



HOME RISTONEWS MONDOPIZZA RISTORANTI LOCALI D.O.C. FOOD SERVICE BEVERAGE ATTREZZATURE EVENTI CONTATTI

👍 Mi piace Piace a 2606 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

HOME / HOME / TOP NEWS

Arriva la quarta edizione di #pizzAward di Mysocialrecipe

100 i pizzaioli ammessi alla gara e una nuova sfida sui social

Torna l'attesissimo contest internazionale #pizzAward2019 di MySocialRecipe ormai giunto alla quarta edizione che si rinnova ancora e cambia formula: adesso si vuole celebrare l'eccellenza e si annuncia un'edizione ancora più stimolante per i pizzaioli di tutto il mondo.

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 è sostenuta da **Molino Caputo, La Fiammante, Scugnizzonapoletano, Sori, 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.

30/04/2019

Torna SU ↑



Le soluzioni senza glutine per la tua pizzeria



ARCHIVIO NEWS LETTER
ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER