

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Accetto](#)



L'Unione europea in un click!

Visita il nostro sito ed iscriviti alla nostra newsletter  
Rappresentanza in Italia della Commissione europea

SPENDING REVIEW? **PAGINEMONACI.it** SPENDING REVIEW?  
IL MAGAZINE DI CHI FA IMPRESA

- FISCO
- LAVORO
- ECONOMIA
- STARTUP
- LEGALE/SOCIETARIO
- CERCA IN ARCHIVIO

## Food: a pizzAward 100 pizzaioli in gara

Napoli, 21 mag. (Labitalia) - Torna il contest internazionale #pizzAward 'griffato' Mysocialrecipe. Il format, giunto alla sua quarta edizione, 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 novit. Innanzitutto, quest'anno viene introdotta la 'fase social', che si va ad aggiungere a quelle web e live, tutta giocata su Facebook, che si conclusa nei giorni scorsi e 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 pi 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 potr partecipare con massimo due pizze e potr scegliere in quale categoria candidare la propria: tradizione o innovazione.

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 pi originale del 2019. Rinnovata quest'anno anche la Pizza Academy, costituita da un panel di quindici esperti del settore, cui spetter invece il compito di attribuire gli award al pizzaiolo protagonista dell'anno e alla pizzeria dell'anno.

(Adnkronos)



**Guida Monaci FEPA**  
**Fatturazione elettronica**  
La soluzione all inclusive a norma di legge per i fornitori delle amministrazioni pubbliche

- INVIO E CONSEGNA
- CONSERVAZIONE SOSTITUTIVA
- HELP DESK

Se sei già abbonato a Guida Monaci FEPA clicca qui per accedere al servizio. [ACCEDI](#)

