



PIZZA SCIENCE AWARD: PREMIARE LA SCIENZA, PREMIARE LA RICERCA

Premiare la scienza, premiare la #ricerca . Questa è la grande novità della quarta edizione del #pizzAward, annunciata dalla nutrizionista Francesca Marino, CEO di **MySocialRecipe** , durante la presentazione dell'iniziativa, a Gustus presso la Mostra d'Oltremare. Grande attesa quindi per la kermesse che si conclude con la finale live il 26 novembre nel Molino Caputo e con la premiazione nella corte di Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel.

" In questi anni è stato giusto dare risalto alla figura del pizzaiolo dice #francescamarino, biologa nutrizionista e ideatrice della kermesse ma adesso è venuto il momento di premiare quelle persone che hanno reso possibile il successo della pizza in Italia e nel Mondo attraverso lo studio e la ricerca Non solo lievitazioni e fermentazioni, ma anche approfondimento sulla gestione delle materie prime nella cottura, l'uso della manualità del pizzaiolo nell'immediato futuro, sulla funzione sociale e antropologica di questo alimento nella Dieta Mediterranea, la sua relazione con la salute di chi la mangia. La scienza e la #ricerca sono impegnati a favorire la conoscenza di ogni aspetto di questo mondo in evoluzione e lo scopo del Pizza #science Award è premiare i protagonisti di questi sforzi di cui si parla ancora molto poco".

Scienziati, studiosi, ricercatori diventano dunque protagonisti di questa e delle prossime edizioni per il contributo dato alla conoscenza e al miglioramento di questo prodotto che è l'emblema del made in Italy nel Mondo.

Ad essere premiati #annamariacolao , #silvanogallus , #brunosiciliano .

Annamaria Colao per l'esperienza didattica pilota in Italia, in quanto titolare della Cattedra Unesco di Educazione alla salute ed allo sviluppo sostenibile presso l'Università Federico II.

Silvano Gallus per la #ricerca relativa al rapporto tra il consumo di pizza e la salute che lo ha portato ad ottenere il premio Ig Nobel 2019 per la Medicina

Bruno Siciliano per le sue ricerche avanzate sulla introduzione della robotica nel mondo artigianale della pizza.

Durante la serata si scoprirà chi avrà conquistato il podio tra i maestri pizzaioli che da tutto il mondo hanno proposto le loro pizze più creative e che hanno saputo valorizzare al meglio i sapori e la tradizione di un territorio. Luigi Calafiore, Nicola Falanga, Angelo Mondello, Massimiliano Pica, Filippo Rosato, Denis Colosimo, Christopher Lucca, Valerio Mollica, Cristian Riccio, Giuseppe Santoro , saranno loro a dover convincere la giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, presieduta da Anna Scafuri (giornalista RAI), e composta da Giuseppe Cerasa (Le guide di Repubblica), Alessandro Circiello (chef della FIC e personaggio televisivo), Patrizio Roversi (conduttore televisivo), con il coordinamento di Tommaso Esposito (giornalista enogastronomico).

Ai vincitori della gara al Molino Caputo sarà consegnata, durante la premiazione a Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, una creazione artigianale in rame realizzata eccezionalmente dal maestro Pasquale Merone raffigurante San Gennaro trasfigurato nella classica oliera da pizzaiolo, da un'idea di #francescamarino .

Intanto ecco i nomi dei pizzaioli che saliranno sul palco della serata finale per ricevere le menzioni speciali assegnate dagli sponsor dell'iniziativa:

Corrado Bombaci ,che si aggiudica l'Award di **MySocialRecipe** al Pizzaiolo Social. Nicola Falanga , per l'Award di Sorì , alla Migliore Pizza Stg Vincenzo Farina , per l'Award del Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP , come Pizzaiolo Chef Valerio Iessi , per l'Award di Adhoc Cash & Carry , alla Migliore Pizza Espressione del Territorio Campano Vincenzo Onnembo, per l'Award di Olitalia , alla Migliore Pizza dall'Estero Davide Quarta , per l'Award di Molino Caputo , al Migliore Impasto Lele Scandurra, per l'Award de La Fiammante , per la Migliore Pizza Genuina. L'iniziativa è sostenuta da La Fiammante, Scugnizzonapoletano, Adhoc Cash & Carry, Sorì, Molino Caputo, main sponsor . E da San



**Benedetto, Olitalia e il Consorzio del Parmigiano-Reggiano Dop, sponsor.
Partner del #contest sono #Event Planet #food , AIS (Associazione Italiana Sommelier),
Horeca Service, CuArtigiana, Scuola Dolce&Salato e Castaldi Group.
Mediapartner Alice TV, Il Mattino, #lucianopignataro WineBlog, Italia a Tavola, Pizza&Core
e Ristonews, Sala&Cucina.**

[PIZZA SCIENCE AWARD: PREMIARE LA SCIENZA, PREMIARE LA RICERCA]