



ECCO I NOMI DEI 10 FINALISTI DEL CONTEST INTERNAZIONALE #PIZZAWARD E I NUOVI TREND DEL MONDO PIZZA 2

DALLA CINA ALL'AUSTRALIA È ROSSA LA PIZZA DI TRADIZIONE E BIANCA QUELLA D'AUTORE.

E DA BERE NON PIU' SOLO BIRRA E VINO, MA COCKTAIL CREATIVI

Finita l'attesa che ha tenuto col fiato sospeso i 100 pizzaioli che si sono messi in gioco da tutto il mondo per la quarta edizione del #contest internazionale di **#MySocialRecipe** #pizzAward, da quest'anno a numero chiuso, e che da anni detta i trend del mondo pizza. Ecco i nomi dei 10 finalisti che si scontreranno nella attesissima gara live prevista per il prossimo 26 novembre a Napoli. Per la categoria "pizza creativa": Luigi Calafiore, Palermo Titolo "La tipica siciliana";

Nicola Falanga, Terzigno (NA) Titolo "Crisommola blu";

Angelo Mondello, Milano Titolo "Donna Sofia";

Massimiliano Pica, Copenaghen Titolo "Sannita";

Filippo Rosato, Brighton (UK) - Titolo "Terra Viva". Per la categoria "tradizione del territorio":

Denis Colosimo, Rovigo Titolo "Marinara contemporanea";

Cristopher Lucca, Cina Titolo "Changsha";

Valerio Mollica, Cowes (Australia) Titolo "Margherita scomposta";

Cristian Riccio, Roma Titolo "Amatriccia";

Giuseppe Santoro, Taormina (ME) Titolo "La Margherita vegana".

«Raccontare una storia attraverso creazioni originali, sorprendere, ma allo stesso tempo rispettare e valorizzare i sapori e le eccellenze del territorio, questo è il trend del mondo pizza emerso dalle ricette registrate in questi mesi sul sito. Evidente una esaltazione della tradizione, soprattutto attraverso la scelta consapevole di prodotti tipici, tendenza non solo italiana, ma internazionale, che diventa quindi il nuovo leitmotiv, assieme al richiamo forte alle origini, sia nelle creazioni più tradizionali che in quelle più creative. Le pizze ispirate al territorio sono più spesso rosse, a differenza di quelle d'autore in cui domina il bianco come sfondo ideale ad esaltare gli ingredienti utilizzati per la farcitura. Alla birra e al vino si abbinano anche cocktail creativi», dichiara Francesca Marino, nutrizionista, ideatrice del #contest e CEO della piattaforma. Davvero arduo il compito per la giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, composta da Anna Scafuri (giornalista RAI), che torna a ricoprire il ruolo di presidente, e con lei Giuseppe Cerasa (Le guide Repubblica), Alessandro Circiello (chef della FIC e personaggio televisivo), Patrizio Roversi (conduttore televisivo), che dovrà valutare le dieci proposte in gara nel tasting live del 26 novembre, e decretare così chi si aggiudicherà l'award per la migliore pizza creativa e quello per la pizza che meglio interpreta la tradizione di un territorio. Intanto ecco il primo nome che salirà con certezza sul palco della serata finale: congratulazioni a Corrado Bombaci, che con la sua Pugliese alla Bombaci ha ottenuto su Facebook 1584 like e 385 condivisioni in dieci giorni e si aggiudica la seconda Fase Social del #contest e l'Award di **#mysocialrecipe** al Pizzaiolo Social. L'iniziativa è sostenuta da La Fiammante, Scugnizzonapoletano, Adhoc Cash & Carry, Sorì, Molino Caputo, San Benedetto, Olitalia e il Consorzio del Parmigiano-Reggiano Dop. Mediapartner Alice TV, Il Mattino, LucianoPignataro WineBlog, Italia a Tavola, Pizza&Core e Ristonews, Sala&Cucina. Partner del #contest sono Event Planet #food, AIS (Associazione Italiana Sommelier, CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato e Castaldi Group.

[ECCO I NOMI DEI 10 FINALISTI DEL CONTEST INTERNAZIONALE #PIZZAWARD E I NUOVI TREND DEL MONDO PIZZA 2]