L'Osservatorio Flegreo
QUOTIDIANO E TELEVISIONE ON-LINE

Sono 10 i finalisti selezionati tra 232 pizzaioli in rappresentanza di 24 nazioni Una sola donna tra i concorrenti, un "centenario" e nomi molto noti del settore, appartenenti a diverse scuole di pensiero in materia di pizza

Nov 14th, 2017 | Di cc | Categoria: Cronaca di Napoli

Valerio Giuseppe Mandile

Ancora poche ore e si saprà quale pizzaiolo avrà conquistato il titolo del #pizzaUnesco, concorso finalizzato a sostenere la candidatura Unesco dell'arte
del pizzaiolo napoletano quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità, che sarà valutata il prossimo dicembre nell'attesissimo appuntamento di Seul.
Il 14 novembre è la data fatidica: a Napoli al Mulino Caputo la grande decisiva sfida tra 10 concorrenti selezionati tra 232 concorrenti da una commissione presieduta da Enzo Vizzari e composta da Allan Bay, Giorgio Calabrese, Eleonora Cozzella, Fiammetta Fadda e Scott Wiener.
In serata, poi, nel cinquecentesco chiostro dello storico Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, si svolgerà l'attesa proclamazione ufficiale e relativa premiazione dei trionfatori del contest internazionale organizzato da Mysocialrecipe.
Alla competizione hanno partecipato pizzaioli provenienti dalla Campania e dalle altre regioni italiane, da Stati Uniti, Canada, Australia, Cina, Corea, Kenya, Russia, Kuwait, Cile, Argentina, Uruguay, Olanda, Marocco, Colombia, Norvegia, Belgio, Romania, Ungheria, Polonia, Austria, Grecia. Tra essi sono stati scelti i dieci finalisti.
Tra essi solamente una donna sulle 28 inizialmente in concorso. È italiana, attualmente lavora in Australia, ed ha la sua pizzeria a

OSSERVATORIO FLEGREO TV

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Melbourne. C'è poi un decano della pizza napoletana, simbolo di una delle quattordici famose "pizzerie centenarie" di Napoli, attiva già dal 1916; e c'è il pizzaiolo creativo di Rotterdam, che da filmmaker si è evoluto in pizza chef di tutto rispetto; c'è un emigrante napoletano in America che ha fondato nel Greenwich Village quello che viene definito fai più un tempio della pizza napoletana; c'è ancora un allievo prodigio del maestro Diego Vitagliano che farà parlare molto di sé ed ancora altri esponenti di rilievo del "mondo pizza".

Triplicate quasi le partecipazioni al concorso, in questa seconda edizione rispetto all'anno passato: ben 373 pizze complessivamente in gara; forte la presenza estera con 35 pizzaioli, altrettanto la componente femminile, con 28 pizzaiole, di queste 4 straniere.

Le loro originali creazioni sono state tutte registrate sul sito www.mysocialrecipe.com, la prima piattaforma che certifica temporalmente la paternità di una ricetta.

L'edizione di quest'anno ha inoltre registrato come dato l'unione tra web estrosi e i 232 protagonisti, talentuosi pizzaioli attivi in 24 nazioni, al servizio del bene pizza, gioiello gastronomico italiano - è più squisitamente napoletano - nel Mondo.

A suggellare la valenza del condiviso messaggio sociale e dell'alto valore culturale che riveste la pizza con il suo linguaggio che riesce a giungere ovunque e promuove con successo la partecipazione e la socializzazione, anche la presenza di quattro pizzaioli non vendenti.

Principi sani e rigorosi quelli che hanno ispirato la nascita del #pizzaUnesco: qualità, creatività, originalità; ad essi va aggiunto il rispetto dei requisiti caratteristici della pizza napoletana.

Ed ecco qui di seguito i dieci finalisti con le rispettive creazioni presentate:

1. Giovanna Alberti (Melbourne, Australia) con 'pizza Marina'. Lavora come Head Chef presso la Woodstock Pizzicheria;
2. Gennaro Battiloro (Lucca, Italia) con 'pizza Sensazioni'. Giovane pizzaiolo originario di Torre del Greco, naturalizzato toscano, è in forze alla pizzeria "La Kambusa" di Massarosa;
3. Raffaele Bonetta (Napoli, Italia) con 'pizza Ottospek'. Al forno della pizzeria "Ciarly", seguace della lievitazione lunga, usa il metodo della biga;
4. Salvatore Grasso (Napoli, Italia) con 'pizza 1916': numero che contraddistingue i gloriosi 100 anni di attività della famosa pizzeria storica napoletana "Gorizia", fondata appunto nel 1916, all'epoca della Grande Guerra, mentre le truppe italiane stavano entrando in Gorizia: da qui il nome del locale;
5. Ciro Iovine (New York, USA) con 'pizza Summer'. Dal quartiere napoletano di Fuorigrotta a Napoli al Greenwich Village dove ha aperto la pizzeria "Song 'e Napule", punto di riferimento della pizza napoletana oltreoceano;
6. Vincenzo Onnembo (Rotterdam, Paesi Bassi) con 'pizza del

Nasce il primo settimanale di moda, cultura e benessere: DONNA FASHION NEWS. Esso si propone come importante veicolo di informazione per tutto ciò che ruota attorno al mondo della donna e non solo. Tutto viene curato da giornalisti professionisti, da una redazione che si occupa di moda, cultura, società, tempo libero, turismo, spettacolo, news e tutto quello che fa notizia, con idee, spunti, soluzioni e consigli per potersi orientare alle scelte giuste... Leggi tutto

RELIGIONE
VOLI AEREI
ORARIO TRENI
FARMACIE DI TURNO

by ComingSoon.it

NAVIGA NEGLI ARCHIVI

Novembre 2017 Ottobre 2017 Settembre 2017 Agosto 2017 Luglio 2017 Giugno 2017 Maggio 2017 Aprile 2017 Marzo 2017 Febbraio 2017 Gennaio 2017 Dicembre 2016 Novembre 2016 Ottobre 2016 Settembre 2016 Agosto 2016 Luglio 2016 Giugno 2016 Maggio 2016 Aprile 2016 Marzo 2016 Febbraio 2016 Gennaio 2016 Dicembre 2015 Novembre 2015 Ottobre 2015 Settembre 2015 Agosto 2015 Luglio 2015 Giugno 2015 Maggio 2015 Aprile 2015 Marzo 2015 Febbraio 2015 Gennaio 2015 Dicembre 2014 Novembre 2014 Ottobre 2014 Settembre 2014 Agosto 2014 Luglio 2014 Giugno 2014 Maggio 2014 Aprile 2014 Marzo 2014 Febbraio 2014 Gennaio 2014 Dicembre 2013 Novembre 2013 Ottobre 2013 Settembre 2013 Agosto 2013 Luglio 2013 Giugno 2013 Maggio 2013 Aprile 2013 Marzo 2013 Febbraio 2013 Gennaio 2013 Dicembre 2012 Novembre 2012 Ottobre 2012 Settembre 2012 Agosto 2012 Luglio 2012 Giugno 2012 Maggio 2012 Aprile 2012 Marzo 2012 Febbraio 2012 Gennaio 2012 Dicembre 2011 Novembre 2011 Ottobre 2011 Settembre 2011 Agosto 2011 Luglio 2011 Giugno 2011 Maggio 2011 Aprile 2011 Marzo 2011 Febbraio 2011 Gennaio 2011 Dicembre 2010 Novembre 2010 Ottobre 2010 Settembre 2010 Agosto 2010 Luglio 2010 Giugno 2010 Maggio 2010 Aprile 2010 Marzo 2010 Febbraio 2010 Gennaio 2010 Dicembre 2009 Novembre 2009 Ottobre 2009 Settembre 2009 Agosto 2009 Luglio 2009 Giugno 2009 Maggio 2009 Aprile 2009

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Padron'. Al suo attivo gli studi artistici, l'attività di filmmaker e creative director tra Inghilterra, Italia, Olanda e Belgio, poi nel 2014 la grande svolta: trasforma il suo studio a Rotterdam in una pizzeria "dopo lavoro" e nel 2016 vara il progetto "Old Scuola", del quale è pizza chef e storyteller;
7. Francesco Pone (Napoli, Italia) con 'pizza Terra Antica'. Attivo nella "Pizzeria 18 Archi" sul golfo di Pozzuoli, è uno dei migliori allievi del maestro Diego Vitagliano;
8. Carlo Sammarco (Napoli, Italia) con 'pizza Fior di zucca e alici'. Al suo attivo la nouvelle vague, tra i simboli della pizza canotto, è titolare della "Carlo Sammarco 2.0" di Aversa (Caserta);
9. Clemente Valentino (Forlì, Italia) con 'pizza Veggie';
10. Giuseppe Vitiello (Caserta, Italia) con la 'pizza Doppia'. Vincitore del neocampionato europeo 'Pala d'oro' per la sezione "pizza napoletana" è erede di una notissima famiglia di pizzaioli di Terrà di Lavoro. Nella pizzeria "La Loggetta" (la più antica di Caserta) sperimenta impasti alternativi con curcuma, caffè, cacao, farina semintegrale, multicereali e paprika; novità: la pizza ad aria, sana lievitazione e digeribilità.
Mentre si attende la disputa finale ormai alle porte, sono stati resi noti i pizzaioli che hanno conquistato quattro delle undici menzioni speciali previste dalla gara e assegnate dai partner di Mysocialrecipe:
Menzione La Fiammante per la "Migliore pizza al pomodoro" a Giuseppe Vesi della pizzeria "Pizza Gourmet" (Napoli) per la pizza "Fantasia di colori e sapori";
Menzione Fic (Federazione Italiana Cuochi) per la "Pizza Chef - Migliore pizza per l'originalità degli ingredienti" a Mauro Autolitano della "Pizzeria Totò e i Sapori" di Acerra (Napoli) per la "Pizza Tiziano bis";
Menzione Ferrarelle per la "Migliore pizza per l'impasto" a Giuseppe Pignalosa della pizzeria "Le Parùle di Ercolano" (Napoli) per la pizza "La mia Nerano";
Menzione Slow Food per la "Pizza Slow - Migliore pizza per la territorialità" a Francesco Capece della "Locanda dei Feudi 2.0" di Filetta (Salerno) per la "Marinara dell'alleanza".
Rimangono altri sette premi speciali: "Migliore pizza per gli aspetti nutrizionali" (a cura di Legambiente); "Pizza più letta sul web" (a cura di Mysocialrecipe); "Miglior abbinamento Vino – Pizza" (a cura dell'Associazione Italiana Sommelier); "La pizza è anche fritta" (a cura della rivista Italia a Tavola); "Pizza senza glutine" (a cura della rivista Ristorazione Italiana); "Una pizza per rinascere" (Luciano Pignataro Wine Blog); "Pizza funzionale e alternativa di NIP Food" (Nazionale Italiana Pizzaioli).
#pizzaUnesco gode del 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, EcoMuseo della dieta Mediterranea di

Marzo 2009 Febbraio 2009 Gennaio 2009 Dicembre 2008 Novembre 2008 Ottobre 2008 Settembre 2008 Agosto 2008 Luglio 2008 Giugno 2008 Maggio 2008 Aprile 2008 0

RIMANI INFORMATO

Entries (RSS)
Comments RSS)

WEB MASTER INFO

Powered by
Antonio Fabiano

CONTATTACI

Redazione
Direttore
Vicedirettore
Informazioni

SPAZIO DISPONIBILE
Per la tua Pubblicità

SPAZIO DISPONIBILE
Per la tua Pubblicità

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Pioppi.
A sostenerlo: Ferrarelle, La Fiammante, Molino Caputo, Olitalia, Sorì, come main sponsor; come sponsor Consorzio del Parmigiano Reggiano.
La fase live vede in prima linea Event Planet Food, Fondazione Birra Moretti, Gi.Metal e Scugnizzo Napoletano.
Partner: Federazione Italiana Cuochi, Nazionale Italiana Pizzaioli, Associazione Pizzaioli Napoletani.
Tra i mediapartner: Il Mattino, Luciano Pignataro Wine&Food.

williamhill.it

LASCIA UN COMMENTO

Devi essere Autenticato per scrivere un commento

© 2017 Osservatorio Flegreo C.F. 95048710636 | Powered by WordPress | Based on Mimbo and Revolution
LA TESTATA GIORNALISTICA E' REGISTRATA AL TRIBUNALE DI NAPOLI UFFICIO STAMPA AL NUMERO 66 DEL 30.06.2004

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.