CataniaOggi

MySocialRecipe® Questa ricetta è mia!

Data 12-09-2018
Pagina
Foglio 1 / 2

ADNKRONOS LAVORO

Food: PizzAward2018, svelati 10 finalisti terza edizione contest

di **Adnkronos** - 12 settembre 2018 - 15:44

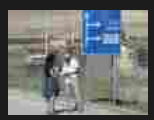
Share

Roma, 12 set. (Labitalia) - Il profumo del mare e dei monti, Sicula, La particolare, Nefropizza, Luisella, Sorbole!, Valpoterra, Tradizioni, On the sea side e Pascalina: sono le 10 pizze finaliste del contest internazionale #PizzAward, promosso da MySocialRecipe. Una gara dedicata ai pizzaioli più creativi del mondo che per il terzo anno consecutivo si conferma un appuntamento unico nel suo genere, in grado di raccogliere adesioni non solo da tutta Italia, ma anche dal resto del mondo. Per l'edizione numero 3 sono, infatti, 400 le originali proposte registrate durante la fase web da 239 pizzaioli sparsi per lo Stivale e in 31 Paesi, dall'Australia al Canada, dalle Filippine allo Sri Lanka, dalla Francia al Bahrein, passando per Regno Unito, Belgio e Svizzera. Ma solo in 10 hanno superato le selezioni della giuria presieduta da Anna Scafuri e composta da Giorgio Calabrese, Patrizio Roversi, Antonio Puzzi, Antonio Scuteri e Scott Wiener con il coordinamento di Tommaso Esposito. E in attesa di conoscere il vincitore, che sarà proclamato il 16 ottobre a Napoli, nel corso del grande evento finale a Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, sono state intanto svelate anche le nomination che i 25 esperti della neonata Academy (new entry 2018) hanno scelto in vista dell'assegnazione degli Award ?Pizzaiolo Protagonista dell'Anno', ?Pizzeria Novità dell'Anno' e dell'Award alla ?Carriera Professionale', in programma il 16 ottobre. Riconoscimenti, questi ultimi, che, insieme ai 5 valutati dalla giuria del contest (Pizzaiolo Chef, Migliore Pizza dall'Estero, Migliore Pizza Healthy, Migliore Pizza Senza Glutine e Migliore Pizza in Rosa) e quello di MySocialRecipe dedicato alla pizza più cliccata sul sito, rappresentano una novità assoluta dell'edizione 2018 della competizione che ha scelto di puntare quindi i riflettori sull'universo pizza, celebrando non solo la creatività dei pizzaioli e l'antica arte del pizzaiuolo napoletano, dichiarata patrimonio Unesco, ma anche i suoi protagonisti e i nuovi trend che lo caratterizzano. A fare il punto sui risultati raggiunti e sulle nomination individuate dall'Academy è stata l'ideatrice del contest e della piattaforma Mysocialrecipe, la nutrizionista Francesca Marino, nel corso di un evento, moderato dal giornalista Luciano Pignataro, che si è svolto a Roma. ?Quest'anno - ha spiegato Francesca Marino - abbiamo avuto una

Pietro Agen: aerostazione Morandi abbattuta e ricostruita con nuovo progetto

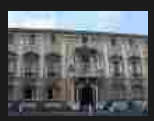
Salvo Barbagallo - 12 settembre 2018 - 15:52 0

L'aerostazione Morandi – chiusa ormai da diversi anni – sarà abbattuta e ricostruita con un nuovo progetto che sarà pronto entro la fine dell'anno....



Cara di Mineo: violenza sessuale, arrestato 22enne

11 settembre 2018 - 16:43



Catania, adottate misure correttive volute dalla Corte dei Conti

11 settembre 2018 - 16:38

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mysocialrecipe

partecipazione da record, con proposte sempre più originali arrivate da tutti e cinque i continenti. Ciò a dimostrazione dell'interesse crescente suscitato non solo dal format vincente della gara, ma anche dal sito Mysocialrecipe, diventato ormai un punto di riferimento per tutti gli operatori del settore e gli appassionati che vogliono confrontarsi, condividere idee e tutelare le proprie creazioni contro ogni imitazione". "Oggi, infatti, la piattaforma - ha ricordato - conta più di 3.000 ricette originali certificate e migliaia di iscritti dal mondo intero. E, se guardiamo solo all'Italia, è importante sottolineare il contributo degli utenti romani, cresciuti enormemente negli ultimi tempi, al punto da superare la componente partenopea che tradizionalmente è capofila nel proporre ricette o fruirne. Non è un caso quindi se abbiamo scelto la Città Eterna come tappa di avvicinamento alla finale napoletana di #PizzAward2018 che si preannuncia una serata di gala ricca di colpi di scena e sorprendenti momenti di spettacolo dedicati allo speciale connubio tra food & fashion?. Accanto all'intrattenimento, nel corso della kermesse degli Award della Pizza a Napoli, organizzata dalla Event Planet sotto la direzione artistica di Massimiliano Ottolini, ampio spazio sarà riservato naturalmente alla gara che incoronerà il pizzaiolo più creativo del mondo, ma anche i fuoriclasse delle diverse categorie dei riconoscimenti introdotti quest'anno (aperti anche ai pizzaioli che non partecipano alla competizione) e delle menzioni speciali attribuite dai main sponsor. Ai vincitori sarà consegnata una creazione artigianale in rame realizzata eccezionalmente dal maestro Pasquale Merone raffigurante San Gennaro trasfigurato nella classica oliera da pizzaiolo. Il leader della classifica finale di #PizzAward2018 sarà invitato a partecipare ai campionati mondiali del pizzaiolo di Las Vegas che si svolgeranno a marzo 2019. A dimostrazione infine dell'alto valore culturale che riveste la pizza con il suo linguaggio universale, la competizione guarda inoltre al sociale, organizzando quest'anno il corso per pizzaioli rivolto ai migranti ospiti dei centri di prima accoglienza gestiti dall'Associazione Virtus Italia - Impresa Sociale in collaborazione con la Prefettura di Napoli. Una serie di lezioni - tenute dal presidente dell'Associazione pizzaioli esperti, Fabio Cristiano, presso la sede della Scuola di Pizzaiolo a Bagnoli (Napoli) ? che fanno seguito al corso per pizzaioli non vedenti organizzato nella precedente edizione.

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Una Mamma Cambia la sua vita investendo in Amazon.
newsdiqualita

Torino: Across Srl, l'agenzia web che offre soluzioni su...
Across srl

SCOPRI JEEP® URBAN GAMES Sport, fun e tanta musica per tutti!
Jeep

18 foto proibite le quali provano che la Corea del Nord non è un...
Easyviaggio

Monografia Utet unica dedicata a Rossini IN REGALO per te!
UTET

Tonno spiaggiato è incluso su TIMVISION. Guardalo subito!
TIM

Potrebbe Interessarti Anche

da Taboola

Multimedia

Cerca

Archivi

Seleziona mese

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mysocialrecipe