

Grande successo per Rossopomodoro

ecco i vincitori del contest Come un Giorno a Napoli e i due premiati nel #pizzAward2019

www.rossopomodoro.it

Proclamati ieri sera nella splendida cornice di Palazzo Caracciolo a Napoli, i nomi dei vincitori della finale del contest “Come un giorno a Napoli”, promosso da Rossopomodoro in collaborazione con Mysocialrecipe (primo portale al mondo di certificazione di ricette originali).

Il concorso partito a luglio 2019, ha visto in questa seconda edizione l’ampliamento delle performance, aprendo la gara anche alla pizzeria ed al bar, portando tutto il Mondo Rossopomodoro che ha preso parte al contest, a creare nuove ricette con il tema “come un giorno a Napoli”.

I 9 finalisti in gara si sono sfidati nella fase “live” presso Rossopomodoro Napoli Via Partenope alla presenza della giuria presieduta da **Luciano Pignataro**, giornalista enogastronomico (lucianopignataro.it), da **Alberto Lupini** (Italia a tavola), **Dino Piacenti**, uomo della Radio, tv e spettacolo e dallo chef **Pasquale Torrente** che hanno esaminato tutte le ricette e decretato i vincitori che sono stati proclamati in serata al Palazzo Caracciolo durante la serata finale del **Pizza Award 2019** dai giudici tecnici (non votanti) ideatori ed organizzatori del contest, ovvero **Clelia Martino**, **Antonio Sorrentino** ed **Enzo De Angelis**.

Ecco i nomi e la provenienza dei Campioni:

categoria pizza

Daniele Di Cristofaro da Rossopomodoro Venezia Stazione Santa Lucia con la “*Vesuviana nera*”; Pizza ottenuta da un impasto con un’idratazione del 72% da farina 00 Caputo in doppia lievitazione.

La pizza va a sovrapporre il sapore deciso della pancetta e dell’Auricchio scorza nera con la dolcezza dei pomodorini partenopei e la cipolla di Tropea, il tutto su una base di provola affumicata di Agerola.

categoria cucina

Girolamo Castaldo da Milano Rossopomodoro San Babila con “*Napul’è*”.

Spaghetti di Gragnano, con cozze, friggirelli, (peperoncini verdi, patate, datterino rosso, mandorle tostate.

categoria caffè

Giovanni Faraldi da Rossopomodoro Moncalieri con “*Marocchino di nutella di pistacchi di Bronte*”. Marocchino di nutella di pistacchi di Bronte con condensato di latte di bufala e pasta di pistacchio

Mentre per il contest internazionale #pizzAward di MySocialRecipe, **Massimiliano Pica** di Rossopomodoro Copenaghen, si classifica secondo nella categoria “Pizza Creativa” con la sua “Sannita” e **Vincenzo Farina**, Pizzaiolo di Rossopomodoro Bologna Mercato di Mezzo, si aggiudica la menzione speciale di Parmigiano Reggiano con la pizza “Vino Veritas”.

Roberto Colombo Amministratore Delegato Sebeto S.p.a. ha dichiarato: «l'impegno costante di Rossopomodoro è tutelare e diffondere in Italia e nel mondo, grazie ad una famiglia di 100 ristoranti, la più autentica tradizione napoletana: la pizza artigianale, la cucina tipica ed il caffè naturalmente. Ecco perché quest'anno, per il Contest mondiale realizzato con Mysocialrecipe, abbiamo inserito tutte e 3 le categorie del gusto napoletano. I miei complimenti vanno a tutti i nostri professionisti - vincitori e non - per aver dimostrato grande creatività, che, come sappiamo bene, è un altro ingrediente fondamentale di Napoli: una grande soddisfazione per tutta la famiglia Rossopomodoro.»

«Siamo davvero orgogliosi della crescita di questo progetto che ci vede al fianco di Rossopomodoro. È per noi una grande opportunità di contribuire alla diffusione dei valori più belli della napoletanità nel mondo», il commento di Francesca Marino, CEO di MySocialRecipe.

A questo link tutte le ricette partecipanti <http://bit.ly/RossopomodoroAward>

Per informazioni alla stampa

UFFICIO STAMPA ROSSOPOMODORO

Clelia Martino 3492694580

cleliamartino@rossopomodoro.it

ufficiostampa@rossopomodoro.it

UFFICIO STAMPA MYSOCIALRECIPE

press@mysocialrecipe.com

www.mysocialrecipe.com