Il tuo browser (Apple Safari 4) non è aggiornato e potrebbe non visualizzare correttamente le pagine di questo e altri siti. Aggiorna il tuo browser! Ti consigliamo di scaricare Google Chrome o Mozilla Firefox

X

FOGLIO tv | abbonati | Accedi | Paywall | conosci i foglianti | Newsletter | FAQ

LEGGI EDIZIONE
ACQUISTA EDIZIONE

IL FOGLIO

DECRETO DIGNITÀ | VACCINI | TRUMP | TAV

elefantino politica economia chiesa esteri magazine editoriali cultura lettere meteo blog lo sfoglio sezioni

adn kronos

Food: #PizzAward 2018, numeri da record per terza edizione

8 Agosto 2018 alle 17:30

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

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

di Napoli, nella sede della Scuola di pizzaiolo a Bagnoli.

ADVERTISEMENT

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".

CONTENUTI SPONSORIZZATI

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.