PIZZA SCIENCE AWARD MYSOCIAL RECIPE ...

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
"In questi anni è stato giusto dare risalto alla figura del pizzaiolo - dice Francesca Marino, 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 ricercaNon 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 Annamaria Colao, Silvano Gallus, Bruno Siciliano.
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, Cristopher 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 (dirigente della Federazione Italiana Cuochi 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 Francesca Marino.
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 delParmigiano Reggiano DOP, come Pizzaiolo Chef
Valerio Iessi, per l'Award di AdhocCash & Carry, alla Migliore Pizza Espressione del Territorio Campano
Vincenzo Onnembo, per l'Award di Olitalia, alla Migliore Pizza dall'Estero

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Davide Quarta, per l'Award di Molino Caputo, al Migliore Impasto
Lele Scandurra, per l'Award de La Fiammante, per la Migliore Pizza Genuina.
Nella foto Luciano Pignataro e Francesca Marino
Condividi

[PIZZA SCIENCE AWARD MYSOCIAL RECIPE ...]

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.