



Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Venerdì 12 Aprile 2019 | aggiornato alle 12:09 | 58484 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME PROFESSIONI **PIZZAIOLI**



#pizzAward2019 si rinnova Fase social e candidature limitate

Pubblicato il 12 Aprile 2019 | 11:07

Video non disponibile

Spiacenti, non è stato possibile riprodurre questo video.

Scopri di più

Torna il contest internazionale #pizzAward2019 di **MySocialRecipe** giunto alla 4ª edizione che si rinnova e cambia formula per celebrare l'eccellenza. Si annuncia un'edizione ancora più stimolante per i partecipanti. Tre le grandi novità di questa edizione, la nuovissima fase social sviluppata sulla pagina Facebook di **MySocialRecipe**, che vede

protagonista la community di pizzaioli, precedendo le due fasi tradizionali del contest, quella web e quella live.



La fase web a candidatura spontanea, per la prima volta sarà a numero chiuso per 100 candidati, provenienti da tutto il territorio nazionale e dall'estero, secondo quote di accesso definite dal regolamento, che registreranno le loro creazioni originali - dal 10 maggio al 26 luglio su mysocialrecipe.com. Inoltre ogni pizzaiolo potrà partecipare con massimo due creazioni scegliendo se candidarsi attraverso una pizza di tradizione o innovazione che saranno poi valutate dalla giuria.

Sempre prestigiosa la giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, chiamata a valutare le proposte dei partecipanti: Anna Scafuri (giornalista Rai) torna a ricoprire il ruolo di presidente, e con lei Giuseppe Cerasa (Le guide Repubblica), Alessandro Circiello (chef della Fic e personaggio televisivo), Patrizio Roversi (conduttore televisivo) e Scott Wiener (foodblogger), coordinati da Tommaso Esposito (Medico e giornalista enogastronomico).

Toccherà a loro selezionare i dieci finalisti – cinque tra le pizze di tradizione e cinque tra le pizze di innovazione – che si sfideranno, in una gara live il 26 novembre a Napoli, per scegliere la migliore interpretazione della tradizione e la pizza più originale del 2019!

Rinnovata anche la Pizza Academy, costituita da un panel di quindici esperti del settore, cui spetterà invece il compito di attribuire gli Award del 2019. L'iniziativa, di cui Italia a Tavola è media partner, è sostenuta da Molino Caputo, La Fiammante, Scugnizzonapoletano, Sorì, San Benedetto, Olitalia e Parmigiano Reggiano. Partner del contest sono Event Planet food, e Ais Associazione italiana sommelier, CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato, Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel.



PIZZA

PIZZERIA

PIZZAIOLO

PIZZAWARD

MYSOCIALRECIPE

RICETTA

CONTEST



Senza Glutine-Senza Lattosio

