

Da domani riparte il contest di Mysocialrecipe per gli “Oscar della Pizza”



Forte del successo delle scorse edizioni che hanno sostenuto la candidatura Unesco dell'arte dei pizzaioli napoletani, MySocialRecipe conferma il format del contest internazionale degli anni precedenti e raddoppia, con una serata speciale nel corso della quale verranno attribuiti gli **Oscar della Pizza**. La novità è stata presentata questa mattina nella Sala del Consiglio della Camera di Commercio di Napoli nel corso di una conferenza stampa.

“Il nostro obiettivo – ha spiegato **Francesca Marino**, biologa nutrizionista e ideatrice della manifestazione e del sito Mysocialrecipe – è puntare i riflettori sul mondo della pizza, in continua e costante crescita qualitativa e quantitativa in Italia e all'estero. Lo facciamo in modo nuovo e originale, un mix di impegno nel web e gara davanti a una giuria. A dimostrazione della maturità di una categoria che ha fatto passi da gigante nell'ultimo decennio”.



Francesca Marino

Quindi spazio al contest già affermatosi negli anni precedenti, con la partecipazione di oltre 400 pizzaioli e 600 pizze registrate provenienti da tutto il mondo, con una **giuria** tutta nuova 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) che valuterà le proposte in gara: #pizzAward2018 al vincitore del contest e le categorie Pizzaiolo Chef, Migliore Pizza dall'estero, Migliore Pizza Healthy, e Migliore Pizza Senza Glutine.

Il contest inizierà **lunedì 7 maggio** e terminerà **martedì 7 agosto** 2018, periodo in cui i maestri pizzaioli, da tutto il mondo, avranno la possibilità di registrare gratuitamente le loro creazioni originali sul sito MySocialRecipe.com. Tra i 10 finalisti selezionati in 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, alla Migliore Pizza in Teglia e alla Pizza in Rosa, riconoscimenti anche per i non partecipanti alla competizione.

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, Comune di Napoli, Camera di Commercio di Napoli, Associazione Italiana Sommelier, Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Associazione Verace Pizza Napoletana e 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".

San Giuseppe Vesuviano: il
25 maggio Luigi Cippitelli
sperimenta le Farine
PolSELLI

una serata Verace
con la pizza di
Luigi Cippitelli

polselli



in collaborazione con

Mercoledì 25 maggio, ore 20
Pizzeria Voglia di Pizza
Via Astalunga 38, S.G.Vesuviano (NA)
Ospite l'Accademia Polselli
Modera Antonella D'Avanzo



Ritornano gli eventi che mirano alla valorizzazione della tipicità napoletana più amata e conosciuta al mondo e alla celebrazione della nobile professione del pizzaiolo unendo la tradizione con l'innovazione organizzati dall'azienda Polseli S.p.a, la prestigiosa realtà del settore molitorio di qualità che opera ad Arce, in provincia di Frosinone, leader nazionale nella produzione di farine guidata da quasi un secolo dall'esperienza imprenditoriale di una famiglia che oggi è giunta alla terza generazione. Azienda, nata nella tradizione italiana, che lega il suo nome a quello della panificazione e della pizza che ha inserito nel proprio ciclo produttivo "Le Ricette", una linea di farine alternative completa ed unica dalle importanti peculiarità rappresentata da elementi dal forte impatto salutistico. Sette diverse specialità: Canapa, Grano Arso, Farro, Germe di Grano, Multicereali, Curcuma e Paprika, ricche di proprietà nutrizionali rivolte ad operatori del settore e consumatori che vogliono soddisfare bisogni specifici.



Luigi Cippitelli

Il primo appuntamento si terrà mercoledì 25 maggio prossimo alle ore 20 alla pizzeria "Voglia di Pizza" di Luigi Cippitelli che ha sede a San Giuseppe Vesuviano (Napoli).

Il pizzaiolo, che inizia la sua carriera nel mondo della ristorazione a soli dodici anni come pasticciere, cuoco e poi innamorandosi dell'arte della pizza, a cui ha deciso di dedicare tutta la sua vita, conosciuto come il sarto della pizza per la sua bravura ad accostare sapori nuovi ed antichi sempre nel rispetto della tradizione, racconterà dell'esordio e degli sviluppi della sua storia e soprattutto dell'interpretazione della pizza napoletana e della ricerca di innovazione. Ospiti della serata sono i maestri dell'Accademia Polselli, il "Ginnasio" del Molino, luogo in cui si confrontano e s'incontrano diversi professionisti ognuno avente un'estrazione ben definita e diversa dall'altra. Insieme, daranno vita ad un menu salato e dolce fatto di tradizione ed innovazione, dove saranno utilizzate la classica farina tipo 00 e le farine alla curcuma, grano arso e multicereali.



Il nuovo ciclo di eventi è nato in collaborazione con Giuseppe Ciriello, GFA Group Srl Beverage & Food, distributore di esperienza e molto attivo che affianca la

PolSELLI sul territorio vesuviano nella distribuzione e nel concretizzare le iniziative che ha curato l'evento.

Alla serata condotta dalla giornalista Antonella D'Avanzo, parteciperà la nutrizionista Francesca Marino, autrice di www.mysocialrecipe.it il primo portale di registrazione ricette con marca temporale, che parlerà degli aspetti nutrizionali della pizza napoletana e delle farine alternative con cui saranno elaborati i piatti dell'evento. L'evento è su invito ed è riservato ad operatori del settore, stampa e food blogger.

Posti limitati.

Per accrediti: antonella.davanzo@yahoo.it

La pizzeria Voglia di Pizza di Luigi Cippitelli

è in via Astalonga, 38

San Giuseppe Vesuviano (NA)

Tel. 081.5295302