



Ascolta tutte le puntate di
MangiaeBevi On Air
CLICCA QUI



(<https://www.youtube.com/c/MangiaeBeviTiv%C3%B9>)

(<https://www.mangiaebevi.it/>)



HOME (<https://www.mangiaebevi.it/>)

Gusta (<https://www.mangiaebevi.it/gusta/>)

“Molino Dallagiovanna Wants You”: Pizza Bit Competition alla ricerca del Brand Ambassador 2023

SARA DE BELLIS (<https://www.mangiaebevi.it/author/sara/>)

2 SETTIMANE FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 3 MINUTI



 Condividi (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it/pizza-bit-verso-un-nuovo-modo-di-percepire-la-pizza-bit>)

 Tweet (<http://twitter.com/share?text=%E2%80%9CMolino+Dallagiovanna+Wants+You%E2%80%9D%3A+Pizza+Bit+Concorso+per+la+ricerca+del+Brand+Ambassador+2023>)

 Tweet (<http://twitter.com/share?text=%E2%80%9CMolino+Dallagiovanna+Wants+You%E2%80%9D%3A+Pizza+Bit+Concorso+per+la+ricerca+del+Brand+Ambassador+2023>)

 Tweet (<http://twitter.com/share?text=%E2%80%9CMolino+Dallagiovanna+Wants+You%E2%80%9D%3A+Pizza+Bit+Concorso+per+la+ricerca+del+Brand+Ambassador+2023>)



in (<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Fpizza-bit-verso-un-nuovo-modo-di-percepire-la-pizza%2F>&title=%E2%80%9CMolino+Dallagiovanna+Wants+You%E2%80%9D%3A+Pi

G+ (<https://plus.google.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Fpizza-bit-verso-un-nuovo-modo-di-percepire-la-pizza%2F>)

p (<http://pinterest.com/pin/create/bookmarklet/?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2Fpizza-bit-verso-un-nuovo-modo-di-percepire-la-pizza%2F&media=https://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2022/04/e54882c670caafb63a4.jpg&description=%E2%80%9CMolino+Dallagiovanna+Wants+You%E2%80%9D%3A+Pi>)

Quando si parla di Pizza le declinazioni sono davvero infinite perchè il cibo più famoso al mondo, orgoglio della gastronomia italiana e patrimonio immateriale dell'umanità secondo l'Unesco, è un prodotto contemporaneo, antico e moderno, in costante evoluzione, sempre tesa (o stesa) ad interpretare nuovi gusti, ricerca e nuove abitudini.

In questa ottica evolutiva, Molino Dallagiovanna ha lanciato un avvincente contest per individuare il professionista che si aggiudicherà il titolo di “Dallagiovanna Pizza Ambassador” rappresentando la pizza in Italia e nel Mondo per l'anno 2023, affiancando l'azienda a fiere ed eventi. Un'occasione Unica che segnerà la carriera del vincitore in un Bit!

Sono ben centottanta i pizzaioli d'Italia che si stanno contendendo il titolo di “Dallagiovanna Pizza Ambassador 2023”, per diventare il volto ufficiale del Molino per rappresentare il settore pizza in Italia e nel mondo attraverso un'avvincente 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 e Forni Moretti, azienda leader per le tecnologie di cottura dei prodotti lievitati.

Che sia Margherita o un Futuro di Marinara, bassa e croccante o morbida con il cornicione gonfio, pensata con condimenti ricercati, tradizionali o creativa, con farine senza glutine o con germe di grano, in Teglia, in Pala, al Metro o nel Padellino, quando si parla di pizza le declinazioni sono davvero infinite perchè la pizza, cibo più famoso al mondo, orgoglio della gastronomia italiana e patrimonio immateriale dell'umanità



secondo l'Unesco è un prodotto in costante evoluzione, sempre tesa (o stesa) ad interpretare nuovi gusti, ricerca e nuove abitudini.



Proprio in questa ottica evolutiva, e per individuare un nuovo modo di vivere la pizza, Molino Dallagiovanna lancia una sfida a suon di farine, impasti, condimenti, pale e palini. Vediamo qual è stata fino ad adesso il suo percorso.

Come Funziona PIZZA BIT?

La fase 1 relativa alle iscrizioni, dal 1 Settembre 2021 al 30 Novembre 2021 è terminata, ed ora siamo nella "Fase 2"

Le Gare Regionali

I 180 professionisti selezionati dalla "fase 1, di iscrizione" sono stati chiamati a realizzare, portando il proprio impasto e senza "vincoli di farina" una "pizza tonda classica" in una delle 9 tappe



presso una delle sedi indicate. Un'attenta giuria, composta da tecnici e giornalisti del settore, giudicherà la pizza realizzata in base a diversi parametri.

Si è partiti a febbraio con le **9 Gare Regionali** (3 al Nord, 3 al Centro e 3 al Sud), alle quali partecipano **20 pizzaioli per tappa**.

Le Semi-finali

Da 180 solo 27 professionisti accederanno alla "Fase 3, le semi-finali" che si svolgeranno a Giugno-Luglio 2022.

Le 3 tappe da 9 partecipanti l'una, avverranno nelle più belle spiagge italiane.

La gara continuerà a giugno e luglio con le **3 semifinali** in programma sulle spiagge di Calabria, Abruzzo ed Emilia Romagna.

Anche qui la pizza verrà realizzata e valutato, ma stavolta sia da una giuria di tecnici e giornalisti sia da una giuria popolare, al fine di decretare i 3 pizzaioli che passeranno il turno alla fase finale.

La finale

A Settembre 2022, presso il Molino Dallagiovanna, i 9 finalisti avranno 20 minuti per realizzare il piatto da presentare alla giuria. Solo il Migliore, ovvero un connubio di Pizza & Pizzaiolo, capacità tecniche, creative e comunicative, diventerà il "**Dallagiovanna Pizza Ambassador**", pronto a girare il mondo.

L'avvincente finalissima è prevista per il 10 settembre in occasione delle celebrazioni per i 190 anni dell'azienda.

L'ultima Selezione Regionale

Lo scorso lunedì 11 aprile si è svolta nelle Marche, presso l'Accademia della Cottura MorettiLAB / Moretti LAB Learn & Bake – di Mondolfo (PU), la sesta e ultima tappa della lunga maratona di **Pizza Bit Competition**.



Andrea Ciarloni



Battuta



Nella tappa marchigiana a conquistare i palati della qualificata giuria composta da **esperti del settore, blogger e giornalisti** sono stati:

- **Matteo Vitali** della pizzeria “Il Cortile in centro” di Rimini (RN) con la pizza “Pavonia”;
- **Andrea Ciarloni** de “La Bottega di Via Cimarelli” di Ancona (AN) con la pizza “Battuta”;
- **Alessandro Di Gennaro** della pizzeria “L’Antico Portone” di Teramo (TE) con la pizza “L’Alba Adriatica”.



Alessandro Di Gennaro



L'Alba Adriatica

In base al regolamento di Pizza Bit Competition, i candidati in gara sono stati valutati secondo i seguenti criteri: **ricetta dell'impasto** (conoscenza base delle tecniche di impasto, metodo di esecuzione, creatività), **presentazione del piatto finale** (impiattamento, armonicità, creatività), **assaggio** (masticabilità, armonicità dei sapori e degli abbinamenti, cottura), **professionalità del candidato** (abbigliamento e presenza, capacità comunicative, gestione e pulizia della postazione di lavoro).



Matteo Vitali



Pavonia



Partner tecnico dell'intera competizione è **Moretti Forni**, azienda leader per le tecnologie di cottura dei prodotti lievitati, che ha ospitato la gara delle Marche. 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>).



TAGS :

f Condividi (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.manla-pizza%2F&t=%E2%80%9CMolino+Dallagiovanna+Wants+You%E2%80%9D%3A+Pizza>)

t Tweet (<http://twitter.com/share?text=%E2%80%9CMolino+Dallagiovanna+Wants+You%E2%80%9D%3A+Pizza+Bit+Cc+bit-verso-un-nuovo-modo-di-percepire-la-pizza%2F%2F&via=>)

