

HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

(<https://horecanews.it/>)



TUTTE LE NEWS

el pescato per i ristoranti Vivo | Annunciate le migliori pasticcerie d'Italia | Dal Training Center Lavazza il corso di formazione in Bar Management |

(<https://horecanews.it/?dnlink=51100&t=1638803232>)



Oltre 400 candidati ambiscono al titolo di Pizza Ambassador 2023 Molino Dallagiovanna

Pizza Bit Competition vedrà sfidarsi 400 pizzaioli professionisti, in gara per diventare il nuovo Pizza Ambassador di Molino Dallagiovanna.

Redazione 2 - 2 Dicembre 2021

[Pianeta Pizza \(https://horecanews.it/Category/Ho-Re-Ca/Pianeta-Pizza/\)](https://horecanews.it/Category/Ho-Re-Ca/Pianeta-Pizza/)

OLTRE 400 CANDIDATI AMBISCONO AL TITOLO DI PIZZA AMBASSADOR 2023 MOLINO DALLAGIOVANNA



Si sono concluse il **30 novembre** con **oltre 400 candidature** le iscrizioni per la **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. Attraverso la valutazione del Test Tecnico e Personale effettuato, come da regolamento, in fase di iscrizione verranno selezionati i **180 pizzaioli**, 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.

La competizione, che verterà sulla realizzazione della **Pizza Classica al Piatto**, si svilupperà in tre fasi successive con numerose tappe che toccheranno tutta Italia. Si partirà a gennaio con le **9 Gare Regionali** (3 al Nord, 3 al Centro e 3 al Sud), alle quali parteciperanno **20 pizzaioli per tappa**. La gara continuerà a giugno e luglio con le **3 semifinali** in programma sulle spiagge di Calabria, Abruzzo ed Emilia Romagna. **Finalissima a settembre presso la sede di Molino Dallagiovanna in occasione delle celebrazioni per i 190 anni dell'azienda.**

A giudicare i pizzaioli in gara sarà una giuria qualificata composta da **esperti e giornalisti/blogger del settore** tra cui rappresentanti del Gambero Rosso.

Partner 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 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.

Per maggiori informazioni: <https://www.dallagiovanna.it/pizza-bit-competition> (<https://www.dallagiovanna.it/pizza-bit-competition>).

Le fasi della Pizza Bit Competition 2022

Privacy - Termini

1ª FASE – TAPPE REGIONALI**Al Nord con tappe in Piemonte, Lombardia e Veneto**

- Il **10 gennaio** a Centallo (CN) presso la sede di **Universo Bianco** (<https://universobianco.com/index.php/>) "Specialista di farine di qualità", distributore **Molino Dallagiovanna**.
- Il **7 febbraio** a Piubega (MN) presso la sede di **Sanfelici Franco** (<https://www.sanfelici.it/>) "Prodotti alimentari di alta qualità", distributore **Molino Dallagiovanna**.
- Il **7 marzo** a Montegrotto Terme (PD) al **Moretti Point** presso **Rogi** (<http://www.rogi.it/>), azienda che progetta e realizza cucine professionali.

Al Centro con tappe in Toscana, Lazio e Marche

- Il **21 marzo** a Calcinaia (PI) al **Moretti Point** presso **Chef Lab Professional** (<https://www.cheflab.it/>), azienda che fornisce servizi a 360° per il mondo della ristorazione.
- Il **28 marzo** a Roma presso la Scuola di Arte Bianca **A tavola con lo Chef** (<https://www.atavolaconlochef.it/>).
- L'**11 aprile** a Mondolfo (PU) presso l'**Accademia della Cottura MorettiLAB** (<https://morettiforni.com/moretti-lab/>).

Al Sud in Sicilia, Puglia e Campania

- Il **2 maggio** a Palermo presso la Scuola di Arte Bianca **MAG Master Academy Antonino Galvagno** (<https://www.masteracademygalvagno.it/>).
- Il **16 maggio** a Barletta (BAT) al **Moretti Point** presso **Zingrillo** (<https://www.zingrillo.com/>), azienda che progetta e realizza arredamenti per bar e pubblici esercizi.
- Il **23 maggio** a Pontecagnano Faiano (SA) presso la Scuola di Alta Formazione Gastronomica **In Cibus** (https://scuola.incibus.it/corso-cucina/?gclid=EAlaIqobChMInfGLxv2K9AIVCMWWCh0OpgoQEAAAYASAAEgjEWvD_BwE).

2ª FASE – SEMIFINALI "ON THE BEACH"

- Il 20 giugno in Calabria.
- Il 27 giugno in Abruzzo.
- Il 4 luglio in Emilia Romagna.

3ª FASE – FINALE

Il **10 settembre** presso la sede di **Molino Dallagiovanna** a Gragnano Trebbiese (PC) in occasione dei 190 anni dell'azienda.



Condividi su:

[_\(/#facebook\)](#)
[_\(/#twitter\)](#)
[_\(/#linkedin\)](#)
[_\(/#whatsapp\)](#)
[_\(/#facebook_messenger\)](#)
[_\(/#google_gmail\)](#)
[_\(/#email\)](#)

[_\(/https://www.addtoany.com/share#url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Foltre-400-candidati-ambiscono-al-titolo-di-pizza-ambassador-2023-molino-dallagiovanna%2F&title=Oltre%20400%20candidati%20ambiscono%20al%20titolo%20di%20Pizza%20Ambassador%202023%20Molino%20Dallagiovanna\)](https://www.addtoany.com/share#url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Foltre-400-candidati-ambiscono-al-titolo-di-pizza-ambassador-2023-molino-dallagiovanna%2F&title=Oltre%20400%20candidati%20ambiscono%20al%20titolo%20di%20Pizza%20Ambassador%202023%20Molino%20Dallagiovanna)