



#pizzAward2019 si rinnova Fase social e candidature limitate



#PizzAward 2019

www.mysocialrecipe.it

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, Scugnizzona-poletano, 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.  cod 60306