

A SOSTEGNO DELLA CANDIDATURA A PATRIMONIO IMMATERIALE DELL UNESCO E' NATO IL CONTEST #PIZZAUNESCO

Napoli - 14 Settembre 2017, ore 18:16

A sostegno della candidatura a Patrimonio Immateriale dell Unesco è nato il contest **#pizzaUnesco**: terminata la selezione online è iniziata la fase degli assaggi da parte della giuria. Il 14 novembre a Napoli sarà decretato il maestro della pizza. Manca sempre meno a scoprire chi sarà il maestro della pizza: il contest **#pizzaUnesco** ha appena terminato la selezione online e sta per entrare nella seconda fase. La gara tra pizzaioli di tutto il mondo, arrivata all'edizione n. 2, è nata per sostenere la candidatura della pizza a Patrimonio Immateriale dell'Umanità, che sarà valutata a novembre a Seul. In attesa del responso dell'Unesco, la gara è entrata nella fase degli assaggi da parte della giuria: la fase di preselezione sul web ha visto la partecipazione record 373 pizze (quasi il triplo rispetto allo scorso anno), realizzate da 232 pizzaioli al lavoro in 24 Paesi di tutti i continenti. Adesso, la giuria composta da Enzo Vizzari (presidente), Allan Bay, Fiammetta Fadda, Giorgio Calabrese, Scott Wiener, Eleonora Cozzella e Tommaso Esposito, si impegnerà negli assaggi e nella selezione delle prime dieci creazioni che il 14 novembre, a Napoli, gareggeranno live per conquistare il titolo di vincitore di questa edizione.

Oltre al vincitore, sarà però anche l'occasione per scoprire le menzioni speciali assegnate dai partner di Mysocialrecipe, promoter del contest: 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).

«Abbiamo avuto una partecipazione oltre ogni aspettativa - ha detto l'ideatrice del sito e dell'iniziativa, Francesca Marino - 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 un altro aspetto non secondario in un mestiere da secoli considerato solo maschile. Hanno partecipato 28 pizze e ed è stato questo sicuramente un segnale importante e qualificante che rende questa competizione sul web unica .