

Bilancio positivo per la terza edizione di #PizzAward – Oscar della Pizza”



Primo straordinario bilancio per la terza edizione del contest internazionale **#PizzAward – Oscar della Pizza**, promosso da **MySocialRecipe**.

100 le pizze in gara che arrivano, e non soltanto dall'Italia: sono infatti tantissimi già i pizzaioli stranieri o italiani all'estero che hanno voluto registrare le loro pizze.

Dall'**Australia**, dalle **Filippine**, dalla **Francia**, dal **Belgio**, dall'**Ungheria**, dall'**India** e dallo **Sri Lanka**: la partecipazione internazionale si annuncia anche quest'anno importante. Così come lo è quella dei pizzaioli che da tutta Italia stanno facendo arrivare le loro ricette: dalla Sardegna e dalla calda Sicilia fino alla Liguria e al Veneto, passando per la Calabria, la Puglia, l'Abruzzo, la Toscana, l'Emilia Romagna, hanno raccolto la sfida e hanno messo le mani in pasta per creare le loro pizze da Oscar.

Come da tradizione del contest, anche il coinvolgimento femminile è molto importante: in un mondo per tradizione maschile, sono già numerose anche le pizzaiole che hanno fatto sentire la loro voce e iscritto le loro creazioni.

Dopo i numeri eccezionali dello scorso anno, la terza edizione del contest **#PizzAward** si annuncia altrettanto partecipata, restiamo in attesa di scoprire quali e quanti

saranno i pizzaioli dall'Italia e dall'estero, che vorranno sfidarsi per stupire il mondo del web e la giuria presieduta da **Anna Scafuri** (giornalista Rai), e composta da **Giorgio Calabrese** (medico nutrizionista), **Antonio Puzzi** (antropologo dell'alimentazione), **Patrizio Roversi** (conduttore televisivo "Linea Verde"), **Antonio Scuteri** (responsabile di Repubblica Sapori), e **Scott Wiener** (foodblogger americano), coordinata da **Tommaso Esposito** (medico e giornalista enogastronomico).

C'è tempo fino al prossimo **martedì 7 agosto 2018** per partecipare e registrare gratuitamente sul sito **MySocialRecipe.com** le proprie ricette di "pizze d'autore" provando ad aggiudicarsi il **#PizzAward2018** e i premi per il **Pizzaiolo Chef, Migliore Pizza dall'estero, Migliore Pizza Healthy, Migliore Pizza Senza Glutine e Migliore Pizza in Rosa.**

Tra i 10 finalisti selezionati per la gara live sarà nominato il vincitore del **#PizzAward 2018**, che sarà annunciato **durante il Gran Galà della "Notte degli Oscar della Pizza"**, previsto per il prossimo **16 ottobre, a Napoli.**

A una speciale commissione, denominata **Pizza Academy**, costituita da un panel di esperti del settore, spetterà invece il compito di attribuire gli Oscar delle altre categorie con un sistema di punteggi che determinerà delle nomination e quindi un vincitore. Nella serata di premiazione, saranno assegnati, quindi, anche **gli Oscar al Pizzaiolo Protagonista dell'Anno, alla Carriera, alla Pizza dagli Effetti Speciali e alla Migliore Pizza in Teglia.**

Importanti, infine, anche le menzioni speciali attribuite dai main sponsor del contest: **Molino Caputo, Ferrarelle, La Fiammante, Olitalia, Parmigiano Reggiano, Scugnizzo Napoletano, Sorì.** Tra gli sponsor anche la **Birra Baladin.** L'iniziativa 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.

Sponsor tecnici sono **Event Planet Food, Gi-Metal** e partner **API (Associazione Pizzerie Italiane), la Scuola Dolce&Salato, Scuola di Pizzaiolo, Sicilian School of pizza, Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie".**