

Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

EDIZIONI ANSA

Mediterraneo

Europa-Ue

NuovaEuropa

America Latina

Brasil

English

 Mobile

Seguici su:


ANSA.it Campania


Fai la ricerca



Vai alla Borsa



Vai al Meteo



Corporate Prodotti



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +



CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • TERRA E GUSTO • SPECIALI • UNIVERSIADE 2019

ANSA.it > Campania > Terra e Gusto > **Le novità di #pizzAward al Tuttopizza**

Le novità di #pizzAward al Tuttopizza

100 pizzaioli in gara a numero chiuso

Redazione ANSA

NAPOLI

21 maggio 2019

13:18

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(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 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

VIDEO ANSA



21 MAGGIO, 12:55

OPERAZIONE ANTIDROGA A PALERMO, 19 ARRESTI



21 maggio, 12:32

Trump: nessun tentativo di avviare negoziato con Iran



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 Scugnizzonapoletano, Umberto Bellini per Adhoc, Gaetano Sorrentino per Sori, Francesco Miccù per Molino Caputo e Carmine Stigliano per San Benedetto. Tra gli sponsor anche Olitalia 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, LucianoPignataro 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.

Televisione	Ristorazione, Catering	Tradizioni
Carmine Stigliano	Francesco Miccù	Gaetano Sorrentino
Umberto Bellini	Giuseppe Krauss	
Francesco Franzese de La Fiammante	Scott Wiener	
Patrizio Roversi	Alessandro Circiello	Giuseppe Cerasa
Anna Scafuri	Tommaso Esposito	Luciano Pignataro
Francesca Marino	San Benedetto da Norcia	
Associazione Italiana Sommelier	Pizza&Core	Alice TV
Pizza Academy	Rai	Associazione Internazionale per lo Sviluppo
Federazione Italiana Cronometristi		

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



TIM CONNECT FIBRA

Fibra ultraveloce + TIMVISION: attiva online TIM CONNECT FIBRA a 25€/mese



Drone X Pro

Finalmente in Vendita! Il Drone che costa solo 99€!



THE MASERATI OF SUVs



Sport: accordo lcs-



ULTIMA ORA CAMPANIA

- 12:38 Italiano pioniere robot stazione lunare
- 12:38 Pretendeva affidamento bambina, arrestato
- 12:36 Ucciso per errore 14 anni fa, un arresto
- 12:29 Accorsi ospite del Festival di Giffoni
- 22:55 Basket: play off, vincono Milano e Sassa
- 19:37 Prima volta Maffei a Reggio in incognito
- 19:02 Napoli: Mertens resta una certezza
- 18:37 Torre del Greco, riflettori sulla storia
- 16:34 In campo al San Paolo
- 15:59 Nonna Noemi, è stato un miracolo

> Tutte le news

ANSA ViaggiArt

> vai

Notte Musei agli Scavi di Ercolano

Sabato 18 maggio, ingresso a un euro



SCARICA ORA GRATIS



UNIVERSIADE 2019



Winners Italia realizzerà medaglie

In totale saranno 222 quelle in palio nelle 18 discipline



Pesto e ricotta, è la pizza Universiadi

Sarà sfornata nel corso di Tuttopizza, evento da oggi a Napoli

