



Finale live del contest #cucinaverace organizzato da Rossopomodoro e il sito Msr Sette cuochi del gruppo al Pizza Village

La sfida tra i cuochi sul baccalà

George Deyman di Rossopomodoro prato con ricetta il Baccalà in crosta di mandorle ha vinto la prima edizione del Contest Cucina Verace nel corso della finale svoltasi al Napoli Pizza Village.

L'iniziativa è stata promossa da Rossopomodoro in collaborazione con **Mysocialrecipe** per celebrare il successo di un'impresa che ha portato nel mondo un mix inimitabile di cucina napoletana, accoglienza partenopea e attenzione al design.

La competizione era aperta a tutti gli chef dei ristoranti del gruppo Rossopomodoro, senza distinzione di paese o continente e la sfida era cimentarsi in una ricetta originale a base di baccalà e pomodorini gialli.

La giuria, composta dal presidente, Luciano Pignataro giornalista enogastronomico (lucianopignataro.it), dal giornalista enogastronomico Alberto Lupini (direttore di Italia a tavola), dall'ex-

cutive chef e patron del ristorante stellato "President", Paolo Gramaglia, dall'attore Patrizio Rispo (Un posto al sole), e dalla giornalista Fabiola Quaranta, chiamata a valutare tutte le proposte aveva selezionate altri sei finalisti oltre Deyman. Il tema era il baccalà e i pomodorini gialli.

Ed ecco i protagonisti della sfida finale.

Annamaria Clemente – per la sua Napoli al tramonto

Marco Lentino – con Baccalà Queen

Daniilo Bennato – per i Bocconcini di baccalà in crosta di noci, pistacchi e mandorle con salsa ketchup di datterini gialli

Salvatore Baudo – per i Lapilli di baccalà (terzo classificato)

Pasquale Battiloro – per la Tartare di baccalà su gazpacho di



**VINCE GEORGE DEYMAN
ALLE SUE SPALLE
PASQUALE BATTILORO
E SALVATORE BAUDO
ORA I PIATTI VINCITORI
ENTRANO NEI MENU**



datterino giallo (secondo classificato).

Francesco Catania – con le sue Polpette di baccalà con cuore tenero su vellutata di datterino giallo.

L'appuntamento per la sfida finale, presentata da Francesca Marino, Ceo di **Mysocialrecipe**, si è svolto nello spazio di Rossopomodoro presso il Pizza Village, dove la giuria ha degustato tutti e sette i piatti finalisti.

Mysocialrecipe ha assegnato una menzione speciale allo stesso George Deyman ha dato maggiore risalto alla propria ricetta ed all'iniziativa attraverso i canali social (Facebook, Instagram, etc). Insomma, il risultato finale è che il voto popolare è stato in perfetta sintonia con la scelta della giuria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MySocialrecipe

In un mese registrate oltre cento pizze per #PizzAward – Oscar della Pizza

Primo straordinario bilancio per la terza edizione del contest internazionale #PizzAward – Oscar della Pizza, promosso da MySocialRecipe. 100 le pizze in gara che arrivano, e non soltanto dall'Italia: sono infatti tantissimi già i pizzaioli stranieri o italiani all'estero che hanno voluto registrare le loro pizze.

Dall'Australia, dalle Filippine, dalla Francia, dal Belgio, dall'Ungheria, dall'India e dallo Sri Lanka: la partecipazione internazionale si annuncia anche quest'anno importante. Così come lo è quella dei pizzaioli che da tutta Italia stanno facendo arrivare le loro ricette: dalla Sardegna e dalla calda Sicilia fino alla Liguria e al Veneto, passando per la Calabria, la Puglia, l'Abruzzo, la Toscana, l'Emilia Romagna, hanno raccolto la sfida e hanno messo le mani in pasta per creare le loro pizze da Oscar.

Come da tradizione del contest, anche il coinvolgimento femminile è molto importante: in un mondo per tradizione maschile, sono già numerose anche le pizzaiole che hanno fatto sentire la loro voce e iscritto le loro crea-

zioni.

Dopo i numeri eccezionali dello scorso anno, la terza edizione del contest #PizzAward si annuncia altrettanto partecipata, restiamo in attesa di scoprire quali e quanti saranno i pizzaioli dall'Italia e dall'estero, che vorranno sfidarsi per stupire il mondo del web e la giuria presieduta da Anna Scafuri (giornalista Rai), e composta da Giorgio Calabrese (medico nutrizionista), Antonio Puzzi (antropologo dell'alimentazione), Patrizio Roversi (conduttore televisivo "Linea Verde"), Antonio Scuteri (responsabile di Repubblica Saponi), e Scott Wiener (foodblogger americano), coordinata da Tommaso Esposito (medico e giornalista enogastronomico). C'è tempo fino al prossimo martedì 7 agosto 2018 per partecipare e registrare gratuitamente sul sito MySocialRecipe.com le proprie ricette di "pizze d'autore" provando ad aggiudicarsi il #PizzAward2018 e i premi per il Pizzaiolo Chef, Migliore Pizza dall'estero, Migliore Pizza Healthy, Migliore Pizza Senza Glutine e Migliore Pizza in Rosa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA