Dopo il successo della prima edizione, torna **Pomorosso d'Autore**, contest di **Mysocialrecipe** organizzato in collaborazione con **La Fiammante**. Grande novità dell'edizione 2017, la partecipazione al progetto del Pastificio Artigianale **La Fabbrica della Pasta di Gragnano**, in linea con l'obiettivo di coniugare la promozione delle eccellenze del Made in Italy con la tutela dell'originalità nel piatto, contro ogni contraffazione.

Alla storica produzione di conserve alimentari La Fiammante – prima filiera chiusa di pomodoro 100% italiano al Sud – si affianca una lavorazione rigorosamente artigianale erede di una grande tradizione, La Fabbrica della Pasta di Gragnano, il primo pastificio ad aver ottenuto il riconoscimento "Pasta di Gragnano I.G.P.".

Pasta e pomodoro sono da sempre gli ambasciatori del gusto italiano nel mondo, interpreti della grande tradizione artigianale e della straordinaria creatività in cucina di un intero popolo: una gioiosa celebrazione di bellezza e salute che va avanti da oltre 200 anni, tra memoria e innovazione.

La sfida per tutti i partecipanti dell'edizione 2017 sarà ideare e registrare su Mysocialrecipe – la prima piattaforma che certifica l'originalità di una ricetta associandole una marca temporale (Infocert) – una ricetta originale a base di **pasta secca e pomodoro in conserva quali ingredienti principali**.

Pomorosso d'Autore – Ricette di Pasta è rivolto ai più creativi tra i *foodblogger* e a tutti gli appassionati del *food* attenti alla qualità delle produzioni, al gusto e all'originalità delle materie prime italiane.

Pomorosso d'Autore – Ricette di Pasta si articola in **2 fasi**:

- La **prima fase**, rivolta ai foodblogger e agli appassionati di cucina titolari di un account social (Facebook, Twitter o Instagram), ha inizio lunedì **1 marzo** e termina alla mezzanotte di venerdì **31 marzo 2017**. Per partecipare alla prima selezione, tutte le ricette proposte dovranno essere caricate e certificate (gratuitamente) mediante la piattaforma mysocialrecipe.com. Dal 2 aprile al 16 aprile 2017 sarà effettuata la prima selezione delle **30 migliori proposte**: gli autori delle 30 creazioni selezionate riceveranno una fornitura di conserve di pomodoro La Fiammante e di pasta artigianale La Fabbrica della Pasta di Gragnano per elaborare una nuova proposta originale dedicata agli sponsor e pensata per la seconda fase del contest.

- La **seconda fase**, riservata ai 30 autori delle ricette selezionate nella prima fase del contest, parte martedì **2 maggio** e si conclude alla mezzanotte di venerdì **26 maggio 2017**. I partecipanti dovranno caricare e certificare (gratuitamente) tramite la piattaforma mysocialrecipe.com la propria seconda proposta originale. Le ricette pervenute saranno valutate dalla giuria per individuare **5 finalisti**, che saranno annunciati lunedì 12 giugno.

I 5 finalisti prescelti avranno l'opportunità di partecipare, assieme ai componenti della giuria e agli organizzatori del contest, a uno straordinario **educational tour** dai campi alle cucine, alla scoperta della filiera del pomodoro e dell'antica tradizione artigianale della Pasta di Gragnano. Il **vincitore assoluto** sarà scelto a seguito di una prova di cucina estemporanea presso La Fabbrica della Pasta di Gragnano e sarà annunciato al termine del Viaggio.

Tutte le proposte pervenute saranno valutate da una commissione di esperti presieduta da **Arcangelo Dandini** (Chef di fama internazionale, patron del Ristorante L'Arcangelo di Roma), e composta da **Giuseppe Daddio** (Chef, Scuola Dolce e Salato), **Riccardo Melillo** (graphic and food photographer, Italia a Tavola), **Maria Romano** (foodblogger, vincitrice uscente del contest Pomorosso d'Autore), e **Maria Grazia Viscito** (foodblogger, vincitrice di numerosi contest, tra cui LSDM 2014).

Info: contest@mysocialrecipe.com