



FOOD: #PIZZAWARD 2018, NUMERI DA RECORD PER TERZA EDIZIONE

Napoli, 8 ago. (Labitalia) - Si chiude con numeri da record la terza edizione del contest 'Oscar della Pizza - #PizzAward 2018', organizzato dal sito di registrazione di ricette **Mysocialrecipe.com**. Con 400 pizze registrate da 239 pizzaioli si è ottenuto un risultato che ha superato i numeri della scorsa edizione. Le adesioni sono arrivate non solo da Napoli e da tutte le regioni italiane, ma anche da 31 paesi di tutti e cinque i continenti, confermando l'attenzione mondiale che c'è per questa competizione che vive prima una fase web e poi una live. Ora la giuria, presieduta da Anna Scafuri e composta da Giorgio Calabrese, Patrizio Roversi, Antonio Puzzi, Antonio Scuteri e Scott Wiener, coordinata da Tommaso Esposito, esaminerà le pizze registrate e individuerà i dieci finalisti che si contenderanno il titolo durante l'evento previsto a Napoli il 16 ottobre.

Ma prima di allora c'è un altro appuntamento per il contest: l'11 settembre, a Roma, ci sarà la presentazione delle terne, votate da una Academy di esperti, dei locali e delle pizzerie che concorrono al titolo di 'Pizzaiolo dell'anno', 'Pizzeria dell'anno' e 'Premio alla carriera', i cui nomi saranno rivelati nel corso della serata. Non è finita: 'Oscar della Pizza - #PizzAward' vuol dire anche impegno per il sociale: quest'anno, infatti, è stato organizzato anche un corso di pizzaiolo tenuto dal presidente dell'Associazione pizzaioli esperti, Fabio Cristiano, rivolto ad alcuni migranti ospiti dei centri di prima accoglienza e gestiti dall'Associazione Virtus Italia- Impresa Sociale in collaborazione con la Prefettura di Napoli, nella sede della Scuola di pizzaiolo a Bagnoli.

Un grande momento celebrativo organizzato nel primo anno in cui l'Arte del pizzaiolo napoletano è diventata ufficialmente Patrimonio immateriale dell'Umanità, riconoscimento a cui hanno contribuito anche le prime due edizioni del contest, denominate appunto **#pizzaUnesco**. "Sono soddisfatta di questo risultato - spiega Francesca Marino, ideatrice dell'evento e della piattaforma **Mysocialrecipe** - per l'entusiasmo mostrato dai pizzaioli che non hanno esitato a mettersi in gioco".

Condividi: Fai clic qui per condividere su Twitter (Si apre in una nuova finestra) Fai clic per condividere su Facebook (Si apre in una nuova finestra) Fai clic qui per condividere su Google+ (Si apre in una nuova finestra) Mi piace: Mi piace Caricamento...