



CasertaFocus

diretto da Francesco Marino

Home	Notizie	Cronaca	Politica	Speciale elezioni	Sport	Motori	Caserta & Dintorni	Gusto
Cinema Caserta e Provincia	L'angolo delle Dediche	Scienza & Tecnologia	Salute e Benessere	Videofocus				
Campania Focus	Oroscopo	Meteo TG	Cerca	Sondaggio	Il Pronostico	Contatti	Publicità	



Sei qui: Home

#PIZZAWARD - Via alla sfida, 100 pizzaioli in gara: tutte le novità del contest

Gusto 21 Maggio 2019 Visite: 17

[Share](#)
[Tweet](#)
[Salva](#)
[Whatsapp](#)

14:22:51 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, le cinque migliori proposte tra le pizze di tradizione e le cinque migliori proposte 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.

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 di Sorì, Francesco Miccù di Molino Caputo, Anna Bacarani per Olitalia, e Carmine Stigliano per San Benedetto.

Tra gli sponsor anche il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano DOP.

A conclusione della presentazione, ospiti e stampa hanno proseguito con una degustazione di pizze negli spazi di Rossopomodoro.



CasertaFocus
diretto da Francesco Marino

Il rispetto della tua privacy è la nostra priorità

ACCE

Noi e i nostri partner utilizziamo, sul nostro sito, tecnologie come i cookie per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità per social media e analizzare il nostro traffico. Facendo clic di seguito si acconsente all'utilizzo di questa tecnologia. Puoi cambiare idea e modificare le tue scelte sul consenso in qualsiasi momento ritornando su questo sito.

[Mostra tutte le finalità di utilizzo](#)