

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**

MENU | CERCA

la Repubblica

R+

Rep:

ABBONATI

ACCEDI

Napoli

 Campania NAPOLI AVELLINO BENEVENTO CASERTA SALERNO **Basilicata** POTENZA MATERA

Cerca nel sito



METEO

HOME

CRONACA

SPORT

FOTO

RISTORANTI

ANNUNCI LOCALI

CAMBIA EDIZIONE

VIDEO



A "Pizzaward", cento pizzaioli in gara



Il format, giunto alla sua quarta edizione, è stato presentato nell'ambito del "Tuttopizza", la tre giorni dedicata alla regina della gastronomia partenopea

 ABBONATI A **Rep:**

21 maggio 2019



Torna il contest internazionale #pizzAward, di **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.



Tra le novità di quest'anno, è stata 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 e ha visto partecipanti collegati da più Paesi. In pochi giorni di apertura della fase social, sono 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 i candidati, provenienti sia dal territorio nazionale che 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.

CASE

MOTORI

LAVORO

ASTE
Appartamenti Lodi Passerina - Via San Colombano
[Trova tutte le aste giudiziarie](#)

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.

 [pizzaward](#) [Napoli](#) [tuttopizza](#)

© Riproduzione riservata

21 maggio 2019

ARTICOLI CORRELATI



Giugliano, attore di Gomorra: "La criminalità minorile è figlia del disagio sociale e dell'abbandono del Sud"

DI ILARIA URBANI



Napoli, agguato di camorra in ospedale contro un ragazzo ferito. Colpiti di striscio due minori

DI DARIO DEL PORTO



Sua eminenza



Napoli, la ministra Lezzi: "Sull'Autonomia manca l'accordo perchè non c'è nessun testo"

ASTE GIUDIZIARIE



San Marzano sul Sarno via Antonio Gramsci, 196 - 96164

[Vendite giudiziarie in Campania](#)

[Visita gli immobili della Campania](#)

TrovaRistorante a Napoli

Scegli una città

Napoli

Scegli un tipo di locale

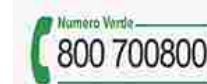
TUTTI

Inserisci parole chiave (facoltativo)

Cerca

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde.



ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[Ricerca necrologi pubblicati »](#)

ILMIOLIBRO



PUBBLICARE UN LIBRO: DAL WEB ALLE LIBRERIE

Come vendere un libro su Amazon e da Feltrinelli .ON