

“PIZZA BIT COMPETITION”: IN SEMIFINALE GLI ABRUZZESI DELLA QUERCIA E VALLE E IL MOLISANO CIARALDI

22 Marzo 2023



PINETO - E' stato l'Abruzzo ad ospitare martedì 21 marzo la quinta delle 9 tappe regionali di Pizza Bit Competition, la gara che Molino Dallagiovanna ha ideato per i pizzaioli professionisti con la collaborazione come media partner del Gambero Rosso, primo gruppo editoriale multimediale enogastronomico in Italia.

A sfidarsi presso la sede di Elle & Elle Group a Pineto 15 dei 135 pizzaioli in lizza per conquistare il titolo di "Dallagiovanna Pizza Ambassador 2024", volto ufficiale del Molino per il settore pizza in Italia e nel mondo. Le gare regionali, che quest'anno sono partite dal Sud Italia, toccheranno un po' alla volta tutto lo Stivale. I primi tre pizzaioli accederanno alla finalissima di settembre a Molino Dallagiovanna a Gragnano Trebbiense (Pc).

Anche in questa seconda edizione i concorrenti si sfidano sulla realizzazione della Pizza Classica al Piatto e sono valutati da una giuria tecnica composta da esperti del settore, blogger e giornalisti tra cui rappresentanti del Gambero Rosso. I giurati (in foto) nella loro scheda assegnano un punteggio a ricetta dell'impasto, presentazione del piatto finale, assaggio e professionalità del candidato ma anche alle doti comunicative dei pizzaioli.

Nella tappa abruzzese a conquistare un posto per le semifinali sono stati: Luca Ciaraldi della pizzeria "Lu Carratino" di Trivento (Cb) con la pizza "Tonno e Cipolla a modo mio", Pierluigi Della Quercia della "Al Vecchio Frantoio" di Atri (Te) con la pizza "Nonno Luigi", Luca Valle della pizzeria "Anima Concept Pizza" di Roseto degli Abruzzi (Te) con la pizza "Passeggiata a Trastevere".

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli