



Ristonews.com

Il network al servizio della ristorazione italiana



[HOME](#) [RISTONEWS](#) [MONDOPIZZA](#) [RISTORANTI](#) [LOCALI D.O.C.](#) [FOOD SERVICE](#) [BEVERAGE](#) [ATTREZZATURE](#) [EVENTI](#) [CONTATTI](#)

Mi piace Piace a 2642 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

[HOME](#) / [EVENTI](#) / [EVENTI](#)

Contest #pizzAward: chiusa la fase web della 4a ed.



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 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.

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**,

Scugnizzo napoletano, Adhoc cash&carry, Sori, Molino Caputo, San Benedetto, Olitalia e il Consorzio del Parmigiano-Reggiano Dop.

Mediapartner Alice TV, Il Mattino, Luciano Pignataro 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.

Per info scrivere a contest@mysocialrecipe.com

30/07/2019

Torna SU ↑

VIDEO CONTEST

LA TUA PIZZA IN 30 SECONDI



DEMETRA

Ingredienti di Qualità per la Ristorazione Moderna

DEMETRA SRL IMPORTATORE ESCLUSIVO **WIBERG** ITALIA e FRANCIA CANALE FOODSERVICE

ARCHIVIO NEWS LETTER

ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER

ABBONATI ORA!!!

Stefano Ferrara FORNI

Da oltre 3 generazioni forni professionali artigianali
Qualità e tradizione Napoletana

WWW.STEFANOFERRARAFORNI.IT
+39 081 876 1664 - info@stefanoferraraforni.it
Via F. Cappelletti 3/8 - 80010 Quarto (NA)

Ricette

