

PIZZA PATRIMONIO DELL'UNESCO, GIUSEPPE VITIELLO VINCE CONTEST

15 Novembre 2017

di Redazione



NAPOLI – È **Giuseppe Vitiello** con la sua “pizza Doppia” il vincitore della seconda edizione del contest internazionale #pizzaUnesco, la gara ideata da Mysocialrecipe (piattaforma di deposito e certificazione di ricette originali) che ha coinvolto 232 pizzaioli da 24 Paesi per sostenere il riconoscimento Unesco dell’arte del pizzaiolo napoletano come Patrimonio Immateriale dell’Umanità.

Ad annunciarlo ieri a Napoli è stata l’ideatrice del contest, **Francesca Marino**, assieme al commissario della Camera di Commercio di Napoli, **Girolamo Pettrone**, nel corso dell’evento spettacolo che si è svolto a Palazzo Caracciolo, trasformato per l’occasione in una

“piccola Napoli verace”, per rivivere il folklore della città simbolo della pizza nel mondo.

Un evento promosso proprio per appoggiarne la candidatura di cui si parlerà oggi in Commissione a Parigi, in attesa di arrivare alla decisione ufficiale dell’assemblea convocata a Seul.

Tra lo sventolio del bucato steso ad asciugare sui fili, artisti circensi sul palco e forni sempre accesi per sfornare la tonda più amata dai food lover, la serata ha registrato un vero e proprio sold out, coinvolgendo in primis i dieci finalisti, giudicati da **Enzo Vizzari, Allan Bay, Giorgio Calabrese, Eleonora Cozzella, Fiammetta Fadda e Scott Wiener**.

Non solo grandi maestri campani, uniti nel segno della creatività e della qualità; a contendersi il titolo di vincitore del concorso sono stati anche talentuosi rappresentanti dell’arte bianca sparsi per il pianeta, dagli Usa all’Australia, dai Paesi Bassi al Marocco, dalla Russia alla Grecia, che hanno inviato le loro creazioni tonde su www.mysocialrecipe.com, per un totale di 374 pizze in gara.

Artigiani esperti, spesso giovani, ognuno con caratteristiche diverse ma tutti accomunati dalla continua voglia di innovarsi: c’è chi si impegna a divulgare la cucina italiana in Australia, come **Giovanna Alberti**, unica lady tra i finalisti, e chi invece da cento anni tramanda di padre in figlio la passione per questa arte sul territorio stesso, come **Salvatore Grasso**, al comando di una delle quattordici pizzerie centenarie di Napoli; c’è chi è partito da Fuorigrotta per girare il mondo fino ad arrivare nella Grande Mela e aprire un ‘tempio’ della pizza napoletana oltreoceano (**Ciro Iovine**) e chi dopo un decennio da filmmaker tra Inghilterra, Italia, Olanda e Belgio ha deciso di convertire il proprio studio a Rotterdam in una sorta di pizzeria “dopo lavoro” (**Vincenzo Onnembo**).

Ma sono tanti altri i custodi di questo antico mestiere, che da garzoni sono diventati veri ambasciatori e, con Mysocialrecipe, protagonisti assoluti del contest (tra cui **Gennaro Battiloro, Raffaele Bonetta, Francesco Pone, Carlo Sammarco e Clemente Valentino**).

A sbaragliare tuttavia la concorrenza, è stato Giuseppe Vitiello, erede della famiglia di pizzaioli più famosi del casertano, con il suo disco gourmet realizzato con due impasti sovrapposti (provola sotto e passata di pomodoro con olio aromatizzato all’aglio e basilico sopra) e giudicato il migliore per la sua capacità di unire tradizione e innovazione.

Un mix che rispecchia in pieno la filosofia di questo giovane talento, già vincitore del neocampionato europeo per la sezione “pizza napoletana”, che quotidianamente sperimenta

“blend” alternativi a base di curcuma, caffè, cacao, farina semintegrale, multicereali e paprika.

“In questa seconda edizione – spiega Francesca Marino – abbiamo quasi triplicato il numero delle pizze partecipanti rispetto allo scorso anno (chiuso a quota 140) e soprattutto abbiamo incassato l’interesse di tantissimi pizzaioli all’estero, con una quota rosa senza precedenti (28 pizze, di cui 4 straniere). Un risultato che si inorgoglisce e soprattutto ci fa ben sperare per il voto decisivo in Corea del Sud. Ora – aggiunge Francesca Marino – non ci resta che aspettare, consapevoli che questa finale del contest a Napoli rappresenta una tappa di avvicinamento fondamentale per quello che speriamo diventi il prodotto simbolo del made in Italy riconosciuto dall’agenzia dell’Onu. Dal canto nostro, siamo già a lavoro per organizzare la prossima edizione del concorso, fiduciosi di poter celebrare l’autentica arte del pizzaiolo napoletano anche come new entry della lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale”.

Nel corso della serata, tra pizze d’autore e momenti di grande convivialità, sono stati inoltre consegnati i premi per le undici menzioni speciali assegnate dai partner di Mysocialrecipe a: **Antonio Troncone** per la Verneteca Sannita (menzione rivista Italia a Tavola – “La pizza è anche...fritta”); **Pasqualino Rossi** per la Pizza Natalina (menzione Associazione Italiana Sommelier – “Pizza maritata – miglior abbinamento vino-pizza”); **Fabio Cristiano** – fondatore della Scuola di Pizzaiolo e mentore di giovani allievi non vedenti – per la Pizza Mandolino (menzione Luciano Pignataro Wine Blog – “La pizza di tutti”); **Stefano Miozzo** per la On Air (menzione rivista Ristorazione Italiana – “Pizza senza glutine”); **Domenico Pentella** per la Papillon (menzione Mysocialrecipe – “Pizza più letta sul web”); **Paolo De Simone** per La Cilentana ai grani antichi (menzione Legambiente – “Migliore pizza per gli aspetti nutrizionali”); **Stefano Cioccarì** per la Mensa di Enea (menzione Nip – Nazionale Italiana Pizzaioli – “Migliore pizza funzionale e alternativa”); **Giuseppe Vesi** per la Fantasia di colori e sapori (menzione La Fiammante – “Migliore pizza al pomodoro”); **Mauro Autolitano** per la Pizza Tiziano bis (menzione Fic – Federazione Italiana Cuochi – “Pizza Chef – Migliore pizza per l’originalità degli ingredienti”); **Giuseppe Pignatola** per La mia Nerano (menzione Ferrarelle – “Migliore pizza per l’impasto”); **Francesco Capece** per la Marinara dell’Alleanza (menzione Slow Food – “Pizza Slow – Migliore pizza per la territorialità”).

Il contest ha il patrocinio di Presidenza del Consiglio dei ministri, 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.

Media partner dell'iniziativa Il Mattino, Alice Tv e Marco Polo, Luciano Pignataro Wine&Food Blog, Il Cuoco, Italia a Tavola, Pizza e Pasta, Ristorazione Italiana Magazine, Sala&Cucina e Malvarosa.