



Nuovo regolamento sulla protezione dei dati (GDPR)

GDPR aggiornato al 25/05/2018 [clicca qui](#)

# Sevenpress.com

## portale sportivo

Home Calcio » Sport acquatici » Sport combattimento » Sport di squadra » Altri sport » Altro » Eventi » Links Contatti

Sevenpress.com  
Mi piace 704 "Mi piace"  
portale sportivo

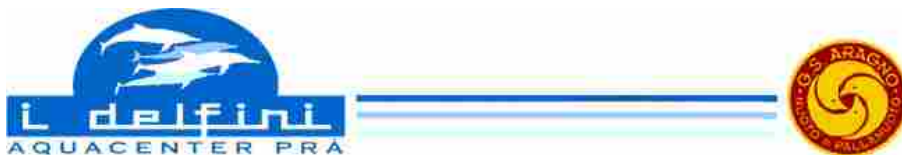
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Segui @Sevenpress

**LEADER PER LA MOVIMENTAZIONE DI OLI VEGETALI NEL MEDITERRANEO**

GENOVA ITALY  
+39 010 254801  
sarddp.com  
depositi portuali e p.a.

Sei qui: Home » Altro » Varie » ECCO I NOMI DEI 10 FINALISTI DEL CONTEST INTERNAZIONALE #PIZZAWARD E I NUOVI TREND DEL MONDO PIZZA 2020



### ECCO I NOMI DEI 10 FINALISTI DEL CONTEST INTERNAZIONALE #PIZZAWARD E I NUOVI TREND DEL MONDO PIZZA 2020

Scritto da Administrator

Mercoledì 02 Ottobre 2019 14:01

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";
- Christopher 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,

Google +1 Button

cerca... Cerca

Feed Entries

**Sportello dei Diritti** Juventus Genoa Varazze Rari Nantes Imperia Unendo Yamamay ABC Bordighera RAPALLO PALLANUOTO Tavagnacco Agsm Verona Omar Magliona Napoli Ciliverghe Calcio Liguria Carisa Rari Nantes Savona Milan Box 58 Confortigiano Liguria Francesco Molinari Emanuela laquinta Inter Domenico Cubeda TENNISTAVOLO NORBELLO Cus Genova Winter Universiade Trentino Angelo Vaccarezza Genova CALONI AGNELLI Sampdoria

+ All tags

Chi è online

2458 visitatori online

Acquisto spazio pubblicitario



Inviaci il tuo articolo

Clicca qui, inviaci il tuo articolo e lo vedrai pubblicato sul nostro sito.

Risultati Calcio

Risultati Calcio



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, Sori, 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.

**Annunci di LAVORO**

Annunci di lavoro

**Diretta sport**[Diretta sport](#)

Collegati o registrati per inviare un commento

JComments

**Calcio**

Tutte le notizie su Professionisti, Dilettanti, Giovanili, Calcio a 5, Calcio Femminile

**Sport Acquatici**

Tutte le notizie su Canottaggio, Canoa, Nuoto, Pallanuoto, Pesca Sportiva...

**Sport da Combattimento**

Tutte le notizie su F.i.j.l.k.a.m., Pugilato e Scherma

**Sport di Squadra**

Tutte le notizie su Basebal, Basket, Football, Hockey, Pallavolo, Rugby...