#PizzAward2018

In News, Notizie by editor / 13 settembre 2018 / Leave a Comment

Condividi
1
Mi piace 1 Tweet
1 Share

PizzAward2018 ha fatto tappa a Roma l'11 settembre per annunciare i dieci finalisti della terza edizione del contest internazionale dedicato ai pizzaioli più creativi del mondo. Il 16 ottobre a Napoli sarà decretato il vincitore

Francesca Marino, ideatrice del sito MyCocialRecipe e del contest #PizzAward ha scelto Roma per annunciare i dieci finalisti selezionati tra duecentotrentanove pizzaioli di tutto il mondo che hanno proposto oltre quattrocento ricette. *"Quest'anno* – ha spiegato **Francesca Marino** – *abbiamo avuto una 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.*

Search

RACCONTI DI VINI VIDEO

PRODOTTI EDITORIALI

Abbonati ! Ac

RICETTA DEL GIORNO

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mysocialrecipe

Oggi infatti la

FRANCESCA MARINO CON IL PREMIO CHE SARÀ CONSEGNATO QUEST'ANNO AI VINCITORI (LA CREAZIONE ARTIGIANALE IN RAME REALIZZATA DAL MAESTRO PASQUALE MERONE RAFFIGURANTE SAN GENNARO TRASFIGURATO NELLA CLASSICA OLIERA DA PIZZAIOLO). CREDITS GIANCARLO RIZZO.

piattaforma conta più di tremila 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".

Ecco la lista dei dieci finalisti decretati dalla 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.

I 10 finalisti del contest #PizzAward2018

1. **Natale Allegra** (Antico Baglio, Castelbuono – PA) – Titolo della creazione in gara: *Il profumo del mare e dei monti*;
2. **Massimo Calandra** (Istruttore pizzaiolo, Bolligen – Svizzera) – Titolo della creazione in gara: *Sicula*; 3. **Ciro Cascella** (Napoli) – Titolo della creazione in gara: *La particolare*;
4. **Paolo De Simone** (DaZero Pizza e Territorio – Campania e Lombardia) – Titolo della creazione in gara: *Nefropizza*;
5. **Nicola Falanga** (Pizzeria Haccademia, Scafati – SA) – Titolo della creazione in gara: *Luisella*;
6. **Vincenzo Farina** (Rossopomodoro, Bologna) – Titolo della creazione in gara: *Sorbole!*;
7. **Stefano Miozzo** (Il Polo Positivo, Cerea – VR) – Titolo della creazione in gara: *Valpoterra*;
8. **Sara Palmieri** (Nusco, Avellino) – Titolo della creazione in gara: *Tradizioni*;
9. **Filippo Rosato** (Bringhton, Regno Unito) – Titolo della creazione in gara: *On the sea side*;
10. **Diego Tafone** (trattoria pizzeria Don Peppe, Napoli) – Titolo della creazione in gara: *Pascalina.*

Sul sito MySocilaRecipe sarà possibile votare le dieci diverse proposte.

Accanto a questo concorso, è stato organizzato un premio dedicato ai più importanti "artisti" italiani della pizza. Un Academy di venticinque esperti, definita quest'anno proprio a questo scopo, ha attribuito le nomination e il 16 ottobre saranno rivelati i prescelti.

Award al Pizzaiolo Protagonista dell'Anno
Nomination

Chili con carne e pomodori Ciro Flagella

COLALTO ALPINE ALLURE

VIVOSA APULIA RESORT

Ciro Flagella Rosso da amare.

ACQUISTA ON LINE I NOSTRI PRODOTTI PER TABLET!

EZPRESS

Scopri il tuo regolo!
www.eolo.it
Installazione Gratuita - Verifica Copertura adesso !
Più informazioni ›
TRG AD

600.27 Carla Latini La Pasta di Carla Latini

Gancia 1850

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 146240