



ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone [Altre località](#) ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

[Cronaca](#) | [Sport](#) | [Cultura e Spettacoli](#) | [Economia](#) | [Italia-Mondo](#) | [Foto](#) | [Video](#) | [Prima pagina](#)
[Salute e Benessere](#) | [Viaggiat](#) | [Scienza e Tecnica](#) | [Ambiente ed Energia](#) | [Terra e Gusto](#) | [Qui Europa](#)

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Le novità di #pizzAward al Tuttopizza](#) »

Le novità di #pizzAward al Tuttopizza

21 maggio 2019 | A- | A+ | | |



(ANSA) - NAPOLI, 21 MAG - Torna l'attesissimo contest internazionale #pizzAward "griffato" **Mysocialrecipe**. Il format, giunto alla sua quarta edizione, è stato presentato nell'ambito del Tuttopizza, 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

Foto

TOP VIDEO



Salvati dalla Sea
Watch 65
migranti a 30
miglia dalla Libia

da Taboola

DAL WEB

Contenuti Sponsorizzati



BMW SERIE 1
DIGITAL LINE. A
partire da...
BMW



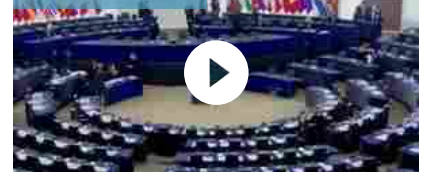
Università Niccolò
Cusano:
Eccellenza e...
Unicusano

da Taboola

Video

**Alimentare: i
contenuti della nuova
direttiva europea**

TERRA-E-GUSTO



**In Usa vola la
Valpolicella ed incalza
il Borgogna**

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 lei 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.

21 maggio 2019 | A- | A+ |  |  | 

GUARDA ANCHE

da Taboola



«Il San Maurizio mi ha lasciato solo»



Federica Panicucci ha inaugurato Let's Bubble



Passi altoatesini con 12 metri di neve



Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità'



Taboola Feed



Un bicchiere prima del sonno fa perdere 13 kg in 2 settimane

Slimberry | Sponsorizzato