



I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore

I libri

Links

Contatti

Archivio

Privacy Policy



Luciano Pignataro
WINE&FOOD BLOG

Fatti Trovare su Google - Prova Ora Google Ads

Crea Annunci Online e Chiamaci per Ricevere un Credito Pubblicitario di €75.
ads.google.com

APRI

Fatti Trovare su Google

ads.google.com

Prova Ora Google Ads

Crea Annunci Online e Chiamaci per Ricevere un Credito Pubblicitario di €75.

APRI

RADICI
del Sud

Appuntamenti, persone

Parte la nuova sfida sui social per la 4° edizione del contest internazionale #pizzaward di mysocialrecipe e piovono pizze da tutto il mondo

19/4/2019

43



Condividi

Mi piace 0

Tweet

Condividi



#pizzAward2019

pizzaward

Scatenatissima la community di pizzaioli che in 10 giorni hanno già candidato già quasi 200 delle loro creazioni più originali per partecipare all'attesissimo contest



Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici

internazionale #PIZZAWARD2019 DI **MYSOCIALRECIPE** ormai giunto alla quarta edizione.

Arrivano da tutto il mondo infatti le proposte per la NUOVISSIMA FASE SOCIAL sviluppata sulla pagina Facebook di **MySocialRecipe**, che in pochissimi giorni ha ottenuto oltre 200,000 visualizzazioni: New York (Usa), Sydney (Australia), Margaret River (Australia), Wellington (Nuova Zelanda), Christchurch (Nuova Zelanda), Cowes (Australia), Melbourne (Australia), Berkeley (California Usa). Ma non solo perché anche dall' Europa è stata raccolta la sfida e da Bruxelles (Belgio), Stoccolma (Svezia), Londra (Inghilterra), Brighton (Inghilterra), Danimarca, Ucraina ciascuno degli "artisti pizzaioli" ha voluto dare prova della propria creatività e come sempre, anche l'Italia mantiene alto l'onore come "patria della pizza", e lungo tutto lo stivale hanno messo le mani in pasta non solo i più quotati pizzaioli napoletani ma anche quelli della Toscana, Lombardia, Calabria, Sicilia, Emilia Romagna, Abruzzo, Piemonte, Sicilia, Lazio, Basilicata.

"C'è tempo fino al 26 aprile per partecipare alla Fase Social del #PIZZAWARD2019 e dimostrare così la propria "arte" in poche semplici mosse, spiega Francesca Marino, nutrizionista e CEO di **MySocialRecipe**, basta infatti mettere "mi piace" sulla PAG FACEBOOK DI **MYSOCIALRECIPE**, postare una bella foto della pizza che si vuole candidare nei commenti al post del #PIZZAWARD, e poi fare sapere a tutti i contatti che si sta partecipando".

Dal 27 aprile sarà la community di Facebook a votare le pizze che amano di più tra tutte quelle candidate. Le 25 pizze più apprezzate (con like e commenti), accederanno di diritto alla fase web.

L'iniziativa 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.



Lenti progressive a 109€

Ann. occhiali24.it

Ricordate il conto di 4000 euro da Cracco? Il Tribunale dice: Ok,...

lucianopignataro.it

Metti un ago in una banana

Ann. ReadBakery

Cipolla Ramata di Montoro, buona, terapeutica e...

lucianopignataro.it



La Paranza da Marina

Ann. La Paranza da Marina



La Campania al Vinitaly, i retroscena svelati da un...

lucianopignataro.it



Vino e carciofi: abbinamento impossibile? A...

lucianopignataro.it



Cipolla rossa di Tropea, la cipolla che viene dal mare

lucianopignataro.it

Fatti Trovare su Google

ads.google.com

Prova Ora Google Ads

Crea Annunci Online e Chiamaci per Ricevere un Credito Pubblicitario di €75.

APRI