



Al via la seconda edizione del contest internazionale Rossopomodoro Award "Come un giorno a Napoli"



[Show all](#)



Al via la seconda edizione del contest internazionale Rossopomodoro Award "Come un giorno a Napoli"

Published by  [Allegra Ammirati](#) at  luglio 11, 2019

Tags ▾ Categories ▾





Un'iniziativa 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. Quest'anno la grande novità è che le categorie in gara saranno tre: infatti la call for entries è rivolta a tutti gli chef, i pizzaioli e i baristi di **tutti i ristoranti Rossopomodoro del Mondo: da New York all'Islanda, dal Brasile alla Danimarca, da Monaco a Londra e ovviamente dall'Italia, tutti sono chiamati a raccontare, con un piatto, una pizza o un caffè, cosa vuol dire sentirsi "Come un giorno a Napoli"!** Questo è lo spazio speciale che viene dedicato ai professionisti che ogni giorno tengono alta la bandiera di Rossopomodoro. La sfida per tutti i partecipanti dell'edizione 2019 del Contest Rossopomodoro Award – "Come un giorno a Napoli" sarà ideare e registrare su [Mysocialrecipe.com](#) – la prima piattaforma di deposito ricette – una creazione originale, realizzata a partire dai prodotti a marchio Rossopomodoro – il cui tema sarà ispirato al territorio partenopeo con l'innovazione e la creatività dei partecipanti e varierà per ciascuna delle tre categorie in gara: **cucina, pizza, caffè speciale.**

1. **Cucina:** la pasta di Gragnano interpretata con i prodotti della tradizione partenopea
2. **Pizza:** l'impasto classico napoletano incontra i prodotti tipici napoletani
3. **Caffè:** una specialità realizzata con le migliori miscele del Caffè Vergnano

Anche quest'anno la competizione si svolgerà in due fasi: la **prima fase via web, dal 10 luglio al 2 settembre 2019**, durante la quale i partecipanti dovranno registrare sul sito [www.mysocialrecipe.com](#) le proprie ricette.

Al termine di questa fase, la giuria composta dal **Presidente Luciano Pignataro**, giornalista enogastronomico (*lucianopignataro.it*), **Alberto Lupini** (*Italia a tavola*), giornalista, **Paolo Marchi**, giornalista (*Identità Golose*) **Dino Piacenti**, uomo della Radio, tv e spettacolo e dallo **Chef Pasquale Torrente**.

I giudici eleggeranno i tre finalisti (per ciascuna categoria) che prenderanno parte alla **seconda fase live di tasting**, che si terrà a Napoli nel mese di ottobre 2019.

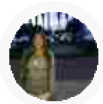
In quell'occasione avranno luogo le tre sfide finali del contest, durante le quali i nove finalisti prepareranno le loro creazioni per una giuria pop composta sia dai giurati della fase web, sia da personaggi del mondo del food e dello spettacolo, che dovranno assaggiarle e valutarle. Giudici tecnici (non votanti) ideatori e organizzatori del contest **Clelia Martino**, **Antonio Sorrentino** **Enzo De Angelis** saranno giurati "di banco" e assisteranno i partecipanti della fase "live" del Contest Rossopomodoro "Come un giorno a Napoli".

Al termine di questa prova, verranno decretati i vincitori i quali, oltre alla visibilità mediatica, riceveranno una targa e le loro ricette saranno inserite nei menu dei ristoranti Rossopomodoro in Italia e all'Estero, menzionando i nomi dei loro creatori.

Inoltre, [Mysocialrecipe](#) assegnerà una menzione speciale allo chef che avrà dato maggiore risalto alla propria ricetta ed all'iniziativa attraverso i canali social (Facebook, Instagram, etc).

Timeline

- **dal 10 luglio al 2 settembre 2019:** registrazione ricette chef, pizzaioli e barman che intendono partecipare dovranno registrare la propria ricetta sul sito [mysocialrecipe.com](#).
- **settembre 2019:** verranno resi pubblici i nomi dei 9 finalisti ammessi a partecipare alla finalissima live.
- **ottobre 2019:** avrà luogo la finale di live tasting alla presenza della giuria, che eleggerà i vincitori del secondo Contest Internazionale Rossopomodoro Award "Come un giorno a Napoli".



Allegra Ammirati

Allegra Ammirati, 29 anni, laureata in lingue e letterature straniere mi sto specializzando in studi internazionali. Da sempre, grazie al lavoro di mia madre, ho coltivato le mie più grandi passioni: il cibo, il vino e la moda. Da qualche anno scrivo per lo storico quotidiano "ROMA".

Related posts