



IMPRESE & MERCATI ▾ CARRIERE ▾ CULTURE ▾ INCENTIVI ▾ FUTURA ▾ CRONACHE ▾ RUBRICHE ▾ ALTRE SEZIONI ▾ 🔍

Home > Rubriche > adnkronos > Food: a pizzAward 100 pizzaioli in gara

Rubriche adnkronos lavoro

# Food: a pizzAward 100 pizzaioli in gara

Da ildenaro.it - 21 Maggio 2019

👁 5

[f Condividi su Facebook](#)
[🐦 Tweet su Twitter](#)
[G+](#)
[📌](#)

Napoli, 21 mag. (Labitalia) – Torna il 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 e 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.

I dieci finalisti, le cinque migliori proposte tra le pizze di tradizione e le cinque migliori proposte 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.

## PROMOTED CONTENT

Guarda la newsletter di oggi



Guarda Confindustria News

