

#PIZZAUNESCO, 10 FINALISTI SCELTI TRA OLTRE 230 PIZZAIOLI DEL MONDO

Vanno dalla Campania agli Usa, passando per i Paesi Bassi, i dieci finalisti del contest internazionale **#pizzaUnesco**, organizzato da Mysocialrecipe. Tra i magnifici dieci, anche una lady italiana con la sua pizzeria a Melbourne e un decano della pizza napoletana al comando di una delle quattordici pizzerie centenarie di Napoli. Nato per sostenere la candidatura Unesco dell'arte del pizzaiolo napoletano come Patrimonio immateriale dell'Umanità, il contest, alla sua seconda edizione, ha registrato quasi il triplo delle partecipazioni rispetto allo scorso anno e un'importante presenza estera, con 373 pizze complessivamente in gara. E ora, dopo la selezione dei top10, si prepara a decretare il vincitore nella finale live che si svolgerà la mattina del 14 novembre a Napoli, presso il Mulino Caputo, mentre la premiazione si terrà la sera presso il chiostro del Cinquecento di Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel.

Qualità, creatività e originalità, insieme al rispetto dei requisiti tipici della pizza napoletana: questi i principi alla base del contest, che ha riunito sul web estrosi e talentuosi pizzaioli da tutto il mondo per celebrare un autentico simbolo del made in Italy. Provengono infatti da 24 Paesi, tra cui Stati Uniti, Canada, Australia, Cina, Corea, Kenya, Russia, Kuwait, Cile, Argentina, Uruguay, Olanda, Marocco, Colombia, Norvegia, Belgio, Romania, Ungheria, Polonia, Austria, Grecia e naturalmente Italia, i 232 protagonisti di questo goloso viaggio virtuale, ideato a sostegno della candidatura Unesco che sarà valutata il prossimo dicembre a Seul.

Forte la componente estera (35 pizzaioli) e quella 'rosa', con 28 pizzaiole (di cui 4 straniere) che hanno registrato le loro creazioni più originali sul sito www.mysocialrecipe.com, la prima piattaforma che certifica temporalmente la paternità di una ricetta e che quest'anno ospita tra le pizze in gara anche quelle realizzate da quattro pizzaioli non vendenti. Ciò a dimostrazione dell'importante messaggio sociale e dell'alto valore culturale che riveste la pizza con il suo linguaggio universale, in grado di appassionare sempre più donne.

Ma a contendersi il titolo di vincitore della seconda edizione del **#pizzaUnesco** contest saranno solo dieci pizzaioli con le loro idee giudicate dalla commissione presieduta da Enzo Vizzari e composta da Allan Bay, Giorgio Calabrese, Eleonora Cozzella, Fiammetta Fadda e Scott Wiener.

Si va dall'unica donna finalista, italiana d'origine ma trapiantata a Melbourne, al titolare di una delle 14 pizzerie centenarie di Napoli, che porta avanti con grande passione ciò che il nonno iniziò nel 1916; dal pizzaiolo 'creativo' di Rotterdam, che nasce filmmaker per diventare pizza chef, a quello napoletano emigrato nella Grande Mela per creare un vero e proprio 'tempio' della pizza napoletana nel Greenwich Village.

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%