



L'EVENTO Presentato al "Tuttopizza" l'atteso contest internazionale ideato da Mysocialrecipe di Francesca Marino

# #pizzaAward, ecco la quarta edizione

DI GIUSEPPE GIORGIO

**P**resentato alla Mostra d'Oltremare che ha ospitato la conferenza stampa nella sala convegni del "Tuttopizza", torna l'atteso contest internazionale "#pizzaAward" by "Mysocialrecipe". Il fortunato e sempre più seguito format, che «giunto alla sua quarta edizione - come hanno detto l'ideatrice, la nutrizionista Francesca Marino, Ceo della piattaforma, il giornalista Luciano Pignataro, mediapartner con il suo Wine Blog ed il segretario di giuria Tommaso Esposito - per quest'anno propone tante novità a partire dall'introduzione della fase social, che si va ad aggiungere a quelle web e live». Alla presenza di tutti i sostenitori dell'iniziativa e del direttore di "Tuttopizza", Raffaele Biglietto, sono stati gli stessi Pignataro e Marino ad anticipare i temi ed i numeri di un evento che continua a crescere. «Seguendo la voglia di protagonismo dei tanti pizzaioli che popolano sempre più gli spazi virtuali - ha detto il giornalista Pignataro - il PizzaAward di quest'anno dedicherà particolare attenzione al mondo social. Una manifestazione in

continua ascesa che grazie al sostegno degli sponsor propone un format in evoluzione». «Allineandoci al mondo pizza che corre sempre più velocemente - ha ribadito l'ideatrice del contest Marino - intendiamo anche noi di Mysocialrecipe mantenere la stessa andatura innovando in tempo reale le modalità del contest. Giocata su Facebook, la fase iniziale del concorso ha visto la partecipazione da tutto il mondo. In pochi giorni di apertura della fase social, sono state circa 400 le pizze candidate, con 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 con soli 100 candidati, provenienti da tutto il territorio nazionale e dall'estero. Ogni pizzaiolo potrà partecipare con massimo due pizze per le due categorie previste divise tra la tradizione e l'innovazione».

«Grazie al mio compito di governare la giuria di PizzaAward - ha detto il giornalista Tommaso Esposito - posso ben dire di trovarmi al cospetto di un gruppo di lavoro affiatato e sereno ca-

pace di premiare soltanto i più meritevoli. Per quest'anno tutti i giurati tra cui Anna Scafuri (giornalista RAI) Giuseppe Cerasa (Le guide Repubblica), Alessandro Circiello (chef della FIC e personaggio televisivo) Patrizio Roversi (conduttore televisivo) e Scott Wiener (food-blogger Usa) dedicheranno particolare attenzione alla bellezza della pizza che dovrà al tempo stesso pensare anche alla bontà ed al benessere di chi la mangia». «I dieci finalisti - ha spiegato infine la nutrizionista ed ideatrice del popolare contest, Marino - si contenderanno i premi in palio fino a giungere allo scontro finale con una gara live il 26 novembre a Napoli, per scegliere la migliore interpretazione della tradizione e la pizza più originale del 2019. All'opera anche quindici esperti del settore, cui spetterà il compito di attribuire gli award al pizzaiolo protagonista dell'anno e alla pizzeria dell'anno. Con tanti partner come la Event Planet food, l' AIS Associazione Italiana Sommelier, la CuArtigiana e la Scuola Dolce&Salato, "PizzaAward" si annuncia più che mai interessante così come lo stesso trofeo della manifestazione, un misto tra un'oliera ed un San Gennaro, realizzato in rame dall'artista Pasquale Merone».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.