



...corsi som



SOLD OUT! Chiuse le iscrizioni del



18 Marzo, Parte il Corso di



Secondo Livello Corso Sommelier



5 Dicembre, Parte il Terzo Livello del

Tutte le novità del contest internazionale #pizzAward al Tuttopizza

Pubblicato da aisnapoli il 22 - maggio - 2019 Versione PDF



Tutte le novità del contest internazionale #pizzAward al Tuttopizza

100 pizzaioli in gara a numero chiuso

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.

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 Sori, Francesco Miccù per 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

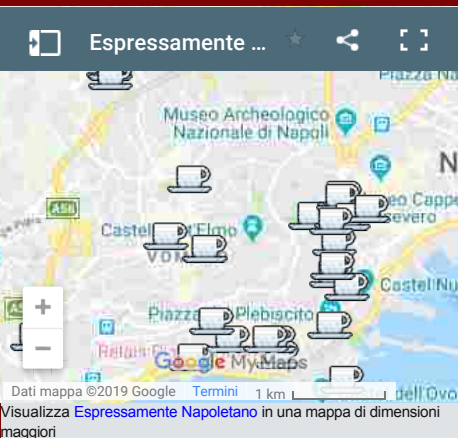
Gli eventi dell'AIS Napoli

Nessun evento da mostrare

Corsi e servizi sommelier

Corsi
da...
sommelier
2016Un
sommelier
ai tuoi...
Eventi

Espressamente Napoletano



Video | Tags | Articoli recenti



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.

 eventi

Commenta

Nome (obbligatorio)

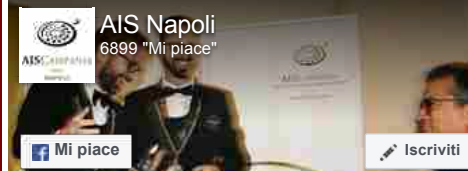
E-Mail (Non verrà pubblicata) (obbligatoria)

Sito web

Informami via email sullo stato dei commenti

Informativa Privacy (art.13 D.Lgs. 196/2003): aisnapoli.it nel rispetto della legge italiana n. 196/2003 per la tutela della privacy ti informa che i dati personali che desideri comunicare al sito tramite gli appositi moduli (non obbligatori) saranno utilizzati unicamente per rispondere alle domande ed alle richieste inviate nonché per la normale gestione del forum e della newsletter. aisnapoli.it è il titolare della gestione di tali dati che non verranno ceduti a terzi, tuttavia potrebbero essere utilizzati da aisnapoli.it per future comunicazioni, anche a scopo promozionale di servizi esterni a aisnapoli.it. Inviando i tuoi dati, insieme alle richieste, all'iscrizione al forum ed alla newsletter, autorizzi aisnapoli.it ad utilizzarli come appena descritto. Tutti i dati personali disponibili a aisnapoli.it sono quindi raccolti direttamente online, all'atto della registrazione ad un servizio (a titolo di esempio: sito, newsletter, forum) e solo previa presa visione dell'informativa. Il conferimento di tali dati personali non ha carattere obbligatorio, ma l'eventuale rifiuto a fornirli impedisce, in relazione al rapporto tra il dato ed i servizi richiesti, l'esecuzione del servizio. Qualora deciderai di fornire i tuoi dati personali per utilizzare i servizi del sito, come espresso in questa pagina, dichiaro di accettare e fornire il consenso al trattamento con l'atto dell'invio. Come richiesto dalla legge sulla privacy hai sempre diritto di ottenere da aisnapoli.it la conferma dell'esistenza o meno dei tuoi dati personali negli archivi di aisnapoli.it e la loro messa a disposizione in forma intellegibile, inoltre puoi richiedere di conoscere l'origine dei dati (aisnapoli.it registra l'indirizzo IP, la data e l'ora di ogni invio di dati), nonché la logica e le finalità su cui si basa il trattamento. Puoi sempre richiedere ed ottenere la cancellazione dei tuoi dati personali, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati. Puoi infine opporvi, per motivi legittimi, al trattamento stesso il che avvierà la procedura di cancellazione dei tuoi dati dai sistemi di aisnapoli.it.

AIS Napoli & i Social media



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Club degli amici della Vera Pizza Napoletana



Wikio: classifica dei blog

Wikio - Top dei blog - Vino

Wikio - Top dei blog - Gastronomia

Archivio

Seleziona mese

2007 © AIS - Associazione Italiana Sommelier - Delegazione di Napoli

[Site Map](#) | [Indice sito](#) | [Termini e condizioni di utilizzo](#) | [Contatti](#)

Realizzazione Sito Web: Esario & Estregy