



Gustum

Tutte le novità del contest internazionale #pizzAward al Tuttopizza

da Redazione - 21/05/2019

0



NAPOLI – 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.

- Sponsorizzato -



- Sponsorizzato -



- Sponsorizzato -



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 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 Sorì, Francesco Miccùper 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.

 Mi piace 0



Articolo precedente

Premio Vitignoltalia 2019 a Floriano Panza

Prossimo articolo

Stalking alla mamma costretta a nascondersi in casa. Carabinieri arrestano 37enne

ARTICOLI CORRELATI ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE



Premio Vitignoltalia 2019 a Floriano Panza



La "pizza" non è più un fenomeno solo campano



"Benvenuti al Sud": da Michele Crocchia la pizza vesuviana di Renata Sitko