



martedì, Maggio 21, 2019

Ultime notizie



EventiDOP.com

Giornale on line di informazione enogastronomica



La Redazione ▾

News

Eventi

I Personaggi

Ricette d'Autore

Parliamo di...

Prodotti Tipici

Leggere di Gusto



Tu sei qui Home > Eventi > Le novità di #PIZZAWARD a Tutto Pizza

Le novità di #PIZZAWARD a Tutto Pizza

📅 21 Maggio 2019 👤 Redazione



CORSO SUI DISTILLATI



PARLIAMO DI... VINO



📅 Marzo 22, 2018

Redazione

Commenti disabilitati

Le 5 regole per aprire una bottiglia di vino con Alessandro Scorsone e APCOR

L'apertura di una bottiglia di vino è un...

Parliamo di... **Vino**

📅 Settembre 04, 2017

Redazione

Commenti disabilitati

Vendemmia 2017 c'è pessimismo

"Siamo stati troppo ottimisti" dichiara Riccardo Cotarella di Assoenologi e diffonde un nuovo...



TUTTE LE NOVITÀ DEL CONTEST INTERNAZIONALE

#PIZZAWARD AL TUTTOPIZZA100 pizzaioli in gara a numero chiuso

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).

Vino



Luglio 14, 2017

Pietro Parissi

Commenti disabilitati

I vini della Sicilia tra sole e mare

La Sicilia una delle regioni più ricche di...

Parliamo di...

Vino



Marzo 23, 2017

Pia Martino

0

Le Bodegas dello Sherry

Il complesso processo che permette la maturazione e...

Parliamo di...

Vino



Marzo 02, 2017

Redazione

0

Sicilia

La Sicilia una delle regioni più ricche di...

Cultura

Parliamo di...

Vino



Marzo 01, 2017

Pia Martino

Commenti disabilitati

Sweet Sweet Sherry

Accanto agli Sherry secchi esiste una categoria di...

Parliamo di...

Vino

ARTICOLI RECENTI

L'Oro del Garda la settima edizione: Premiati i migliori oli Garda DOP

Campus Peroni: al via i seminari nelle università di Firenze, Treviso, Toscana

Porchettiamo: "E' arrivato il momento della Porchetta umbra Igp"

Le novità di #PIZZAWARD a Tutto Pizza

Cantine Aperte: Il 25 e 26 maggio visite in cantina tra Torgiano e Montefalco

L'OCCASIONE GIUSTA PER TE

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 Scugnizzo napoletano, 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**. Mediapartner Alice TV, Il Mattino, Luciano Pignataro 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.

Eventi Pizza, pizzaioli, Pizzaward2019

Written by Redazione

Website

« Cantine Aperte: Il 25 e 26 maggio visite in cantina tra Torgiano e Montefalco

Porchettiamo: "E' arrivato il momento della Porchetta umbra Igp" »

LEGGI ANCHE...



Maggio 21, 2019 Redazione

Campus Peroni: al via i seminari nelle università di Firenze, Treviso, Toscana

CAMPUS PERONI: AL VIA I SEMINARI FORMATIVI NELLE UNIVERSITÀ DI FIRENZE,...

Eventi



Maggio 17, 2019 Redazione

Cantine Aperte: Il 25 e 26 maggio visite in cantina tra Torgiano e Montefalco

Vino, gastronomia e cultura, ma anche consapevolezza nel consumo...

Eventi



Maggio 17, 2019 Redazione

MiVino: "Il vino è una creatura capace di raccontare..."

Arriva la mostra-mercato dei vignaioli e dei vini biologici...

Eventi

LASCIA UN COMMENTO

Comment

Name