



ALICE

Cerca...

CERCA



ACCEDI | REGISTRATI

HOME RICETTE ALICE PLAY DIRETTA TV VIDEO SCUOLA DI CUCINA PROGRAMMI ENOGASTRONOMIA EVENTI



#pizzAward2019



LIFESTYLE



PizzAward 2019

Chiusa la fase web della quarta edizione del contest internazionale **#pizzAward** di **MySocialRecipe**, che come ogni anno rivela i trend del mondo pizza. Si registra un ritorno alla tradizione, esaltando le tipicità locali. Tendenza non solo italiana, ma internazionale, come la pizza dal Kazakistan che vede tra gli ingredienti principali l'acqua dei monti del Caucaso, il fiordilatte di Amalty, e un mix di pomodori locali.

In Italia, da Nord a Sud, trionfa la classica mozzarella di bufala campana, assieme ad altri ingredienti, quali il fiordilatte di Agerola, le tante varietà di pomodoro, i tartufi, le

alici di Menaica, ed anche burrata e stracciatella pugliesi, pistacchio di Bronte, speck trentino, Gorgonzola, Pecorino, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, guanciale di Amatrice, proprio per ricordare e rivendicare l'eccellenza dei tanti prodotti nostrani.

E così i maestri pizzaioli propongono le loro creazioni originali o le rivisitazioni delle pizze più tradizionali, con una grande attenzione alla scelta ed alla qualità degli ingredienti per dare vita ad un prodotto eccellente, e sempre più attento all'ambiente.

Qualità ottenuta attraverso una ricerca accurata delle farine per gli impasti, ma soprattutto dalla scelta di prodotti tipici del territorio di provenienza, che diventano quindi il nuovo leitmotiv, ed un richiamo forte alle origini, sia nelle pizze più tradizionali che in quelle più innovative.

Una competizione che si gioca a colpi di impasti sempre più ricercati, ingredienti di qualità, uniti a creatività e competenza, che saranno ora valutati dalla giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, composta da: Anna Scafuri (giornalista RA)

PizzAward 2019

Chiusa la fase web del cont... >

Ricette Millennial..

Chi sono i Millennials? E cosa... >

Come Decorare l...

Idee semplici e raffinate per... >

TUTTE LE PUNTATE





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 ispirate alla 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.

E non finisce qui, infatti a partire dal 1 agosto e fino al 31 agosto 2019, parte il primo "videocontest #pizzAward" ed i pizzaioli da tutto il mondo avranno l'opportunità di assicurarsi un invito per la serata finale del contest pubblicando sul proprio profilo Facebook un video dal tema "La mia pizza in 30sec", taggando mysocialrecipe con hashtag #pizzAward2019.

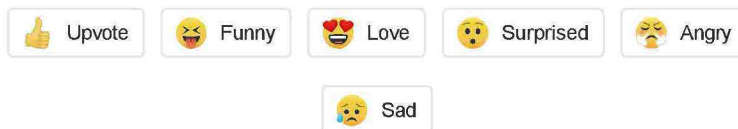
L'iniziativa è sostenuta da La Fiammante, Scugnizzonapoletano, Adhoc cash&carry, Sorì, Molino Caputo, San Benedetto, Olitalia e il Consorzio del Parmigiano-Reggiano Dop.

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 e Castaldi Group.

What do you think?

0 risposte



0 Commenti

Alice tv

1 Accedi

Consiglia

Tweet

Condividi

Ordina dal migliore



Inizia la discussione...

ENTRA CON



o REGISTRATI SU DISQUS ?

Nome

Commenta per primo.

SEMPRE SU ALICE TV

Piadina New Style

1 commento · un anno fa



Nenè — Salve, azzardo una domanda, perché per

Frittata di Spaghetti alla Napoletana

1 commento · un anno fa



melina — Calda e croccante all'esterno.