{{message}} {{ACCEPT_BUTTON_TEXT}} {{INFO_BUTTON_TEXT}}

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 06 Novembre 2017 | aggiornato alle **19:00** | **51131** articoli in archivio

L'ATMOSFERA CHE HAI IN MENTE CREALA CON NOI. ROS 1984

L'induzione secondo Baldassare Agnelli. PROFESSIONAL COOKWARE

Contest #pizzaUnesco, si avvicina la finale Italia a Tavola premia Antonio Troncone

Pubblicato il 06 Novembre 2017 | 18:43

Tutto pronto a Napoli per la finale del contest #pizzaUnesco di Mysocialrecipe, di cui Italia a Tavola è media partner, realizzato per sostenere la candidatura dell'Arte del pizzaiolo napoletano a Patrimonio dell'Umanità. La data da segnare in calendario è il 14 novembre, quando a Palazzo Caracciolo la comunità mondiale dei pizzaioli celebrerà la pizza simbolo del Made in Italy, nell'**attesa di un verdetto** da parte dell'Unesco e nominando per l'occasione il vincitore tra **i dieci finalisti** di questa edizione del contest. Italia a Tavola è media partner del contest.

Bar & Pub La Comida da Jenny - Locale Notturno Milano
La Comida da Jenny Locale Notturno: Un punto di Ritrovo per Amici. Contattaci
lacomidadajenny.it

In cucina con Secondchef
Ricette esclusive con ingredienti selezionati freschi porzionati consegnati a domicilio
www.secondchef.it

AMUCHINA PROFESSIONAL
www.amuchina.it

La regina della tavola si fa grande.
Scopri la nuova pasta da KG senza glutine.
Schär
Dr Schär Foodservice

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Durante la serata il chiostro della dimora storica si trasformerà in una sorta di palcoscenico vivente, dove colori e folklore racconteranno l'animo verace della città della pizza per eccellenza. dal bucato steso ai panieri abbassati dai piani alti, una serata spettacolo diretta dall'autore e regista Massimiliano Ottolini.

Tante erano **le ricette in gara quest'anno**, centinaia, ma i finalisti sono solamente dieci e arrivano da **Italia, Usa, Australia e Paesi Bassi**:

- Giovanna Aliberti da Melbourne (Australia) - Pizza Marina
- Gennaro Battiloro da Lucca - Pizza Sensazioni
- Raffaele Bonetta da Napoli - Pizza Ottospek
- Salvatore Grasso da Napoli - Pizza 1916
- Ciro Iovine da New York (Usa) - Pizza Summer
- Vincenzo Onnembo da Rotterdam (Paesi Bassi) - Pizza del Padron
- Francesco Pone da Napoli - Pizza fior di zucca e alici
- Clemente Valentino da Forlì - Pizza veggie
- Giuseppe Vitiello da Caserta - Pizza doppia

La giuria che valuterà la migliore interpretazione per qualità, fantasia e originalità sarà composta da Enzo Vizzari (presidente), Fiammetta Fadda, Eleonora Cozzella, Alla Bay, Giorgio Calabrese e Scott Wiener, con il coordinamento di Tommaso Esposito.

Intanto sono già state assegnate dai partner di **Mysocialrecipe** le undici menzioni speciali che saranno poi consegnate il 14 novembre a Palazzo Caracciolo:

- Menzione rivista Italia a Tavola - "**La pizza è anche fritta**" a Antonio Troncone per la Verneteca Sannita;
- Menzione Associazione Italiana Sommelier - "Pizza maritata-miglior abbinamento vino-pizza" a Pasqualino Rossi per la Pizza Natalina;
- Menzione Luciano Pignataro Wine Blog - "La pizza di tutti" a Fabio Cristiano (fondatore della Scuola di Pizzaiolo, ha insegnato la sua arte ai giovani allievi non vedenti) per la Pizza Mandolino;
- Menzione rivista Ristorazione Italiana - "Pizza senza glutine" a Stefano Miozzo per la On Air;
- Menzione Mysocialrecipe - "Pizza più letta sul web" a Domenico Pentella per la Papillon;
- Menzione Legambiente - "Migliore pizza per gli aspetti nutrizionali" a Paolo De Simone per La Cilentana ai grani antichi;
- Menzione Nip (Nazionale Italiana Pizzaioli) - "Migliore pizza funzionale e alternativa" a Stefano Cioccari per la Mensa di Enea;
- Menzione La Fiammante - "Migliore pizza al pomodoro" a Giuseppe Vesi per la Fantasia di colori e sapori;
- Menzione Fic (Federazione Italiana Cuochi) - "Pizza Chef - Migliore pizza per l'originalità degli ingredienti" a Mauro Autolitano per la Pizza Tiziano bis;
- Menzione Ferrarelle - "Migliore pizza per l'impasto" a Giuseppe Pignalosa per La mia Nerano;
- Menzione Slow Food - "Pizza Slow - Migliore pizza per la territorialità" a Francesco Capece per la Marinara dell'alleanza.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 146240

Nella foto sotto, la Verneteca Sannita di Antonio Troncone premiata da Italia a Tavola come miglior pizza fritta.

Il contest ha il patrocinio di Presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Regione Campania, Comune di Napoli, Città Metropolitana, Camera di Commercio, Legambiente, Fondazione Univerde, Associazione Italiana Sommelier e EcoMuseo della dieta Mediterranea di Pioppi, ed è sostenuto da Ferrarelle, La Fiammante, Molino Caputo, Olitalia, Sorì, come main sponsor, e dal Consorzio del Parmigiano Reggiano come sponsor. La fase live di novembre è sostenuta da Event Planet Food, Fondazione Birra Moretti, Gi.Metal e Scugnizzo Napoletano. I partner sono la Federazione Italiana Cuochi, la Nazionale Italiana Pizzaioli e l'Associazione Pizzaioli Napoletani.
Media partner dell'iniziativa Il Mattino, Alice Tv e Marco Polo, Luciano Pignataro Wine&Food Blog, Il Cuoco, Italia a Tavola, Pizza e Pasta, Ristorazione Italiana Magazine, Sala&Cucina e

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Malvarosa.

Per informazioni: **www.mysocialrecipe.com**

CONTEST PIZZAUNESCO MYSOCIALRECIPE FINALE RICETTA PIZZA PIZZAIOLO ARTE DEI PIZZAIUOLI NAPOLETANI UNESCO PATRIMONIO UNESCO PALAZZO CARACCIOLO NAPOLI PIZZA NAPOLETANA

ARTICOLI CORRELATI

#pizzaUnesco, il rush finale durante la Settimana della Cucina italiana

#pizzaUnesco, svelati i 10 finalisti
C'è un'italiana trapianta a Melbourne

Contest #pizzaUnesco, 373 ricette in gara
La giuria deve scegliere i 10 finalisti

#PizzaUnesco, candidati da tutto il mondo
Ricette da 22 Paesi per cinque continenti

#pizzaUnesco, sempre più ricette in gara
Tra le menzioni speciali, la Pizza fritta

Mostra più articoli >

ARTICOLI RECENTI

Dal Cile alle Venezie
Il 2017 degli spirits di Fratelli Brunello

Roberto Anesi, Miglior sommelier Ais
«Dietro a ogni vino, una storia nascosta»

Il giovane Andrea Ciccolella
vince la Coppa del mondo di Tiramisù

Novembre di soddisfazioni per

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.