CONTEST #PIZZAUNESCO

Oltre 370 pizze da tutti i continenti per sostenere la candidatura Unesco dell'arte del pizzaiolo napoletano come Patrimonio Immateriale dell'Umanità

Eugenio Negri

Il contest internazionale **#pizzaUnesco** entra nel vivo e si appresta a decretare il maestro simbolo di un'arte, quella del pizzaiolo napoletano, candidata all'Unesco come Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Nata proprio con l'obiettivo di sostenerne la candidatura, che sarà valutata a dicembre a Seul, la seconda edizione della gara ha infatti chiuso da poco la sua prima fase web, registrando la partecipazione record di 373 pizze (quasi il triplo rispetto allo scorso anno), realizzate da 232 pizzaioli al lavoro in 24 Paesi di tutti i continenti. Parte ora la fase successiva che vedrà una giuria di altissimo profilo impegnata ad assaggiare e scegliere le prime dieci creazioni che il 14 novembre parteciperanno alla fase finale live per conqui-

starsi il titolo di vincitore di questa seconda edizione.
A fare il punto, nel corso della conferenza stampa che si è svolta oggi a Napoli presso la Sala del Consiglio della Camera di Commercio, l'ideatrice del sito e dell'iniziativa, **Francesca Marino**: "Abbiamo avuto una partecipazione oltre ogni aspettativa e siamo molto contenti perché i pizzaioli di tutto il mondo e di tutte le età hanno capito l'importanza di partecipare. Voglio anche segnalare – ha aggiunto - un altro aspetto non secondario in un mestiere da secoli considerato solo maschile. Hanno infatti partecipato 28 pizzaiole ed è stato questo sicuramente un segnale importante e qualificante che rende questa competizione sul web unica".
Sette i giudici scelti dal sito **www.mysocialrecipe.com**, promotore del contest: **Enzo Vizzari** (presidente di giuria), **Allan Bay**, **Fiammetta Fadda**, **Giorgio Calabrese**, **Scott Wiener**, **Eleonora Cozzella** e **Tommaso Esposito**. Grande attesa dunque per la finalissima del contest #pizzaUnesco, che si svolgerà il 14 novembre nello spettacolare chiostro del Cinquecento di Palazzo Caracciolo MGallery di Sofitel a Napoli, che non svelerà solo il vincitore di quest'anno. Sarà infatti anche l'occasione per scoprire le menzioni speciali assegnate dai partner di Mysocialrecipe: Migliore pizza per gli aspetti nutrizionali (a cura di Legambiente), Pizza Slow - migliore pizza per la territorialità (a cura di SlowFood), Pizza più letta sul web (a cura di Mysocialrecipe), Migliore pizza per l'originalità degli ingredienti (in collaborazione con La Federazione Italiana Cuochi), Miglior abbinamento Vino - Pizza (a cura dell'Associazione Italiana Sommelier), Migliore Pizza per l'impasto (a cura di Ferrarelle), La pizza è anche fritta (a cura della rivista Italia a Tavola), Pizza senza glutine (a cura della rivista Ristorazione Italiana), Pizza in the world (Luciano Pignataro Wine Blog), Pizza funzionale e alternativa di NIP Food (Nazionale Italiana Pizzaioli), Miglior Pizza al Pomodoro (a cura de La Fiammante).

Il contest ha il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Regione Campania, Comune di Napoli, Città Metropolitana, Camera di Commercio, Legambiente, Fondazione Univerde, Associazione Italiana Sommelier e EcoMuseo della dieta Mediterranea di Pioppi, ed è sostenuto da Ferrarelle, La Fiammante, Molino Caputo, Olitalia, Sorì, come main sponsor, e dal Consorzio del Parmigiano Reggiano come sponsor.
La fase live di novembre è sostenuta da Event Planet Food, Fondazione Birra Moretti, Gi.Metal e Scugnizzo Napoletano.
I partner sono la Federazione Italiana Cuochi, la Nazionale Italiana Pizzaioli e l'Associazione Pizzaioli Napoletani.
Mediapartner dell'iniziativa: Il Mattino, Alice Tv e Marco Polo, Luciano Pignataro Wine&Food Blog, Il Cuoco, sala&cucina, Pizza e Pasta, Ristorazione Italiana Magazine, Italia a Tavola, e Malvarosa.

#pizzaUnesco