

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA Viaggiati Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:



A3 T&G > Fiere&Eventi



Fai la Ricerca



Vai a ANSA.it

[Prodotti tipici](#) | [Vino](#) | [Dal Mare](#) | [Cibo&Salute](#) | [Fiere&Eventi](#) | [Business](#) | [A Tavola con ANSA](#) | [In Breve](#) | [Libri](#) | [VIDEO](#)

[ANSA.it](#) > [Terra&Gusto](#) > [Fiere & Eventi](#) > [Pizza: in 230 in gara per il titolo di 'maestro pizzaiolo'](#)

## Pizza: in 230 in gara per il titolo di 'maestro pizzaiolo'

A novembre a Napoli finale del contest #PizzaUnesco



Redazione ANSA 14 settembre 2017 17:08



Scrivi alla redazione



Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

NAPOLI - Più di 230 pizzaioli di 24 Paesi, pronti a sfidarsi per accedere alla finale live del 14 novembre del contest #PizzaUnesco. Sono oltre 370 le pizze da tutti i continenti per sostenere la candidatura Unesco dell'arte del pizzaiolo napoletano come Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

Giunto alla seconda edizione, 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 con l'obiettivo di sostenere la candidatura, che sarà valutata a dicembre a Seul, la seconda edizione della gara ha 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.

Ora una giuria sarà impegnata ad assaggiare e scegliere le prime dieci creazioni che il 14 novembre parteciperanno alla fase finale live per conquistarsi il titolo di vincitore di questa seconda edizione.

"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

### DALLA HOME TERRA&GUSTO



**Vino: Feudi di San Gregorio punta su rosato a dosaggio zero**

[Vino](#)



**Pizza: in 230 in gara per il titolo di 'maestro pizzaiolo'**

[Fiere e Eventi](#)



**La domanda di cioccolato sta distruggendo i parchi africani**

[Mondo Agricolo](#)



**Confagricoltura contribuisce a nuova scuola Civitella Tronto**

[Mondo Agricolo](#)



**Cous Cous Fest a San Vito Lo Capo, 10 Paesi in gara**

[Fiere e Eventi](#)

partecipare - ha detto l'ideatrice del sito e dell'iniziativa, Francesca Marino - Voglio anche segnalare un altro aspetto non secondario in un mestiere da secoli considerato solo maschile".

"Hanno infatti partecipato 28 pizzaioli - ha sottolineato - ed è stato questo sicuramente un segnale importante e qualificante che rende questa competizione sul web unica".

La finale si svolgerà il prossimo 14 novembre, nel chiostro del Cinquecento di Palazzo Caracciolo MGallery di Sofitel a Napoli.

Sette i giudici scelti dal sito [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com), promotore del contest: Enzo Vizzari (presidente di giuria), Allan Bay, Fiammetta Fadda, Giorgio Calabrese, Scott Wiener, Eleonora Cozzella e Tommaso Esposito. Sarà 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 frita (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).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



 Scrivi alla redazione  Stampa