Virtù**Q**uotidiane

PIZZA BIT COMPETITION: A PINETO PASSANO IL TURNO LUCA VALLE, LUCIO CIARALDI E PIERLUIGI DELLA QUERCIA

22 Marzo 2023



PINETO – È stato l'Abruzzo ad ospitare ieri 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 (Teramo) 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. In ogni tappa regionale i tre migliori pizzaioli si qualificano per una delle 3 semifinali, in programma tra giugno e luglio in tre località turistiche (1 del Nord, 1 del Centro e 1 del Sud). Da ogni semifinale i primi tre pizzaioli accederanno alla finalissima di settembre presso la sede di Molino Dallagiovanna a Gragnano Trebbiense (Piacenza).

Virtù**Q**uotidiane

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 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 **Lucio Ciaraldi** della pizzeria "Lu Carratino" di Trivento (Campobasso) con la pizza "Tonno e Cipolla a modo mio", **Pierluigi Della Quercia** della "Al Vecchio Frantoio" di Atri (Teramo) con la pizza "Nonno Luigi" e **Luca Valle** della pizzeria "Anima Concept Pizza" di Roseto degli Abruzzi (Teramo) con la pizza "Passeggiata a Trastevere".

I VOLTI













LE FASI DI PIZZA BIT COMPETITION

Gare regionali dal 31 gennaio al 15 maggio 2023

Virtù**Q**uotidiane

31 gennaio: Campania - Pozzuoli (Na) presso ME.PA. Alimentari

7 febbraio: Sardegna - Sassari presso Cookie Fooding

7 marzo: Calabria - Corigliano Calabro (CS) presso Frigo Arreda

15 marzo: Marche - Macerata presso Tombesi

21 marzo: Abruzzo - Pineto (TE) presso Elle & Elle

4 aprile: Lazio - Roma presso la Scuola di Arte Bianca A Tavola con lo Chef

17 Aprile: Lombardia – Brescia presso Cast Alimenti

3 maggio: Veneto – Vicenza presso Extra Cookie

15 maggio: Piemonte - Centallo (CN) presso Universo Bianco

- Semifinali "on the beach" - dall'11 giugno al 2 luglio 2023

11 giugno - Puglia

25 giugno - Toscana

2 luglio - Emilia Romagna

- Finalissima presso Molino Dallagiovanna - settembre 2023