

Notizie (/notizie).

Pizza Bit Competition. La gara di Molino Dallagiovanna e Gambero Rosso per i pizzaioli professionisti

31 Ago. 2021, 12:58 | a cura di Gambero Rosso

(<https://www.gamberorosso.it/author/gamberogamberorosso-it/>)



SI APRONO LE ISCRIZIONI PER DIVENTARE DALLAGIOVANNA PIZZA AMBASSADOR 2023, ATTRAVERSO UNA COMPETIZIONE A COLPI DI LIEVITAZIONE. ECCO COME PARTECIPARE.

Pizza Bit Competition

Settembre, tempo di nuovi inizi, progetti e buoni propositi. Per i pizzaioli professionisti che hanno voglia di mettersi in gioco, il mese si apre con le iscrizioni per la **Pizza Bit Competition**, la gara che **Molino Dallagiovanna** ha ideato per i maestri dell'arte bianca in collaborazione con **Gambero Rosso** come media partner. Centottanta i pizzaioli ai nastri di partenza che da gennaio 2022 si contenderanno il titolo di "Dallagiovanna Pizza Ambassador 2023", volto ufficiale del Molino per il settore pizza in Italia e nel mondo in occasione di fiere ed eventi.



<https://www.dallagiovanna.it/pizza-bit-competition>

Come partecipare alla gara

Partecipare è molto semplice: basta accedere al sito di Molino Dallagiovanna (<https://www.dallagiovanna.it/pizza-bit-competition>) nella sezione dedicata all'iniziativa e compilare l'apposito form. Cuore del contest è la **Pizza Classica al Piatto**, e saranno tre in tutto le fasi che decreteranno il vincitore, a cominciare dalle gare regionali di gennaio, a cui si accede tramite quiz tecnico di ammissione. Per ogni regione ci saranno ben 20 pizzaioli in gara, che si sfideranno poi a giugno e luglio con le semifinali in programma sulle spiagge di Calabria, Abruzzo ed Emilia Romagna. Ultimo appuntamento per settembre 2022, presso la sede del Molino Dallagiovanna, proprio in occasione delle celebrazioni per i 190 anni dell'azienda.



Molino Dallagiovanna e Gambero Rosso insieme

A giudicare i pizzaioli in gara nelle varie tappe sarà una giuria qualificata composta da esperti e giornalisti del settore, tra cui i professionisti del Gambero Rosso, mentre il parter tecnico dell'intera competizione sarà **Moretti Forni**, azienda leader per le tecnologie di cottura dei prodotti lievitati, che ospiterà la gara delle Marche presso la propria Accademia della Cottura MorettiLab. In occasione

delle semifinali e della finale, **Molino Dallagiovanna** si avvarrà poi della collaborazione di Cast Alimenti, la Scuola di cucina di cui è partner da molti anni a sostegno della formazione e dell'eccellenza delle professioni.

[dallagiovanna.it/pizza-bit-competition](https://www.dallagiovanna.it/pizza-bit-competition)
(<https://www.dallagiovanna.it/pizza-bit-competition>)

**Le iscrizioni sono aperte dal 1 settembre al 30
novembre 2021**



(<http://dallagiovanna.it/pizza-bit-competition>)

PARTNER TECNICO



(<https://morettiforni.com/>)

Da Gambero Rosso Video
(<https://video.gamberorosso.it/>)

