



Ricette da tutto il mondo per partecipare all'iniziativa di **Mysocialrecipe** giunta alla quinta edizione. C'è tempo sino al 26 luglio, poi la giuria selezionerà i primi cento e tra questi usciranno i finalisti

#pizzAward sprint finale per fase web



Emanuela Sorrentino

Temperature bollenti si registrano non solo in tutta Italia, da Nord e Sud, ma anche all'estero, per la calorosissima partecipazione dei maestri pizzaioli al contest internazionale #pizzAward di Mysocialrecipe, ormai giunto alla quarta edizione.

Il contest, a numero chiuso, rivela come ogni anno, i trend del mondo pizza. Quest'anno c'è un ritorno alla tradizione esaltando le tipicità locali. Tendenza non solo italiana, ma internazionale, come la pizza dal Kazakistan che vede tra gli ingredienti principali l'acqua dei monti del Caucaso, il fiordilatte di Amalty, e un mix di pomodori locali. In Italia, da Nord a Sud, trionfa la classica mozzarella di bufala campana, assieme ad altri ingredienti, quali il fiordilatte di Agevola, le tante varietà di pomodoro, i tartufi, le alici di Menaica, ed anche burrata e straciatella pugliesi, pistacchio di Bronte, speck trentino, Gorgonzola, Pecorino, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, guanciale di Amatrice, proprio per ricordare e rivendicare l'eccellenza dei

tanti prodotti nostrani.

E così i maestri pizzaioli propongono le loro creazioni originali o le rivisitazioni delle pizze più tradizionali, con una grande attenzione alla scelta ed alla qualità degli ingredienti per dare vita ad un prodotto eccellente. Qualità ottenuta attraverso una ricerca accurata delle farine per gli impasti, ma soprattutto dalla scelta di prodotti tipici del

territorio di provenienza, che diventano quindi il nuovo leitmotiv, ed un richiamo forte alle origini, sia nelle pizze più tradizionali che in quelle più innovative.

La "fase web" del contest, che terminerà il 26 luglio, è a numero chiuso. Saranno ammessi solo i primi 100 candidati, provenienti da tutto il territorio nazionale e anche dall'estero, secondo quote di accesso definite dal regolamento, che presenteranno le proprie pizze di tradizione o innovazione, con una particolare attenzione all'estetica delle creazioni.

Una competizione che si giocherà a colpi di impasti sempre più ricercati, ingredienti di qualità, uniti a creatività e competenza, che saranno poi valutati

dalla giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, composta da: Anna Scafuri (giornalista RAI) che torna a ricoprire il ruolo di presidente, e con lei Giuseppe Cerasa (Le guide Repubblica), Alessandro Circiello (chef della FIC e personaggio televisivo), Patrizio Roversi (conduttore televisivo) e Scott Wiener (foodblogger USA).

I dieci finalisti, le cinque migliori proposte tra le pizze ispirate alla tradizione e le cinque migliori proposte tra le pizze di innovazione, si scontreranno in una gara live il 26 novembre a Napoli, per scegliere la migliore interpretazione della tradizione e la pizza più originale del 2019.

L'iniziativa è sostenuta da La Fiammante, Scugnizzonapoletano, adhoc cash&carry, Sorì, Molino Caputo, San Benedetto, Olitalia e il Consorzio del Parmigiano-Reggiano DOP.

Mediapartner Alice TV, Il Mattino, LucianoPignataro Wine Blog, Italia a Tavola, Pizza&Core e Ristonews, Sala&Cucina.

Partner del contest sono Event Planet food, e AIS Associazione Italiana Sommelier, CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato.

Per info scrivere a contest@mysocialrecipe.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL PRIMO CONTEST
AD AVER CONIUGATO
UNA FASE LIVE
ALLA PARTECIPAZIONE
QUEST'ANNO È A 100
IL NUMERO CHIUSO**

**L'IDEATRICE**

Francesca Marino, biologa nutrizionista, ha ideato 5 anni fa questa competizione in rete tra pizzaioli che si chiude con la fase finale live nel Mulino Caputo. Serata di gala, poi, a Palazzo Caracciolo, con la premiazione dei vincitori e dei partecipanti

**LA GUIDA****50TopPizza, il 23 finale al Mercadante**

Sarà il 23 luglio la grande serata finale di 50TopPizza, la guida on line sulle pizzerie più seguita dai pizzaioli curata da Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere. Una serata al cardiopalma, con il conto alla rovescia delle prime 50 posizioni di una classifica che prevede circa mille pizzerie e che quest'anno è stata lanciata anche in Europa e Nord America con due spin oggi precisi. Si tratta di una guida basata su un mega sondaggio tra circa 150 ispettori sparsi per l'Italia e che non hanno alcun rapporto commerciale con le pizzerie. A seguire le ispezioni anonime per



verificare i diversi locali come un normale cliente, senza essere annunciati e pagando. Proprio questa caratteristica è stata decisiva nel far acquistare prestigio a 50TopPizza perché sinora nessuno è riuscito ad individuare i miserosi ispettori. La serata sarà trasmessa in diretta da www.finedininglovers.it, il magazine on line della San Pellegrino che trasmette anche la prestigiosa classifica 50 Best Restaurant. Le prime due edizioni sono state vinte da Franco Pepe mentre Ciro Salvo ha vinto quest'anno 50TopPizza Europa con la sua pizzeria di Londra.

