

#pizzAward: lunedì prossimo a Napoli la presentazione delle novità 2019 in attesa della sfida del 26 novembre



A presentare tutte le novità è la nutrizionista **Francesca Marino**, ideatrice del contest e CEO della piattaforma, assieme a **Tommaso Esposito**, segretario di giuria, moderati da **Luciano Pignataro**, lunedì 18 novembre alle ore 11.00, presso la Sala Mediterraneo, nell'ambito di Gustus presso la Mostra d'Oltremare (Via J. F. Kennedy 54).

Chi sarà a conquistare il podio tra i maestri pizzaioli che da tutto il mondo hanno proposto le loro pizze più creative e che hanno saputo valorizzare al meglio i sapori e la tradizione di un territorio? **Luigi Calafiore**, **Nicola Falanga**, **Angelo Mondello**, **Massimiliano Pica**, **Filippo Rosato**, **Denis Colosimo**, **Cristopher Lucca**, **Valerio Mollica**, **Cristian Riccio**, **Giuseppe Santoro**, saranno loro a dover convincere la giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, presieduta da **Anna Scafuri** (giornalista RAI), e composta

da **Giuseppe Cerasa** (Le guide di Repubblica), **Alessandro Circiello** (chef della FIC e personaggio televisivo), **Patrizio Roversi**(conduttore televisivo).



Ai vincitori della gara al Molino Caputo sarà consegnata, durante la premiazione a Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, una creazione artigianale in rame realizzata eccezionalmente dal maestro **Pasquale Merone** raffigurante San Gennaro trasfigurato nella classica oliera da pizzaiolo, da un'idea di Francesca Marino.

Intanto ecco i nomi dei pizzaioli che saliranno sul palco della serata finale per ricevere le **menzioni speciali** assegnate dagli sponsor dell'iniziativa

- **Corrado Bombaci**, che si aggiudica l'Award di **MySocialRecipe** al Pizzaiolo Social.
- **Nicola Falanga**, per l'Award di **Sorì**, alla Migliore Pizza Stg
- **Vincenzo Farina**, per l'Award del **Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP**, come Pizzaiolo Chef
- **Valerio Iessi**, per l'Award di **Adhoc Cash & Carry**, alla Migliore Pizza Espressione del Territorio Campano

- **Vincenzo Onnembo**, per l'Award di **Olitalia**, alla Migliore Pizza dall'Estero
- **Davide Quarta**, per l'Award di **Molino Caputo**, al Migliore Impasto
- **Lele Scandurra**, per l'Award de **La Fiammante**, per la Migliore Pizza Genuina.

L'iniziativa è sostenuta da La Fiammante, Scugnizzonapoletano, Adhoc Cash & Carry, Sorì, Molino Caputo, main sponsor. E da San Benedetto, Olitalia e il Consorzio del Parmigiano-Reggiano Dop, sponsor.

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

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

Per accrediti: press@mysocialrecipe.com

Cartella

stampa: https://drive.google.com/open?id=18aGmzY6oGGSPwNVT3nc5ZJESg_AXN3l