



Le presentazioni

Pizza fusion e #pizzAward 2019

► AdHoc presente con lo chef Salvatore la Ragione e il pizzaiolo campione del mondo Davide Civitiello ► Mysocialrecipe lancia la fase web della quarta edizione del contest più seguito dai pizzaioli di tutto il Mondo

AdHoc partecipa alla quarta edizione di Tutto Pizza, il salone internazionale della pizza in programma dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli in via John Fitzgerald Kennedy, 54.

Il cash&carry di Multicedi, presente in Campania dal 2004 con 5 punti vendita, è presente con uno stand di 32 mq per sostenere l'evento e accogliere tutti gli operatori HO.RE.CA.

Adhoc non vuole mancare a un appuntamento che attira ogni anno migliaia di soggetti e realtà del settore e avrà un'area dedicata a tutte le specialità della cucina asiatica, realizzate con ingredienti provenienti dai luoghi d'origine e con tecniche gastronomiche qualificate. Gli ospiti dello stand potranno quindi prendere contatti con una proposta trasversale di appetizer di cucina fusion da degustare nei 3 giorni della manifestazione.

Tutto Pizza è anche l'occasione per presentare la "Pizza Fusion" creata da Adhoc in collaborazione con Davide Civitiello di Associazione Pizzaioli Napoletani, con lo chef stellato Salvatore La Ragione e con la consulenza degli chef di Heuschen & Schrouff, azienda leader degli autentici prodotti asiatici che Adhoc distribuisce in esclusiva in Campania.

La "pizza fusion" è la rivisitazione di una pizza della tradizione napoletana e sarà presentata nelle due master class di Adhoc martedì 21 maggio dalle 15:30 e mercoledì 22 maggio dalle 17:30.

Gli ospiti dello stand potranno effettuare infine un viaggio virtuale all'interno dei cash Adhoc, grazie ai tecnologici visori a 360°, e conoscere una realtà che negli ultimi anni ha sviluppato molte iniziative sul territorio, dedicate alla formazione e alla promozione di aziende e liberi professionisti.

Adhoc, con più di 12.000 referenze per il settore HORECA e

un'attenzione particolare alle specificità territoriali, propone nei suoi cash&carry un assortimento che rappresenta le realtà locali e nazionali, con uno sguardo alle tendenze globali.

in fine ad Hoc sarà presente anche alla presentazione martedì 21 alle 10,30 della quarta edizione del #pizzAward2019 di MySocialRecipe. La competizione internazionale del mondo pizza più attesa dell'anno è partita con una nuovissima "fase social", tutta giocata su Facebook, che ha visto una partecipazione eccezionale da tutto il mondo: in poco più di venti giorni, circa 400 pizze da tutto il globo, e un milione di visualizzazioni per i 300 pizzaioli aderenti all'iniziativa.

Ed ecco le altre novità del nuovo format ideato dalla nutrizionista, Francesca Marino, CEO di MySocialRecipe.

Prima fra tutte, la nuova formula prevede che i 45 più votati dalla community di Fb guadagnino il diritto di accedere alla fase web, che partirà il 21 maggio e si concluderà il 26 luglio. Anche la fase web quest'anno si rinnova prevedendo la candidatura spontanea a numero chiuso su mysocialrecipe.com, con una gara riservata a soli 100 candidati, provenienti da tutto il territorio nazionale e anche dall'estero, secondo quote di accesso definite dal regolamento. Ogni pizzaiolo parteciperà con massimo due pizze e potrà scegliere in quale categoria candidare la propria: tradizione o innovazione.

Le creazioni dei 100 finalisti saranno valutate dalla prestigiosa giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore presieduta da Anna Scafuri (giornalista RAI), Giuseppe Cerasa (Le guide Repubblica), Alessandro Circiello (chef della FIC e personaggio televisivo), Patrizio Roversi (conduttore televisivo) e Scott Wiener (food-blogger), coordinati da Tommaso Esposito (Medico e giornalista enogastronomico).

Main sponsor del contest, il Cash&Carry adHoc, La Fiamante, Molino Caputo, Scugnizzonapoletano, Sorì, sponsor Olitalia, San Benedetto, Parmigiano Reggiano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LE DUE MASTERCLASS
PREVISTE MARTEDÌ
POMERIGGIO
IN COLLABORAZIONE
CON L'ASSOCIAZIONE
PIZZAIOLI NAPOLETANI**



FRANCESCA MARINO Ceo di www.mysocialrecipe.com





Villaggio Perrella con gli assi della pizza

Appuntamento con il Pizza Show organizzato da Giuseppe, Salvatore e Emanuele Perrella della Perrella distribuzione al Tutto Pizza 2019. Quest'anno sarà allestito il Villaggio della Pizza Perrella con ben 4 forni: uno dedicato alla Farina intera Varvello, il secondo alla Farina Nuvola di Caputo, uno riservato alla Farina Molino Vigevano e il quarto alla Semola d'autore per pizza Casillo. Il programma prevede una serie di appuntamenti moderati da Alfonso Oliva responsabile del progetto Pizza Perrella, con la partecipazione degli brand ambassador Perrella Diego Vitagliano, Raffaele Bonetta e Vincenzo Iannucci che presenteranno le varie tecniche di lavorazione degli impasti.

Il primo giorno Vincenzo Iannucci realizzerà l'impasto diretto, il secondo Raffaele Bonetta presenterà la biga mentre, durante la terza e ultima giornata, i due ambassador eseguiranno la pizza in teglia.

Seguiranno gli Incontri in bianco, dove i tecnici e gli esperti dei mulini presenteranno le loro farine evidenziando le caratteristiche più importanti e gli Incontri di Gusto, in cui gli Artigiani del Gusto metteranno in mostra i prodotti di eccellenza presenti nel paniere Perrella.

Lo spazio destinato al Pizza Show vedrà invece, dalle 10,30 del mattino e fino alle 18,30 l'esibizione di 36 talentuosi pizzaioli campani, presentati da Giu-



seppe Gargiulo che utilizzando i prodotti degli Artigiani del Gusto dimostreranno la loro bravura agli operatori del settore.

Una parte dello stand sarà dedicata alle bevande e, in particolare modo, si potranno assaggiare le birre del Birrificio Artigianale Valsugana e degustare abbinamenti della pizza con il vino o con cocktail, come suggerisce il nuovo trend del momento.

Un'altra area sarà riservata al pomodoro, ingrediente fondamentale nella realizzazione delle pizze napoletane. In particolare saranno presentati il Pomodoro San Marzano DOP dell'azienda Solania e la vasta gamma di prodotti dell'azienda Carbone. Nel Villaggio della pizza ci sarà anche la presenza di tanti altri volti noti del settore come la giornalista specializzata in gastronomia Luciana Squadrilli che martedì condurrà in diretta dallo stand una puntata di Pizza on the Road che andrà in onda sull'emittente radiofonica nazionale Radio Food.