



VirtùQuotidiane

email: redazione@virtuquotidiane.it

CRONACA ENOGASTRONOMIA CULTURA PERSONAGGI PAROLA DI GILDO VIRTÙ IN... GIRO

Cerca...



13 MAGGIO 2019 - TEDX TORNA A PESCARA, LENTE DI INGRANDIMENTO SUL FATTORE UMANO

L'ARCHITETTO PIZZAIOLO AQUILANO FARAONE A CONTEST INTERNAZIONALE SULLA PIZZA

🕒 13 MAGGIO 2019 - 16:30



La Marchigiana

Antica Pizzeria del Corso

L'AQUILA – Ci sarà anche la pizza di **Mattia Faraone**, architetto aquilano catturato dalla “magia della lievitazione” e titolare della pizzeria Al Faraone di Poggio Pienze (L'Aquila), al contest internazionale “MySocialRecipe”.

“MySocialRecipe” vuole premiare la pizza più fantasiosa, l'evento rientra nel “PizzaAward2019” al quale hanno partecipato 400 pizzaioli da tutto il mondo, di cui 25 hanno avuto accesso alla finale.

Da oggi e fino al 20 maggio alle 12 sarà possibile votare sulla pagina Facebook dedicata all'evento e scegliere tra 20 pizzaioli: 5 dalla Campania, 5 dall'estero, 5 dal Nord e Centro (Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Trentino Alto Adige, Umbria, Valle d'Aosta, Veneto), 5 da Sud e Centro (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Lazio, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia).

Tre le grandi novità di questa edizione, la fase social sulla pagina Facebook di MySocialRecipe che consente di scegliere la pizza preferita.

Ogni pizzaiolo parteciperà con massimo due ricette: potrà scegliere in quale categoria candidare la propria: tradizione o innovazione.

Se deciderà di registrarne in gara due, dovranno necessariamente appartenere a due categorie.

Entrambe saranno poi esaminate dalla giuria composta da giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, che sarà chiamata a valutare le creazioni dei partecipanti: **Anna Scafuri**, giornalista Rai, tornerà a esserne la presidente e con lei ci saranno **Giuseppe Cerasa**, *Le Guide* di Repubblica, **Alessandro Circiello**, chef e personaggio televisivo, **Patrizio Roversi**, conduttore televisivo e **Scott Wiener**, foodblogger.

Toccherà a loro selezionare i dieci finalisti, cinque tra le pizze di tradizione e cinque tra quelle di innovazione, che si sfideranno in una gara live il 26 novembre a Napoli, per scegliere la “Migliore interpretazione della tradizione” e la “Pizza più originale del 2019”.

Rinnovata anche quest'anno la sezione “Pizza Academy”, costituita da un panel di quindici esperti del settore, cui spetterà invece il compito di attribuire gli Award al “Pizzaiolo Protagonista dell'Anno” e alla “Pizzeria dell'anno”.

“Sono molto emozionato perché mi confronterò con i mostri sacri del settore – è il commento di Mattia a *Virtù Quotidiane* – e molto felice per questo risultato, frutto di tanta passione ma anche di tanto sacrificio”.

Di giorno architetto e di sera davanti al forno, nella sua cucina tante le farine con cui sperimenta ricette sempre nuove; dalla classica pizza a lunga lievitazione, all'impasto con 5 cereali o la innovativa canapa; “l'ho scelta – spiega – perché se ben miscelata assicura un impasto leggerissimo, dal sapore particolare, ma soprattutto con un indice glicemico molto basso per andare incontro alla clientela sempre più variegata ma anche attenta”.

A una materia prima ha associato anche tutti prodotti e ingredienti del territorio abruzzese, “di qualità e possibilmente stagionali, in modo da avere tutto fresco e di primissima scelta”, chiarisce.

L'anno scorso il suo locale è stato insignito dalla stella data dalla *Guida ai Pizzaioli Stellati nel mondo*, dopo una visita a sorpresa da parte dell'ispettore di zona, **Armando D'Ascanio**.

“Per me è una passione e non solo una lavoro che faccio con grande piacere, sono davvero felice di aver ripreso il locale dei miei genitori, i cui sacrifici



mi hanno consentito di studiare”.

“Dopo le prime 2 edizioni, con cui abbiamo sostenuto la candidatura dell’Arte del Pizzaiolo napoletano a Patrimonio dell’Umanità raccogliendo in due anni quasi 600 pizze e coinvolgendo 400 pizzaioli in 22 paesi, dopo la terza edizione dedicata alla celebrazione del grande risultato raggiunto, che ha visto la partecipazione di ben 31 paesi e oltre 400 pizze ammesse in gara, #PizzAward2019 si rinnova ancora e cambia formula: adesso vogliamo celebrare l’eccellenza, ma vogliamo anche mettere d’accordo critica e pubblico con un evento che tenga conto dei gusti e delle opinioni di tutti”, questo il post scritto sulla pagina Facebook dedicata al contest.

Per informazioni è disponibile il sito <https://www.mysocialrecipe.com/>, per votare la pizza invece sulla pagina Facebook. (red.)

 Scarica in PDF

Tweet

Tag: abruzzo, alfaraoone, mattiafaraone, pizza, pizzaaward, poggiopicenze



archeoRes

conservazione beni culturali