

I lettori possono scegliere tra 45 candidati selezionati e votare direttamente sul sito

Dopo il successo della prima edizione, vinta dal pizzaiolo acerrano Vincenzo Di Fiore, torna a grande richiesta, il sondaggio "Mettilo tuo pizzaiolo nel presepe di Ferrigno", lanciato da Mysocialrecipe in collaborazione con Feudi San Gregorio.

Chi sarà quest'anno il pizzaiolo che si aggiudicherà la statuetta di "pastore pizzaiolo"? Per scoprirlo si dovrà attendere il risultato del sondaggio e votare fino all'ultimo minuto per dare l'opportunità al pizzaiolo più amato di entrare nella storia del presepe napoletano di Ferrigno, l'artigiano famoso in tutto il mondo per le sue creazioni. Tutti possono votare per scegliere il proprio pizzaiolo che verrà così riprodotto a regola d'arte dalle sapienti mani dell'artista, proprio come i più noti personaggi che già popolano il celebre negozio di San Gregorio Armeno a Napoli.

E così, dopo il contest internazionale #pizzaUnesco, il sito MySocialRecipe intende accendere ancora una volta i riflettori sulla figura professionale del pizzaiolo che ancora non ha un riconoscimento ufficiale nonostante la storia secolare e la crescente importanza nel mondo della gastronomia moderna.

I 45 candidati a contendersi l'ambita scultura, in questa seconda edizione, sono i pizzaioli più cliccati che si sono iscritti al sito, il primo e unico dove è possibile registrare le proprie ricette apponendo una marca temporale legalmente valida, oltre a coloro che hanno ricevuto i tre spicchi in Campania sulla guida Pizzerie del Gambero Rosso, alcuni rappresentanti delle più antiche pizzerie centenarie e



Il sondaggio

Un pizzaiolo napoletano nel presepe di Ferrigno

anche tre pizzaioli in rappresentanza del gentil sesso. Il sondaggio parte lunedì 30 ottobre e si chiuderà alle ore 15.00 del 20 novembre. Per votare basta registrarsi al sito MySocialRecipe, entrare nella pagina dedicata ai sondaggi e cliccare sul proprio pizzaiolo preferito. Sarà possibile votare una sola volta anche più di un pizzaiolo. Italia a Tavola è media partner insieme a



Francesco Domini

Luciano Pignataro Wine Blog. Il vincitore oltre ad essere raffigurato nel presepe di Ferrigno, sarà inserito di diritto nel panel dei candidati del "Premio Italia a Tavola - Personaggio dell'anno" il consueto sondaggio annuale sui protagonisti dell'enogastronomia e della ristorazione, nella categoria Cuochi/Pasticceri/Pizzaioli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Martina Ottimo il contest

Il ministro Martina ha scritto una lettera ufficiale letta durante la serata di premiazione del contest #pizzaUnesco organizzato da Mysocialrecipe. Il ministero, con il

suo patrocinio, ha sostenuto in maniera decisa l'iniziativa in vista della decisione ufficiale sulla candidatura dell'arte del pizzaiolo napoletano.

Il gioco

Il sito Mysocialrecipe lancia la seconda edizione la prima vinta da Vincenzo Di Fiore di Acerra



Menzioni speciali

Undici pizzaioli sugli scudi con le loro creazioni originali registrate

1. Menzione rivista Italia a Tavola - "La pizza è anche frita" a Antonio Troncone per la Verneteca Sannita;

2. Menzione Ais - "Pizza maritata-miglior abbinamento vino-pizza" a Pasqualino Rossi per la Pizza Natalina;

3. Menzione Luciano Pignataro Wine Blog - "La pizza di tutti" a Fabio Cristiano (fondatore della Scuola di Pizzaiolo, ha insegnato la sua arte ai giovani allievi non vendenti) per la Pizza Mandolino;

4. Menzione rivista Ristorazione Italiana - "Pizza senza glutine" a Stefano Miozzo per la On Air;

5. Menzione Mysocialrecipe - "Pizza più letta sul web" a Domenico Pentella per la Papillon;

6. Menzione Legambiente - "Migliore pizza per gli aspetti nutrizionali" a Paolo De Simone per La Cilentana ai grani antichi;

7. Menzione Nip (Nazionale Italiana Pizzaioli) - "Migliore pizza funzionale e alternativa" a Stefano Cioccarri per la Mensa di Enea;

8. Menzione La Fiammante - "Migliore pizza al pomodoro" a Giuseppe Vesi per la Fantasia di colori e sapori;

9. Menzione Fic (Federazione Italiana Cuochi) - "Pizza Chef - Migliore pizza per l'originalità degli ingredienti" a Mauro Autolitano per la Pizza Tiziano bis;

10. Menzione Ferrarelle - "Migliore pizza per l'impasto" a Giuseppe Pignalosa per La mia Nerano;

11. Menzione Slow Food - "Pizza Slow - Migliore pizza per la territorialità" a Francesco Capece per la Marinara dell'alleanza.