



Comunicato Stampa

Lo chef Joshua Pinsky è il vincitore del premio Il Primo di New York Il contest del Pastificio Di Martino che premia il miglior piatto di pasta della Grande Mela

Una giuria internazionale riunita dal Pastificio Di Martino di Gragnano ha eletto lo scorso 23 giugno 2017 il vincitore del Primo di New York, il concorso che premia il miglior piatto di pasta della Grande Mela.

Il concorso, ideato dal Pastificio Di Martino di Gragnano, è giunto alla sua seconda edizione e quest'anno l'evento finale e la selezione del vincitore si sono tenuti nella prestigiosa James Beard House di New York.

Il Primo di New York premia il miglior piatto di pasta realizzato da uno chef oltreoceano e ha l'obiettivo di diffondere la tradizione culinaria italiana, promuovendo la pasta di Gragnano IGP e sostenendo coloro che colgono la sfida di interpretare in maniera inedita il carboidrato più famoso del mondo, lontano dal Belpaese.

A competere fra loro quest'anno ci sono stati alcuni dei più rilevanti nomi del panorama gastronomico di New York selezionati da una prestigiosa giuria internazionale composta da:

Giuseppe Di Martino, Amministratore Delegato del Gruppo Di Martino;
Faith Willinger, scrittrice e autrice;
Luciano Pignataro, giornalista e autore;
Eleonora Cozzella, giornalista e autrice;
Albert Sapere e Barbara Guerra, ideatori e organizzatori di Le Strade della Mozzarella;
Mitchell Davis, autore, giornalista e Vice Presidente di James Beard Foundation;
Colu Henry, autrice e food & lifestyle influencer;
Sierra Tishgart, giornalista del Grub Street del New York Magazine;

Fra le numerose ricette giunte al vaglio della giuria, si sono distinte quelle dei seguenti 10 finalisti: David de Lucia di **Casa Lever**, Joshua Pinsky di **Momofuku Nishi**, Rita Sodi de **I Sodi**, Garrison Price de **Il Buco Alimentari**, Jared Sippel di **Italianne**, Silvia Barban di **LaRina**, Raffaele Solinas di **Maiella LIC**, Carlo Bigi di **Gemma**, Ed Schoenfeld patron di **Red Farm**, Hillary Sterling di **Vic's**.

Il vincitore del Primo di New York 2017 è lo chef americano Joshua Pinsky del ristorante Momofuku Nishi di New York con i suoi "Bucatini ceci e pepe", dove con l'uso dell'hozon di ceci lo chef americano ha rivisitato un classico della cucina italiana che ha convinto la giuria

internazionale. Lo chef vincitore porta a casa **5000 \$**, una giacca e una padella personalizzati, un viaggio nella città della pasta per imparare i segreti della pasta di Gragnano IGP e la possibilità di partecipare come **relatore alla prossima edizione dell'evento Le Strade della Mozzarella**. Si aggiudica il secondo posto il **“Rosmarino con costolette brasate all'anice” di Ed Shoenfeld**, patron di **Red Farm**, il ristorante cinese più famoso di New York. Al terzo posto **“Eliche giganti con ragù di agnello” dello chef Garrison Price** del ristorante **Il Buco Alimentari**. Il vincitore del contest è stato annunciato durante la cena di gala tenutasi nello stesso giorno presso la James Beard House di New York che ha chiuso questa seconda edizione del Primo di New York, dove la pasta di Gragnano IGP Di Martino è stata interpretata dall'antipasto al dolce dallo chef Massimo Sola, vincitore della scorsa edizione del premio.

La Pasta di Gragnano IGP Di Martino è la pasta partner di Slow Food e la pasta ufficiale della James Beard House di New York.

L'azienda. Dal 1912 i Di Martino sono pastai a Gragnano: una tradizione ultracentenaria che attraverso l'innovazione continua di tre generazioni fa oggi di Pastificio Di Martino un autorevole punto di riferimento nel mercato mondiale della pasta di Gragnano. La pasta viene prodotta secondo i dettami del Disciplinare di produzione IGP e viene realizzata usando solo semola di grano duro 100% italiana e acqua sorgiva dei Monti Lattari, trafile al bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura.

www.pastadimartino.com