

PIZZA CONTEMPORANEA, È DI MARZIA BUZZANCA LA MIGLIOR RICETTA CREATIVA AD “ACQUA DI CHEF”



11 Novembre 2017

L'AQUILA - Con la pizza Oscar alla canapa - mozzarella, verza, capperi, alici, aglio disidratato, pomodori confit e pestada - la pizzaiola gourmet **Marzia Buzzanca** di Percorsi di gusto

dell'Aquila ha conquistato il secondo premio Migliore ricetta creativa ad "Acqua di Chef", l'evento digitale e live organizzato da ItaliaSquisita, il network dell'alta cucina italiana, grazie alla partnership con Ferrarelle, main sponsor dell'iniziativa, in collaborazione con diversi produttori d'eccellenza.

L'idea di stuzzicare il talento creativo di grandi chef e emergenti italiani con una sfida inedita, ha dato vita al primo contest dove la cucina d'autore si esprime nel campo delle arti visive.

A partire dall'elemento acqua, gli chef creano una ricetta per poi narrare liberamente la propria visione, in una sfida dove entrano in gioco alla pari arte, tecnologia e grande tradizione italiana.

Dopo il video-making nel 2012, la fotografia d'autore nel 2013, e il concorso "La mia tradizione" nelle edizioni 2014 e 2015, il concorso 2016 dedicato a chef e pizzaioli, Acqua di chef quest'anno è tornata a parlare di pizza contemporanea.

Ad Acqua di Chef 2017 ogni partecipante doveva pensare e fotografare la sua interpretazione di un prodotto italiano diventato fenomeno planetario: la pizza. Fritta, al forno, classica, declinare la pizza in chiave contemporanea non significa altro che valorizzare le materie prime dei diversi territori italiani, ricercare nuove tecniche e abbinamenti, rispettare la tradizione rinnovandola.

La giuria composta da **Gennaro Esposito, Michele Pontecorvo, Franco Pepe, Teo Musso** e **Antimo Caputo** ha eletto un vincitore per ciascuna delle tre categorie in gara (Miglior Ricetta Creativa, Miglior Fotografia, Migliore Ricetta Classica).

La premiazione nei giorni scorsi alla masseria delle sorgenti Ferrarelle, a Riardo (Caserta).