



TUTTE LE NOVITA' DEL CONTEST INTERNAZIONALE #PIZZAWARD AL TUTTOPIZZA

Torna l'attesissimo contest internazionale #pizzAward griffato **MySocialRecipe**. Il format, giunto alla sua quarta edizione, è stato presentato nell'ambito del Tuttopizza, la tre giorni dedicata alla regina della gastronomia partenopea e italiana, dalla nutrizionista Francesca Marino, CEO della piattaforma, insieme al giornalista Luciano Pignataro, e al segretario di giuria Tommaso Esposito.

Tante le novità, innanzitutto quest'anno viene introdotta la fase social, che si va ad aggiungere a quelle web e live, tutta giocata su Facebook, che si è conclusa nei giorni scorsi ed ha visto una partecipazione eccezionale da tutto il mondo. In pochi giorni di apertura della fase social, circa 400 le pizze candidate, e un milione di visualizzazioni. I pizzaioli più votati dalla community di Fb hanno guadagnato il diritto ad accedere alla fase web, prevista dal 22 maggio al 26 luglio, che quest'anno si rinnova e diventa una vera e propria gara a numero chiuso. Soltanto 100 candidati, provenienti da tutto il territorio nazionale e anche dall'estero, secondo quote di accesso definite dal regolamento. Ogni pizzaiolo potrà partecipare con massimo due pizze e potrà scegliere in quale categoria candidare la propria: tradizione o innovazione.

Prestigiosa la giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore chiamata a valutare le proposte dei partecipanti, composta da: Anna Scafuri (giornalista RAI) che 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 USA).

I dieci finalisti, cinque tra le pizze di tradizione e cinque tra le pizze di innovazione, si scontreranno in una gara live il 26 novembre a Napoli, per scegliere la migliore interpretazione della tradizione e la pizza più originale del 2019.

Rinnovata quest'anno anche la Pizza Academy, costituita da un panel di quindici esperti del settore, cui spetterà invece il compito di attribuire gli award al pizzaiolo protagonista dell'anno e alla pizzeria dell'anno.

La presentazione è stata un'occasione di incontro e confronto, anche per i partner intervenuti, e che sostengono l'iniziativa: Francesco Franzese de La Fiammante, Giuseppe Krauss di Scugnizzonapoletano, Umberto Bellini per Adhoc, Gaetano Sorrentino per Sori, Francesco Miccù per Molino Caputo e Carmine Stigliano per San Benedetto. Tra gli sponsor anche Olitalia e Parmigiano Reggiano.

A conclusione della presentazione, ospiti e stampa hanno proseguito con una degustazione di pizze negli spazi di Rossopomodoro.

Mediapartner Alice TV, Il Mattino, Luciano Pignataro Wine Blog, Italia a Tavola, Pizza&Core e Ristonews, Sala&Cucina.

Partner del contest sono Event Planet food, e AIS Associazione Italiana Sommelier, CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato

C'è anche un pizzaiolo cecinese, tra i vincitori della seconda edizione del trofeo L Omino di ferro: si tratta di Andrea Vitone della pizzeria Regina Margherita, che si è imposto nella categoria della pizza veloce. La gara è andata in scena lunedì a Marina di Cecina in seno a Pizza Convivium 2019, la manifestazione organizzata dal Comune in collaborazione con l'associazione Pizze di Charme, in programma al parco espositivo I Pini (località La Cecinella) con la direzione tecnica di Gabriele Dani, presidente dell'associazione e patron di Disapore Pizzeria Contemporanea, presente nelle guide Gambero Rosso e 50 Top Pizza.

La competizione, riservata ai pizzaioli professionisti e che prevedeva cinque categorie di qualità e due gare di abilità con presidente di giuria il pizzaiolo napoletano Luciano Sorbillo ha visto il successo del pugliese Michele Di Bari (pizzeria Punto Caldo, di Crispiano Taranto) sia nella categoria napoletana che in quella classica; a trionfare per la



pizza in pala e per quella gluten free è stato invece Antonio Buonaugurio (pizzeria da Finistone, di Mondragone Caserta). Gloria anche per il veneto Andrea Boscolo (pizzeria Antichi Sapori, di Sottomarina Venezia) che ha vinto la categoria della pizza in teglia.

Altri premi sono stati assegnati ad Andrea Rosetti del panificio Rosetti di Volterra (miglior uso dei prodotti di Salumeriedimare), a Luigi Ferrante (miglior uso dei prodotti Mediterranea Belfiore), a Sonia Mariani e Alessio Pagliuca (miglior uso dei prodotti del consorzio della colatura di alici di Cetara Dop), nonché ai già premiati Antonio Buonaugurio (miglior uso del tonno Angelo Parodi), Michele Di Bari (miglior uso dei prodotti MaScialai) e Andrea Boscolo (miglior impasto).

Fonte: Comunicato Stampa

[TUTTE LE NOVITA' DEL CONTEST INTERNAZIONALE #PIZZAWARD AL TUTTOPIZZA]