

In Sugo Veritas: la terza edizione di “Pomorosso d’Autore”



Nell’Anno del Cibo Italiano, **Pomorosso d’Autore** – il contest di **MySocialRecipe** giunto alla terza edizione – rilancia il suo format innovativo. Ideato con l’intento di promuovere l’autentico made in Italy insieme all’originalità delle ricette, Pomorosso d’Autore 2018 “alza l’asticella”, perché la Cucina è sempre questione di sfide.

In omaggio al grande Gualtiero Marchesi, indiscusso Maestro della nuova cucina italiana da poco scomparso, il tema del contest 2018 è la verità dei sapori: **Pomorosso d’Autore – In Sugo Veritas**, quindi, perché la buona Cucina è fatta di semplicità, di armonia e di materie prime autentiche.

Tra le novità di quest’anno, l’introduzione di 2 CATEGORIE per l’accesso alla gara:

CUOCHI – PROFESSIONISTI e FOODBLOGGER – APPASSIONATI.

I partecipanti si sfideranno lungo due percorsi paralleli, che porteranno i finalisti di entrambe le categorie a vivere un’emozionante esperienza di gusto dai campi alla tavola, alla

scoperta dell'universo dell'oro rosso e dell'oro verde italiani.

Due i partner a sostegno del progetto, legati ai prodotti simbolo della Dieta Mediterranea, olio e pomodoro, in un matrimonio di gusto e salute: alla tradizione conserviera de **La Fiammante**, marchio di punta di una filiera etica 100% italiana con sede a Buccino (SA), si affianca quest'anno l'esperienza di **FAM**, la rinomata azienda olearia nel cuore dell'Irpinia.

Compito dei partecipanti è ideare e realizzare una ricetta originale che impieghi olio extravergine d'oliva e passata di pomodoro quali ingredienti principali. Per partecipare, come ogni anno, è necessario iscriversi gratuitamente a Mysocialrecipe – la prima piattaforma che certifica l'originalità di una ricetta associandole una marca temporale – e registrare gratuitamente le proprie creazioni.

Pomorosso d'Autore si articola in 2 fasi: la prima, ha inizio **martedì 3 aprile** e termina **lunedì 30 aprile 2018** (alle 13:00).

Al termine della prima fase sarà effettuata la prima selezione delle **40 migliori proposte: 20 per la categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI e 20 per la categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI.**

Seguirà la comunicazione ufficiale delle 40 ricette prescelte e dei nomi degli autori ammessi alla **seconda fase** del contest che inizia **lunedì 21 maggio** e si conclude **venerdì 15 giugno 2018** (alle 13:00), i quali riceveranno una fornitura di conserve di pomodoro La Fiammante e una di olio evo FAM, necessarie alla elaborazione di (massimo) 2 nuove ricette originali (obbligatoriamente 1 dolce e 1 salata).

Lunedì 2 luglio 2018: la Giuria di esperti proclamerà i **10 finalisti autori (5 nella categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI e 5 nella categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI)** che avranno

l'opportunità di partecipare all'esperienza di gusto, dai campi alla tavola, organizzata in collaborazione con gli sponsor La Fiammante e Olio FAM.

Il vincitore assoluto per la categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI e il vincitore assoluto per la categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI saranno scelti mediante una **prova di cucina estemporanea** nel corso del tour dedicato ai finalisti.

Nuova anche la Giuria, presieduta da **Allan Bay** (scrittore e giornalista enogastronomico) e composta da **Peppe Guida** (chef stellato Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense – NA), **Fabiana Scarica** (chef di Villa Chiara – Orto e Cucina, vincitrice di Top Chef 2017), **Rossella Guarracino** (founder Malvarosa Edizioni), **Riccardo Melillo** (graphic and food photographer, Italia a Tavola), e **Valentina Scotti** (foodblogger di An Experimental Cook, vincitrice di Pomorosso d'Autore 2017).

Ulteriore novità della terza edizione, i due premi speciali **MIGLIOR VIDEO** caricato sulla piattaforma, a corredo della ricetta partecipante registrata, e **RICETTA PIÙ CLICCATA** su **MySocialRecipe.com**

Media Partner dell'iniziativa [Luciano Pignataro WineBlog](#), [Italia a Tavola](#) e [Malvarosa](#).