



Ristonews.com

Il network al servizio della ristorazione italiana



HOME RISTONEWS MONDOPIZZA RISTORANTI LOCALI D.O.C. FOOD SERVICE BEVERAGE ATTREZZATURE EVENTI CONTATTI

👍 Mi piace Piace a 2635 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

HOME / EVENTI / EVENTI

Tutte le novità del contest internazionale #pizzAward al Tutttopizza

100 pizzaioli in gara a numero chiuso



MySocialRecipe®
Questa ricetta è mia!

Torna l'attesissimo contest internazionale #pizzAward "griffato" **MySocialRecipe**. Il format, giunto alla sua quarta edizione, è stato presentato nell'ambito del Tutttopizza, 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 ed 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**.

Prestigiosa la giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore chiamata a valutare le proposte dei partecipanti, composta da: **Anna Scafuri** (giornalista RAI) che torna a ricoprire il ruolo di presidente, e con **Le i Giuseppe Cerasa** (Le guide Repubblica), **Alessandro Circiello** (chef della FIC e personaggio televisivo), **Patrizio Roversi** (conduttore televisivo) e **Scott Wiener** (foodblogger USA).

I dieci finalisti, cinque tra le pizze di tradizione e

cinque 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.

La presentazione è stata un'occasione d'incontro e confronto, anche per i partner intervenuti, e che sostengono l'iniziativa: **Francesco Franzese** de **La Fiammante**, **Giuseppe Krauss** di **Scugnizzo** napoletano, **Umberto Bellini** per **Adhoc**, **Gaetano Sorrentino** per **Sorì**, **Francesco Miccù** per **Molino Caputo** e **Carmine Stigliano** per **San Benedetto**. Tra gli sponsor anche **Alitalia** e **Parmigiano Reggiano**.

A conclusione della presentazione, ospiti e stampa hanno proseguito con una degustazione di pizze negli spazi di **Rossopomodoro**.

Mediapartner Alice TV, Il Mattino, Luciano Pignataro Wine Blog, Italia a Tavola, Pizza&Core e Ristonews, Sala&Cucina.

Partner del contest sono Event Planet food, e AIS Associazione Italiana Sommelier, CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato.



ARCHIVIO NEWS LETTER
ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER