



👍 Mi piace Piace a 2647 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

HOME / MONDOPIZZA / PIZZANEWS

## #PIZZAWARD: si vola verso la finale

Ecco i nomi dei 10 finalisti che si scontreranno nella attesissima gara live prevista per il prossimo 26 novembre a Napoli



Finita l'attesa che ha tenuto col fiato sospeso i 100 pizzaioli che si sono messi in gioco da tutto il mondo per la quarta edizione del contest internazionale di **MySocialRecipe #pizzAward**, da quest'anno a numero chiuso, e che da anni detta i trend del mondo pizza.

Ecco i nomi dei **10 finalisti** che si scontreranno nella attesissima gara live prevista per il prossimo **26 novembre** a Napoli

Per la categoria "pizza creativa":

- 1) **Luigi Calafiore**, Palermo – Titolo "La tipica siciliana";
- 2) **Nicola Falanga**, Terzigno (NA) – Titolo "Crisomola blu";
- 3) **Angelo Mondello**, Milano – Titolo "Donna Sofia";
- 4) **Massimiliano Pica**, Copenaghen – Titolo "Sannita";
- 5) **Filippo Rosato**, Brighton (UK) - Titolo "Terra Viva".

Per la categoria "tradizione del territorio":

- 6) **Denis Colosimo**, Rovigo – Titolo "Marinara contemporanea";
- 7) **Cristopher Lucca**, Cina – Titolo "Changsha";
- 8) **Valerio Mollica**, Cowes (Australia) – Titolo "Margherita scomposta";
- 9) **Cristian Riccio**, Roma – Titolo "Amatriccia";
- 10) **Giuseppe Santoro**, Taormina (ME) – Titolo "La Margherita vegana".

«Raccontare una storia attraverso creazioni originali, sorprendere, ma allo stesso tempo rispettare e valorizzare i sapori e le eccellenze del territorio, questo è il trend del mondo pizza emerso dalle ricette registrate in questi mesi sul sito. Evidente una **esaltazione della tradizione**, soprattutto attraverso la scelta consapevole di prodotti tipici, tendenza non solo italiana, ma internazionale, che diventa quindi il nuovo leitmotiv, assieme al richiamo forte alle origini, sia nelle creazioni più tradizionali che in quelle più creative. Le pizze ispirate al territorio sono più spesso rosse, a differenza di quelle d'autore in cui domina il bianco come sfondo ideale ad esaltare gli ingredienti utilizzati per la farcitura. Alla birra e al vino si abbinano anche cocktail creativi», dichiara **Francesca Marino**, nutrizionista, ideatrice del contest e CEO della piattaforma.

Davvero arduo il compito per la 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), che dovrà valutare le dieci proposte in gara nel tasting live del 26 novembre, e decretare così chi si aggiudicherà l'award per la migliore pizza creativa e quello per la pizza che meglio interpreta la tradizione di un territorio.

Intanto ecco il primo nome che salirà con certezza sul palco della serata finale: congratulazioni a **Corrado Bombaci**, che con la sua **Pugliese alla Bombaci** ha ottenuto su Facebook **1584 like** e **385 condivisioni** in dieci giorni e si aggiudica la seconda Fase Social del contest e l'Award di **MySocialRecipe** al Pizzaiolo Social.

L'iniziativa è sostenuta da **La Fiammante**, **Scugnizzo napoletano**, **Adhoc Cash & Carry**, **Sori**, **Molino Caputo**, **San Benedetto**, **Oltitalia** e il **Consorzio del Parmigiano-Reggiano Dop**.

Mediapartner **Alice TV**, **Il Mattino**, **Luciano Pignataro WineBlog**, **Italia a Tavola**, **Pizza&Core** e **Ristonews**, **Sala&Cucina**.





Partner del contest sono Event Planet food, AIS (Associazione Italiana Sommelier, CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato e Castaldi Group.

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

07/10/2019

Torna SU ↑

**ABBONATI ORA!!!**

AGROGEPACIOK.IT

**AGROGEPACIOK®**  
14° SALONE NAZIONALE DELLA DELICATEZZA PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'ARTIGIANATO AGRICOLTURA  
**9-13 NOV 2019**  
**LECCE FIERE PIAZZA PALIO**  
PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE

**FAI VOLARE IL TUO BUSINESS**

Ricette



**Pizza con battuta di Limousine**



**Pizza con crema di pesce spada**



**Pizza Gustosa**



**Pizza al limone di Sorrento**

PIZZERIE



**Acqu'e Sale a Marina Piccola di Sorrento**

06/08/2019

L'acqua rappresenta la purezza, l'energia, la natura. Il sale è l'elemento che dà significato ...



**Dall'acqua di mare al fuoco della legna**

25/07/2019 Classe 1955, napoletano,

Guglielmo Vuolo è un pizzaiolo che vanta quasi 50 anni di esperienza nella lavorazione