#PIZZAUNESCO, GIUSEPPE VITIELLO BATTE 232 PIZZAIOLI DA TUTTO IL MONDO

E' Giuseppe Vitiello, con la sua 'pizza Doppia', il vincitore della seconda edizione del contest internazionale #pizzaUnesco, la gara ideata da Mysocialrecipe (piattaforma di deposito e certificazione di ricette originali) che ha coinvolto 232 pizzaioli da 24 Paesi per sostenere il riconoscimento Unesco dell'arte del pizzaiolo napoletano come Patrimonio immateriale dell'Umanità. Ad annunciarlo a Napoli è stata l'ideatrice del contest, Francesca Marino, assieme al commissario della Camera di commercio di Napoli, Girolamo Pettrone, nel corso dell'evento spettacolo che si è svolto a Palazzo Caracciolo, trasformato per l'occasione in una 'piccola Napoli verace', per rivivere il folklore della città simbolo della pizza nel mondo. Un evento promosso proprio per appoggiarne la candidatura in attesa di arrivare alla decisione ufficiale dell'assemblea convocata a Seul. Non solo grandi maestri campani, uniti nel segno della creatività e della qualità; a contendersi il titolo di vincitore del concorso sono stati anche talentuosi rappresentanti dell''arte bianca'sparsi per il pianeta, dagli Usa all'Australia, dai Paesi Bassi al Marocco, dalla Russia alla Grecia, che hanno inviato le loro creazioni tonde su www.mysocialrecipe.com, per un totale di 374 pizze in gara. Artigiani esperti, spesso giovani, ognuno con caratteristiche diverse ma tutti accomunati dalla continua voglia di innovarsi: c'è chi si impegna a divulgare la cucina italiana in Australia, come Giovanna Alberti, unica 'lady'tra i finalisti, e chi invece da cento anni tramanda di padre in figlio la passione per questa arte sul territorio stesso, come Salvatore Grasso, al comando di una delle quattordici pizzerie centenarie di Napoli; c'è chi è partito da Fuorigrotta per girare il mondo fino ad arrivare nella Grande Mela e aprire un 'tempio' della pizza napoletana oltreoceano (Ciro Iovine) e chi, dopo un decennio da filmmaker tra Inghilterra, Italia, Olanda e Belgio, ha deciso di convertire il proprio studio a Rotterdam in una sorta di pizzeria'dopo lavoro' (Vincenzo Onnembo). Ma sono tanti altri i custodi di questo antico mestiere, che da garzoni sono diventati veri ambasciatori e, con Mysocialrecipe, protagonisti assoluti del contest (tra cui Gennaro Battiloro, Raffaele Bonetta, Francesco Pone, Carlo Sammarco e Clemente Valentino). A sbaragliare tuttavia la concorrenza è stato Giuseppe Vitiello, erede della famiglia di pizzaioli più famosi del casertano, con il suo disco gourmet realizzato con due impasti sovrapposti (provola sotto e passata di pomodoro con olio aromatizzato all'aglio e basilico sopra) e giudicato il migliore per la sua capacità di unire tradizione e innovazione. Un mix che rispecchia in pieno la filosofia di questo giovane talento, già vincitore del neocampionato europeo per la sezione 'pizza napoletana', che quotidianamente sperimenta 'blend' alternativi a base di curcuma, caffè, cacao, farina semintegrale, multicereali e paprika. "In questa seconda edizione - spiega Francesca Marino - abbiamo quasi triplicato il numero delle pizze partecipanti rispetto allo scorso anno (chiuso a quota 140) e soprattutto abbiamo incassato l'interesse di tantissimi pizzaioli all'estero, con una quota rosa senza precedenti (28 pizzaiole, di cui 4 straniere). Un risultato che si inorgoglisce e soprattutto ci fa ben sperare per il voto decisivo in Corea del Sud". "Ora - aggiunge Francesca Marino - non ci resta che aspettare, consapevoli che questa finale del contest a Napoli rappresenta una tappa di avvicinamento fondamentale per quello che speriamo diventi il prodotto simbolo del made in Italy riconosciuto dall'agenzia dell'Onu. Dal canto nostro, siamo già a lavoro per organizzare la prossima edizione del concorso, fiduciosi di poter celebrare l'autentica arte del pizzaiolo napoletano anche come new entry della lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale". Nel corso della serata, tra pizze d'autore e momenti di grande convivialità, sono stati inoltre consegnati i premi per le undici menzioni speciali assegnate dai partner di Mysocialrecipe a: Antonio Troncone per la Verneteca Sannita (menzione rivista Italia a Tavola - 'La pizza è anche... fritta'); Pasqualino Rossi per la Pizza Natalina (menzione Associazione italiana sommelier - 'Pizza maritata - miglior abbinamento vino-

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

pizza'); Fabio Cristiano - fondatore della Scuola di Pizzaiolo e mentore di giovani allievi non vedenti - per la Pizza Mandolino (menzione Luciano Pignataro Wine Blog - 'La pizza di tutti'); Stefano Miozzo per la On Air (menzione rivista Ristorazione Italiana - 'Pizza senza glutine'); Domenico Pentella per la Papillon (menzione Mysocialrecipe - 'Pizza più letta sul web'); Paolo De Simone per La Cilentana ai grani antichi (menzione Legambiente - 'Migliore pizza per gli aspetti nutrizionali'); Stefano Cioccari per la Mensa di Enea (menzione Nip - Nazionale italiana pizzaioli - 'Migliore pizza funzionale e alternativa'); Giuseppe Vesi per la Fantasia di colori e sapori (menzione La Fiammante - 'Migliore pizza al pomodoro'); Mauro Autolitano per la Pizza Tiziano bis (menzione Fic - Federazione italiana cuochi - 'Pizza Chef - Migliore pizza per l'originalità degli ingredienti'); Giuseppe Pignalosa per La mia Nerano (menzione Ferrarelle - 'Migliore pizza per l'impasto'); Francesco Capece per la Marinara dell'Alleanza (menzione Slow Food - 'Pizza Slow - Migliore pizza per la territorialità'). space play / pause q unload | stop f fullscreen shift + ? ? slower / faster ? ? volume m mute ? ? seek. seek to previous 1 2 … 6 seek to 10%, 20% … 60%

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.