ADESIONI RECORD PER PIZZAWARD2018

La pizza presentata da John Ayertey Armah Si chiude con numeri da capogiro la terza edizione del contest Oscar della Pizza - #PizzAward 2018 , organizzato dal sito di registrazione di ricette Mysocialrecipe.com .
Con 400 pizze registrate da 239 pizzaioli si è ottenuto uno straordinario risultato superando di slancio i numeri della scorsa edizione. Le adesioni sono arrivate non solo da Napoli e da tutte le regioni italiane, ma anche da 31 paesi di tutti e cinque i continenti confermando l'attenzione mondiale che c'è per questa competizione che vive prima una fase web e poi una live.
Ora la Giuria, presieduta da Anna Scafuri e composta da Giorgio Calabrese, Patrizio Roversi, Antonio Puzzi, Antonio Scuteri e Scott Wiener , coordinata da Tommaso Esposito , esaminerà le pizze registrate e individuerà i dieci finalisti che si contenderanno il titolo durante l'evento previsto a Napoli il 16 ottobre prossimo.
Ma prima di allora c'è un grande appuntamento per il contest: l' 11 settembre a Roma ci sarà la presentazione delle terne, votate da un' Academy di esperti, dei locali e delle pizzerie che concorrono al titolo di Pizzaiolo dell'Anno, Pizzeria dell'Anno e Premio alla Carriera , i cui nomi saranno rivelati nel corso della serata, riservata alla stampa, al Romeo Chef&Baker.
Non è finita: Oscar della Pizza - #PizzAward vuol dire anche impegno per il sociale: quest'anno infatti è stato organizzato anche un corso di pizzaiolo tenuto dal Presidente dell'Associazione Pizzaioli Esperti, Fabio Cristiano, rivolto ad alcuni migranti ospiti dei centri di prima accoglienza e gestiti dall'Associazione Virtus Italia- Impresa Sociale in collaborazione con la Prefettura di Napoli, nella sede della Scuola di Pizzaiolo a Bagnoli.
Un grande momento celebrativo organizzato nel primo anno in cui l' Arte del Pizzaiolo Napoletano è diventata ufficialmente Patrimonio Immateriale dell'Umanità, riconoscimento a cui hanno contribuito anche le prime due edizioni del contest, denominate appunto #pizzaUnesco. "Sono soddisfatta di questo risultato spiega Francesca Marino , ideatrice dell'evento e della piattaforma Mysocialrecipe per l'entusiasmo mostrato dai pizzaioli che non hanno esitato a mettersi in gioco."
L'iniziativa è sostenuta da Molino Caputo, Ferrarelle, La Fiammante, Olitalia, Parmigiano Reggiano, Scugnizzo Napoletano, Sorì. Tra gli sponsor anche la Birra Baladin e il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC. E ha il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, della Regione Campania, del Comune di Napoli, della Camera di Commercio di Napoli, dell'Associazione Italiana Sommelier, dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e dell'EcoMuseo della dieta Mediterranea di Pioppi. Partner dell'iniziativa sono CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato, Event Planet Food, Gi-Metal, Ho.Re.Ca. Service, Palazzo Caracciolo MGallery bySophitel, Scuola di Pizzaiolo e Sì Impresa.
fonte: comunicato stampa

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.