



Food, 29 settembre a Roma 4a edizione del Pizza Awards Italia

Descrizione

(Adnkronos) Si terrà lunedì 29 settembre, a Spazio Novecento a Roma, la IV edizione dei 'Pizza Awards Italia', il premio dedicato alle migliori pizzerie e pizzaioli d'Italia organizzato da Fabio Carnevali, Vincenzo Pagano e dalla E20 Events Factory che dalle 11 del mattino alle 21 di sera coinvolgerà i migliori esponenti del mondo pizza dell'intero panorama nazionale. I 'Pizza Awards Italia' sono patrocinati dalla Regione Lazio e dall'assessorato ai grandi eventi del Comune di Roma. Nati nel 2017 dall'evoluzione del 'Premio MangiaeBevi', i Pizza Awards Italia vogliono contribuire ad accendere i riflettori sulle eccellenze della pizza italiana e sui suoi più valenti rappresentanti, offrendo un giusto riconoscimento a quelle attività e ai professionisti del settore che si sono distinti maggiormente durante gli ultimi 12 mesi, dichiarano gli organizzatori. Si partirà appunto alle 11 con la prima edizione della 'Pizza Conference', dal tema 'Non è tutto oro ciò che luccica', un talk moderato da Tania Mauri e Vincenzo Pagano e riservato a pizzaioli, addetti ai lavori e imprenditori del settore, che affronteranno sette differenti temi legati al mondo pizza: dai falsi miti alla mistificazione dei prodotti, dal fenomeno guide e classifiche alle nuove tendenze. Sul palco si alterneranno pizzaioli, giornalisti ed esperti, affinché possa essere non solo un evento di premiazione ma anche un'occasione di formazione professionale. I 'Pizza Awards Italia' sono un vero e proprio 'premio della stampa' in quanto i vincitori saranno decretati da una prestigiosa giuria composta da oltre 200 dei più autorevoli giornalisti gastronomici d'Italia (curatori delle principali guide, direttori e redattori delle testate di settore e responsabili delle pagine dei quotidiani che trattano di enogastronomia), con particolari competenze per il mondo della pizza. I nomi dei giornalisti componenti della giuria saranno svelati al termine dell'evento. Nel corso della manifestazione, saranno assegnati ben 43 premi! La miglior pizzeria d'Italia e le 20 migliori pizzerie regionali sono state votate dalla giuria dei giornalisti secondo le proprie conoscenze dirette e sui seguenti parametri: aspetto, impasto, tecnica, personalità, materie prime, regolarità, rapporto qualità-prezzo, menu, decoro ambiente, servizio di sala. La giuria della stampa decreterà anche i 4 premi ai migliori professionisti: Miglior pizzaiolo dell'anno, Miglior pizzaiola dell'anno, Miglior Pizzaiolo under 35 dell'anno, Miglior fornaio dell'anno. Altri premi speciali saranno assegnati dai media partner e dagli sponsor. Saranno inoltre assegnati 18 premi speciali. Altri premi speciali dai media partner e dagli sponsor: miglior pizza tradizionale, miglior pizza contemporanea, miglior pizza creativa, miglior pizza frita, miglior pizza romana, miglior pizza margherita, miglior carta delle pizze, miglior carta dei vini, miglior carta delle bollicine, miglior carta dei cocktail, miglior carta delle birre, miglior servizio di sala,

miglior nuova apertura, miglior catena di pizzerie, miglior format, miglior comunicazione, miglior progetto sociale e miglior pizza al taglio. Le posizioni in classifica delle 150 pizzerie saranno svelate nel corso della serata, attraverso un vero e proprio "countdown" fino ad arrivare alla migliore pizzeria d'Italia dalla presentatrice dell'evento, la giornalista tv Barbara Politi. Usciranno invece dalle nomination i vincitori dei premi dei migliori professionisti (5 nomination per categoria), delle migliori pizzerie regionali e dei premi speciali (3 nomination). Tutte le classifiche saranno pubblicate al termine dell'evento sul sito ufficiale www.pizzaawards.it e sui siti dei media partner Scatti di Gusto, Mangia e Bevi, Pizza Magazine, Italia a Tavola, Cronache di Gusto, Il Forchettiere e Forchette d'Italia. Tra i media partner anche l'emittente Alma TV e la radio ufficiale Dimensione Suono Roma. Durante l'orario del pranzo (dalle 13 alle 14.30) 5 pizzaioli sforniranno le loro fantastiche pizze. Rigorosamente in ordine alfabetico: Francesco Calò (Avenida Calò² Roma) pizza tonda; Alessandro Lo Stocco (testimonial Ital Forni) pizza in teglia; Angelo Pezzella (Pizzeria con cucina Roma) pizza tonda; Emanuele Riemma (Maioni Cagliari) pizza tonda; Pierdaniele Seu (Seu Illuminati e Tac Roma) pizza tonda. Al termine della cerimonia di consegna dei Pizza Awards Italia sarà invece il momento del 'Gala della pizza', che vedrà impegnati ai forni: Salvatore Lioniello (da Lioniello Succivo/Ce) pizza tonda; Alessandro Lo Stocco (testimonial Ital Forni) pizza in teglia; Jacopo Mercurio (180 g Roma) pizza tonda; Carlo Sammarco (Pizzeria 2.0 Aversa/CE) pizza tonda; Gino Sorbillo (Ai Tribunali Napoli) pizza tonda. La realizzazione dei Pizza Awards Italia è stata possibile grazie al supporto delle aziende Mulino Caputo (azienda di farina partner delle migliori pizzerie), Latteria Sorrentina (fiore di latte e prodotti caseari), La Fiammante (pomodoro italiano 100% da filiera corta) che faranno assaggiare i propri prodotti ai loro banchi e Italforni (forni elettrici professionali per la pizza). Oltre alla pizza sfornata dai maestri impegnati ai forni ci saranno diversi banchi di degustazione dove poter assaggiare delle vere e proprie chicche gastronomiche (da Cibaria a Fritti Gourmet), vini e bollicine di alcune aziende laziali. lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Lavoro

Tag

1. adnkronos
2. Lavoro

Data di creazione

Settembre 17, 2025

Autore

andreaperocchi_pdnrf3x8