TODAY NEWS PRESS
Sito d'Informazione dall'Italia e dal mondo

Sconti Fino al -60% Scopri • amazon

CUCINA & SAPORI | NAPOLI

#PIZZAWARD2018: SVELATI I 10 FINALISTI DELLA 3^ EDIZIONE DEL CONTEST INTERNAZIONALE

TODAYNEWSPRESS 8 MINUTI FA 37 VISTE

Il profumo del mare e dei monti, Sicula, La particolare, Nefropizza, Luisella, Sorbole!, Valpoterra, Tradizioni, On the sea side e *Pascalina*:

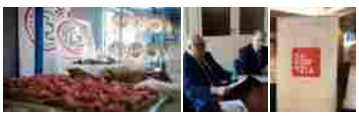
CERCA ARTICOLO...

Cerca ... CERCA

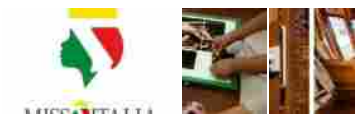
ITALIA

CENTRO ITALIA 24

NORD ITALIA 13



SUD ITALIA 14



Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mysocialrecipe

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 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".*

amazon.it

Maxtor STSHX-M101TCBM...
EUR 44,70
Acquista ora

amazon.it

WD 2TB Elements...
EUR 72,90
Acquista ora

CAMPANIA

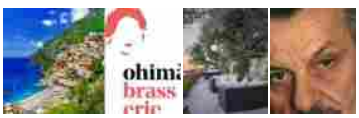
AVELLINO 08

BENEVENTO 07

CASERTA 26

NAPOLI 449

SALERNO 19



amazon.it

Sandisk Ultra Flair 32 GB,...

amazon.it

TOPELEK-Termometro...

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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

EUR 15,82 Acquista ora
EUR 7,99 Acquista ora

CONTATTACI

Per info, richieste e segnalazioni puoi contattarci a questa pagina: Contatti

Per inviare un comunicato stampa puoi farlo in questa pagina: Invia Comunicati

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mysocialrecipe

• 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)

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**

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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.

Visto: 3

NESSUN COMMENTO

RISPONDI

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome*

Email*

Sito Web

Accetto la Privacy Policy *

INVIA COMMENTO

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.