, Valpoterra, Tradizioni, On the sea side e Pascalina: sono le magnifiche 10 pizze finaliste del contest internazionale #PizzAward, promosso da MySocialRecipe. Una gara dedicata ai pizzaioli più creativi del mondo che per il terzo anno consecutivo si conferma un appuntamento unico nel suo genere, in grado di raccogliere adesioni non solo da tutta Italia, ma anche dal resto del mondo. Per l'edizione n.3 sono infatti 400 le originali proposte registrate durante la fase web da 239 pizzaioli sparsi per lo Stivale e in 31 Paesi, dall'Australia al Canada, dalle Filippine allo Sri Lanka, dalla Francia al Bahrein, passando per Regno Unito, Belgio e Svizzera. Ma solo in 10 hanno superato le selezioni della prestigiosa giuria presieduta da Anna Scafuri e composta da Giorgio Calabrese, Patrizio Roversi, Antonio Puzzi, Antonio Scuteri e Scott Wiener con il coordinamento di Tommaso Esposito. E in attesa di conoscere il vincitore, che sarà proclamato il prossimo 16 ottobre a Napoli nel corso del grande evento finale a Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, sono state intanto svelate anche le nomination che i 25 esperti della neonata Academy (new entry 2018) hanno scelto in vista dell'assegnazione degli Award 'Pizzaiolo Protagonista dell'Anno', 'Pizzeria Novità dell'Anno' e dell'Award alla 'Carriera Professionale', in programma il 16 ottobre. Riconoscimenti questi ultimi che, insieme ai 5 valutati dalla giuria del contest (Pizzaiolo Chef, Migliore Pizza dall'Estero, Migliore Pizza Healthy, Migliore Pizza Senza Glutine e Migliore Pizza in Rosa) e quello di MySocialRecipe dedicato alla pizza più cliccata sul sito, rappresentano una novità assoluta dell'edizione 2018 della competizione che ha scelto di puntare quindi i riflettori sull'universo pizza, celebrando non solo la creatività dei pizzaioli e l'antica arte del pizzaiuolo napoletano, dichiarata patrimonio Unesco, ma anche i suoi protagonisti e i nuovi trend che lo caratterizzano.

A fare il punto sui risultati raggiunti e sulle nomination individuate dall'Academy è stata l'ideatrice del

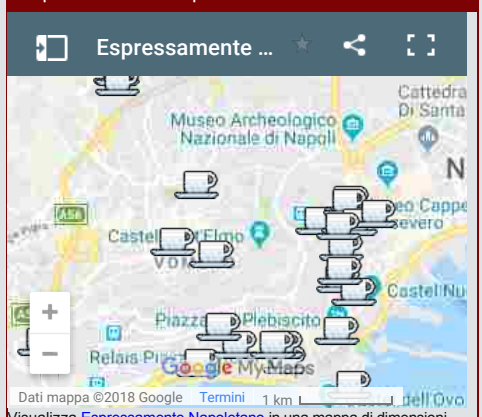
Gli eventi dell'AIS Napoli

dal 15 set 2018 al 15 set 2018 alle ore:09:30
15 Settembre, Masterclass e Castello DiVino al Castello di Baia per Malazè 2018
Mancano: 13:13 ore.
Leggi maggiori dettagli »

dal 21 set 2018 al 21 set 2018 alle ore:18:00
21 Settembre, Il Tempo della Falanghina, tredici anni nel bicchiere alla Maison Toledo per Malazè 2018
Mancano: 6 giorni e 21:43 ore.
Leggi maggiori dettagli »

Corsi e servizi sommelier

Espressamente Napoletano



Visualizza Espressamente Napoletano in una mappa di dimensioni maggiori

Video **Tags** **Articoli recenti**

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

contest e della piattaforma Mysocialrecipe, la nutrizionista **Francesca Marino**, nel corso di un evento, moderato dal giornalista Luciano Pignataro, che si è svolto a Roma.

"*Quest'anno* – ha spiegato Francesca Marino – *abbiamo avuto una partecipazione da record, con proposte sempre più originali arrivate da tutti e cinque i continenti. Ciò a dimostrazione dell'interesse crescente suscitato non solo dal format vincente della gara, ma anche dal sito Mysocialrecipe, diventato ormai un punto di riferimento per tutti gli operatori del settore e gli appassionati che vogliono confrontarsi, condividere idee e tutelare le proprie creazioni contro ogni imitazione. Oggi infatti la piattaforma conta più di 3000 ricette originali certificate e migliaia di iscritti dal mondo intero. E se guardiamo solo all'Italia, è importante sottolineare il contributo degli utenti romani, cresciuti enormemente negli ultimi tempi, al punto da superare la componente partenopea che tradizionalmente è capofila nel proporre ricette o fruirne. Non è un caso quindi se abbiamo scelto la Città Eterna come tappa di avvicinamento alla finale napoletana di #PizzAward2018 che si preannuncia una serata di gala ricca di colpi di scena e sorprendenti momenti di spettacolo dedicati allo speciale connubio tra food & fashion*".

Accanto all'intrattenimento, nel corso della kermesse degli Award della Pizza a Napoli, organizzata dalla Event Planet sotto la direzione artistica di Massimiliano Ottolini, ampio spazio sarà riservato naturalmente alla gara che incoronerà il pizzaiolo più creativo del mondo, ma anche i fuoriclasse delle diverse categorie dei riconoscimenti introdotti quest'anno (aperti anche ai pizzaioli che non partecipano alla competizione) e delle menzioni speciali attribuite dai main sponsor. Ai vincitori sarà consegnata una creazione artigianale in rame realizzata eccezionalmente dal maestro Pasquale Merone raffigurante San Gennaro trasfigurato nella classica oliera da pizzaiolo. Il leader della classifica finale di #PizzAward2018 sarà invitato a partecipare ai campionati mondiali del pizzaiolo di Las Vegas che si svolgeranno a marzo 2019.

A dimostrazione infine dell'alto valore culturale che riveste la pizza con il suo linguaggio universale, la competizione guarda inoltre al sociale, organizzando quest'anno il corso per pizzaioli rivolto ai migranti ospiti dei centri di prima accoglienza gestiti dall'Associazione Virtus Italia – Impresa Sociale in collaborazione con la Prefettura di Napoli. Una serie di lezioni – tenute dal presidente dell'Associazione Pizzaioli Esperti, Fabio Cristiano, presso la sede della Scuola di Pizzaiolo a Bagnoli (Napoli) – che fanno seguito al corso per pizzaioli non vedenti organizzato nella precedente edizione.

I 10 finalisti del contest #PizzAward2018 decretati dalla giuria:

1. Natale Allegra (Antico Baglio, Castelbuono – PA) – Titolo della creazione in gara: Il profumo del mare e dei monti;
2. Massimo Calandra (Istruttore pizzaiolo, Bolligen – Svizzera) – Titolo della creazione in gara: Sicula;
3. Ciro Cascella (Napoli) – Titolo della creazione in gara: La particolare;
4. Paolo De Simone (DaZero Pizza e Territorio – Campania e Lombardia) – Titolo della creazione in gara: Nefropizza;
5. Nicola Falanga (Pizzeria Haccademia, Scafati – SA) – Titolo della creazione in gara: Luisella;
6. Vincenzo Farina (Rossopomodoro, Bologna) – Titolo della creazione in gara: Sorbole!;
7. Stefano Miozzo (Il Polo Positivo, Cerea – VR) – Titolo della creazione in gara: Valpoterra;
8. Sara Palmieri (Nusco, Avellino) – Titolo della creazione in gara: Tradizioni;
9. Filippo Rosato (Bringhton, Regno Unito) – Titolo della creazione in gara: On the sea side;
10. Diego Tafone (trattoria pizzeria Don Peppe, Napoli) – Titolo della creazione in gara: Pascalina.

Le nomination agli Award dell'Academy:

Award al Pizzaiolo Protagonista dell'Anno

• Gabriele Bonci – Pizzarium

• Francesco Martucci – I Masanielli

• Ciro Oliva – Concettina ai tre santi

• Ciro Salvo – 50 Kalò

• Gino Sorbillo – Sorbillo ai Tribunali

Award alla Carriera Professionale

• Giancarlo Casa – La gatta mangiona

• Enzo Coccia – La Notizia

• Simone Padoan – I tigli

• Franco Pepe – Pepe in grani

• Gino Sorbillo – Sorbillo ai tribunali

Award alla Pizzeria Novità dell'Anno

• Authentica (Caiazzo – CE)

• Casa Vitiello (Caserta)

• Concettina ai tre santi (Napoli)

• I Masanielli (Caserta)

• Saporè (San Martino Buon Albergo – VR)

AIS Napoli & i Social media

AIS Napoli
6111 "Mi piace"
Mi piace questa Pagina
Iscriviti
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Club degli amici della Vera Pizza Napoletana

Wikio: classifica dei blog

Archivio
Seleziona mese

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tutti gli Award della Pizza – #PizzAward2018:

• La pizza dell'anno al vincitore della terza edizione del contest

• Pizzaiolo Chef (Giuria)

• Migliore Pizza dall'Estero (Giuria)

• Migliore Pizza Healthy (Giuria)

• Migliore Pizza Senza Glutine (Giuria)

• Migliore Pizza in Rosa (Giuria)

• Pizzaiolo Protagonista dell'Anno (Academy)

• Pizzeria dell'Anno (Academy)

• Award alla Carriera (Academy)

• Pizzaiolo Social (Mysocialrecipe)

L'iniziativa è sostenuta da Molino Caputo, Ferrarelle, La Fiammante, Olitalia, Parmigiano Reggiano, Scugnizzonapoletano, Sorì. Tra gli sponsor anche la Birra Baladin e il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC.

E ha il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, della Regione Campania, del Comune di Napoli, della Camera di Commercio di Napoli, dell'**Associazione Italiana Sommelier,** dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e dell'EcoMuseo della dieta Mediterranea di Pioppi.

Partner dell'iniziativa sono CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato, Event Planet Food, Gi-Metal, Ho.Re.Ca. Service, Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, Scuola di Pizzaiolo e Sì Impresa.

eventi

Condividi l'articolo

Commenta

Nome (obbligatorio)

E-Mail (Non verrà pubblicata) (obbligatoria)

Sito web

Invia commento

Informami via email sullo stato dei commenti

Informativa Privacy (art.13 D.Lgs. 196/2003): aisnapoli.it nel rispetto della legge italiana n. 196/2003 per la tutela della privacy ti informa che i dati personali che desideri comunicare al sito tramite gli appositi moduli (non obbligatori) saranno utilizzati unicamente per rispondere alle domande ed alle richieste inviate nonché per la normale gestione del forum e della newsletter. aisnapoli.it è il titolare della gestione di tali dati che non verranno ceduti a terzi, tuttavia potrebbero essere utilizzati da aisnapoli.it per future comunicazioni, anche a scopo promozionale di servizi esterni a aisnapoli.it. Inviando i tuoi dati, insieme alle richieste, all'iscrizione al forum ed alla newsletter, autorizzi aisnapoli.it ad utilizzarli come appena descritto. Tutti i dati personali disponibili a aisnapoli.it sono quindi raccolti direttamente online, all'atto della registrazione ad un servizio (a titolo di esempio: sito, newsletter, forum) e solo previa presa visione dell'informativa. Il conferimento di tali dati personali non ha carattere obbligatorio, ma l'eventuale rifiuto a fornirli impedisce, in relazione al rapporto tra il dato ed i servizi richiesti, l'esecuzione del servizio. Qualora deciderai di fornire i tuoi dati personali per utilizzare i servizi del sito, come espresso in questa pagina, dichiari di accettare e fornire il consenso al trattamento con l'atto dell'invio. Come richiesto dalla legge sulla privacy hai sempre diritto di ottenere da aisnapoli.it la conferma dell'esistenza o meno dei tuoi dati personali negli archivi di aisnapoli.it e la loro messa a disposizione in forma intellegibile, inoltre puoi richiedere di conoscere l'origine dei dati (aisnapoli.it registra l'indirizzo IP, la data e l'ora di ogni invio di dati), nonché la logica e le finalità su cui si basa il trattamento. Puoi sempre richiedere ed ottenere la cancellazione dei tuoi dati personali, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati. Puoi infine opporti, per motivi legittimi, al trattamento stesso il che avvierà la procedura di cancellazione dei tuoi dati dai sistemi di aisnapoli.it.

2007 © AIS - Associazione Italiana Sommelier - Delegazione di Napoli
Site Map | Indice sito | Termini e condizioni di utilizzo | Contatti
Realizzazione Sito Web: Esario & Estregy

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.