



Al via il 1° videocontest sulla pizza con prodotti Dop e  
tipici

Tradizionale o innovativa ma con grande attenzione all'ambiente

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 30/07/2019

**C**hiusa la fase web della quarta edizione del contest internazionale #pizzAward di MySocialRecipe, che come ogni anno rivela i trend del mondo pizza.

Le tendenze?, eccole.

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 Dop**, 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 Dop**, **Parmigiano Reggiano Dop**, **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.

---

## Questi i componenti della giuria

**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, 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**.

## Dal 1 agosto e fino al 31 agosto 2019 parte il primo "videocontest #pizzAward"

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**.

Per info: [contest@mysocialrecipe.com](mailto:contest@mysocialrecipe.com)

### Condividi L'Articolo



### L'Autore

Donato Troiano



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



[Concessionaria Pubblicitaria](#)  
[Redazione](#)

### Iscriviti alla nostra newsletter

### Il Nostro Network

[Sfizioso](#)  
[Saporite](#)

[Compagnia  
degli chef](#)  
[Via Bagutta](#)

Alzaia Naviglio Pavese 52, 20143 Milano | Tel.02.86998453 | [redazione@informacibo.it](mailto:redazione@informacibo.it) [Informativa Cookies](#) [Privacy](#)