



# Convivium 2000

Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

giovedì 28 novembre 2019

Napoli, #pizzAward 2019 chiude e incorona Nicola Falanga

## Napoli, #pizzAward 2019 chiude e incorona Nicola Falanga

Successo per finale della 4<sup>a</sup> edizione del contest internazionale. Il pizzaiolo napoletano si è imposto con la sua "Crisommola blu". A

Christian

Riccio il riconoscimento per la migliore interpretazione della tradizione. Ammessi alla fase finale della gara, cento pizzaioli provenienti da ogni parte del mondo.



Nicola Falanga, Francesca Marino e Christian Riccio

**N**icola Falanga di Terzigno (Na) si è aggiudicato il #pizzAward2019. Il pizzaiolo partenopeo si è imposto con la sua "Crisommola blu" dopo aver superato le selezioni della quarta edizione del contest, a numero chiuso, che ha **ammesso alla gara 100 pizzaioli** da ogni parte del mondo. A vincere il #pizzAward 2019 per la migliore pizza interpretazione della tradizione è **Christian Riccio** di Roma con la sua "AmatRiccia" mentre per la più creativa è Massimiliano Pica da Copenaghen con la "Sannita". Non solo cibo, ma anche tante premiazioni, a partire dagli scienziati Annamaria Colao, Silvano Gallus, e Bruno Siciliano, che hanno ricevuto il "Pizza Science Award", la statuetta in rame realizzata dal maestro artigiano Pasquale Merone, per il loro contributo scientifico al mondo pizza.

In particolare, Annamaria Colao per l'esperienza didattica pilota in Italia, in

### Newsletter

### Convivium2000

- [Vodafone, servizi alle cooperative per un'agricoltura 4.0](#)
- [PROVERBIO DEL 29 NOVEMBRE](#)
- [Napoli, #pizzAward 2019 chiude e incorona Nicola Falanga](#)
- [Infezioni da antibiotici, è allarme Entro il 2050 10 milioni di morti?](#)
- [DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 29 NOVEMBRE](#)

### Archivio blog

▼ 2019 (2970)

▼ novembre (261)

[Vodafone, servizi alle cooperative per un'agricolt...](#)

[PROVERBIO DEL 29 NOVEMBRE](#)

[Napoli, #pizzAward 2019 chiude e incorona Nicola...](#)

[Infezioni da antibiotici, è allarme Entro il 2050 ...](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 29 NOVEMBRE](#)

["Processo al maiale" Nel ruolo di giudice il magi...](#)

[LA TREVIGIANA MARIA LAURA PEZZATO VINCE IL PREMI...](#)

[Pisti, dolci siciliani per un Natale goloso](#)

[LE PILLOLE DEL 29 NOVEMBRE](#)

[VELVET MEDIA NON SI FERMA PIU': E' "LEADER DELL...](#)

[PROVERBIO DEL 28 NOVEMBRE](#)

[Le imprese chiedono il Tax Credit «Ossigeno per il...](#)

[Jre Italia, cambio al vertice Filippo Saporito nuo...](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 28 NOVEMBRE](#)

[Emergenza musica live nei locali Fipe: Problema co...](#)

[Simonato inaugura la nuova sede «Ho 64 anni, ma ...](#)

[VINO, WINE2WINE: GLI STAKEHOLDER PROMUOVONO IL 2...](#)

[LE PILLOLE DEL 28 NOVEMBRE](#)

[PROVERBIO DEL 27 NOVEMBRE](#)

[La bottiglia del turismo è pronta per essere st...](#)

[La birra e il cibo fuori casa Focus a Beer&Food At...](#)

[I politici affondano Venezia Altro che](#)

quanto titolare della Cattedra Unesco di Educazione alla salute ed allo sviluppo sostenibile presso l'Università Federico II; Silvano Gallus dell'Istituto Negri di Milano, per la ricerca relativa al rapporto tra il consumo di pizza e la salute che lo ha portato ad ottenere il premio Ig Nobel a Boston; e Bruno Siciliano per le sue ricerche avanzate sulla introduzione della robotica nel mondo artigianale della pizza. A ritirare il premio, la figlia Chiara.



Francesca Marino, Annamaria Colao, Federico Monga e Luciano Pignataro

«Abbiamo avuto il piacere di riassumere in una serata tutto il meglio che questo mondo pizza sa esprimere: la bravura dei pizzaioli, la capacità di comunicare la loro arte, il lavoro degli studiosi su questo alimento, la solidarietà, l'arte e lo spettacolo - afferma Francesca Marino, ideatrice del format - Il nostro sforzo è appunto quello di mettere tutti insieme, fare rete con le eccellenze in una serata unica e irripetibile nella nostra città. Questa quarta edizione, durata sei mesi e che ha raccolto quasi tre milioni di visualizzazioni, è stata l'edizione dei record. Ma già siamo al lavoro per la prossima».

Come sempre emozionante l'attesa per conoscere i risultati che sono stati resi noti ieri sera a Napoli, nella suggestiva cornice di Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, in una serata plastic-free, allestita per l'occasione con carte napoletane classiche gigantesche, nel corso del live show di premiazione aperto da una performance di Ciccio Merolla e Ibrahim Drabo e condotto dai giornalisti Luciano Pignataro e Anna Scafuri che ha presieduto la giuria anche per questa edizione.

solo maltem...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 27 NOVEMBRE

Vino, le aziende ci credono: «Buone sensazioni ...

Facoltà della... pizza Via al corso universitari

Aqva di gin entra nella famiglia OnestiGroup

LE PILLOLE DEL 27 NOVEMBRE

CARPINETO Grandi Vini di Toscana nella lista di O...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 26 NOVEMBRE

Il toscano Valentino Tesi è il Miglior sommelier d...

Il vino, snodo fondamentale per la nuova concezion...

PROVERBIO DEL 26 NOVEMBRE

Foto Alisani e Massimo Guzzone Una pena di mare a ...

Preferite il dolce o il salato? È solo una quest...

Restaurata la Pasticceria Cavour Nuovo look per ...

LE PILLOLE DEL 26 NOVEMBRE

Il Mandarini Oriental apre a Lucerna

PROVERBIO DEL 25 NOVEMBRE

Ottocentodieci Ristorante Il menu tra modernità ...

Cortina, regina della pellicola Avvistata anche ...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 25 NOVEMBRE

Gli italiani in vacanza per Natale Baite, capital...

I menu scomposti dei fratelli Papa Saperi più int...

Territorio, arte e ricerca A Verona apre La Cru

LE PILLOLE DEL 25 NOVEMBRE

Stella Artois, parte da Milano la 2ª fase di Dra...

PROVERBIO DEL 24 NOVEMBRE

Gli italiani e il cibo... ovunque Rubio: «Torniamo...

Ifse ambasciatrice in Corea della Cucina italiana

Le app, quando la tecnologia può aiutare a perde...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 24 NOVEMBRE

Puglia, il film "AmalaTerra" per guardare oltre la...

Al torrione non si resiste Protagonista a Natale

LE PILLOLE DEL 24 NOVEMBRE

In uscita il N.8-2019 del periodico Bubble's ...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 23 NOVEMBRE

Festa del gusto in Carnia, protagonisti i salumi e...



La cerimonia di premiazione

Insieme a quest'ultima, a decretare il vincitore una giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, 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 Giuseppe Giorgio (giornalista enogastronomico), che hanno valutato le loro proposte nel corso del tasting live al Molino Caputo.



La platea della finale di #pizzAward 2019

#PizzAward non solo è una grande vetrina per i pizzaioli desiderosi di

I social non allontanano dalla vita reale: uno s...

PROVERBIO DEL 23 NOVEMBRE

Lombardia, turismo in rete Dalla giunta ok agli ...

Gaggia fa rivivere gli anni '50 tra tecnologia...

Le Emozioni Italiane a Pescara una giornata dedi...

LE PILLOLE DEL 23 NOVEMBRE

Due Latte al Pepe Nero un formaggio ATTEBUSCH...

PROVERBIO DEL 22 NOVEMBRE

Longarone Fiere pronta a premiare il migliore let...

Condizioni meteo estreme nel nostro futuro?!

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 22 NOVEMBRE

"LA FENICE" ENTRA IN GAMBERO ROSSO E NELLE PREFE...

MA ESISTE POU DAVVERO UNA «CUCINA TIPICA»?

WINE2WINE, LA SOSTENIBILITÀ SOCIALE È IL FOCUS ...

LE PILLOLE DEL 22 NOVEMBRE

HOLD l'app anti-app

LE PILLOLE DEL 21 NOVEMBRE

Le Tre Rane Tutto iniziò da Leonardo...

I surgelati nella dieta dei figli La scelta del 51...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 21 NOVEMBRE

Il Grand Tour della Finocchiona Igp parte dal Cast...

Grana Padano DOP LATTEBUSCHE

Frutta: buonissima...anche cotta

Gelinaz 2019, i grandi chef preparano 148 ricette ...

PROVERBIO DEL 21 NOVEMBRE

Le risorse della frutta secca per la salute dell...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 20 NOVEMBRE

Zampone con salsa alle mandorle, salsa verde e.....

PROVERBIO DEL 20 NOVEMBRE

Primo Lat / Personaggio dell'anno È il tempo o...

Latte intero Biologico di Montagna LATTEBUSCHE

IN ARRIVO A RIESE "PORCOMONDO!", LA 2. EDIZIONE ...

Airbnb e Comune di Roma. Patto sulla tassa di s...

LE PILLOLE DEL 20 NOVEMBRE

Francesco Marasciulo è il 5° Master Pizza Champion...

PROVERBIO DEL 19 NOVEMBRE

Settimana della Cucina italiana, via! 50 eventi ...

Talent Garden Isola Il campus dedicato al Food-T...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 19 NOVEMBRE

Negli Usa muove i primi passi la pizza modello fot...

Bimbo "vegano" muore a 18 mesi Genitori accusati ...

La mandorla nei dolci di oggi al 28°





mostrare la loro creatività, ma anche un'occasione per scoprire le nuove tendenze del settore. Nel corso di questi mesi, attraverso le accessissime fasi social del contest che hanno coinvolto la community di Facebook, è apparso evidente che i trend del mondo pizza rivelano un ritorno alla tradizione, esaltando le tipicità locali. Tendenza non solo italiana, ma internazionale, perchè oggi i maestri pizzaioli mostrano una grande attenzione alla scelta ed alla qualità degli ingredienti per dare vita ad un prodotto eccellente, e sempre più attento all'ambiente.

Ma l'evento è stata anche l'occasione per rinnovare con un segno tangibile l'impegno nel sociale. Antonio Mattone, portavoce della Comunità di Sant'Egidio, assieme a Francesca Marino e Lino D'Angiò, dal palco, hanno dato il via alla raccolta fondi per offrire il pranzo di Natale nella casa circondariale "Giuseppe Salvia Poggioreale" per i 150 detenuti che in quel giorno saranno lontani dai propri affetti, regalando loro una giornata diversa. A sostenere l'iniziativa con tutto il loro entusiasmo anche gli attori Patrizio Rispo e Alberto Rossi, volti noti della serie Rai "Un Posto al Sole" .

Intensi i ritmi della serata "green", diretta da Simona Perchiazzi, che ha riservato ai partecipanti tante piacevoli sorprese, come quella dell' aperitivo "Ahi Poke Cucina Healthy" a cura della Scuola Dolce&Salato dello chef Peppe Daddio, accompagnato dai vini di Cantine Riunite serviti da una performer, insieme alla degustazione delle pizze preparate dai maestri pizzaioli per un incontro tra tradizione e creatività: grande successo per la "Pizza fusion" preparata da Gino Sorbillo con lo chef stellato Salvatore La Ragione con i prodotti di Adhoc Cash&Carry, Diego Tafone con la "Pizza Pascalina" ben nota per i suoi effetti antitumorali, ideata dall'Istituto Pascale di Napoli, e Vincenzo Iannucci con Teresa Iorio con le pizze tradizionali, e il panettone di Aniello di Caprio.

Annunciati sul palco anche i vincitori del contest internazionale **Rossopomodoro Award** "Come un giorno a Napoli" che si sono sfidati nella gara live alla presenza della giuria presieduta da Luciano Pignataro, e composta da Alberto Lupini (direttore di Italia a Tavola, media partner della manifestazione), Dino Piacenti, uomo della Radio, TV e spettacolo e dallo chef Pasquale Torrente. Alla presenza dell'Ad Roberto Colombo e del Presidente del gruppo Franco Manna sono stati premiati Daniele Di Cristofaro da Venezia per la categoria pizza con la sua "Vesuviana nera"; per la categoria cucina Girolamo Castaldo da Milano con "Napulè"; per la categoria caffè Giovanni Faraldi, da Moncalieri con il "Marocchino di Nutella di Pistacchi di Bronte", assistiti dai giudici tecnici (non votanti) ideatori e organizzatori del contest, ovvero Clelia Martino, Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis.

Anche quest'anno sono state assegnate le menzioni speciali degli sponsor:

- 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

Simposio Te...

LE PILLOLE DEL 19 NOVEMBRE

- ▶ [ottobre](#) (248)
- ▶ [settembre](#) (267)
- ▶ [agosto](#) (284)
- ▶ [luglio](#) (277)
- ▶ [giugno](#) (276)
- ▶ [maggio](#) (287)
- ▶ [aprile](#) (269)
- ▶ [marzo](#) (274)
- ▶ [febbraio](#) (256)
- ▶ [gennaio](#) (271)
- ▶ [2018](#) (3226)
- ▶ [2017](#) (3326)
- ▶ [2016](#) (2949)
- ▶ [2015](#) (1685)
- ▶ [2014](#) (604)
- ▶ [2013](#) (168)

**Contatti**

Nome

Email \*

Messaggio \*

Invia

**Informazioni personali**

[Convivium2000](#)

[Visualizza il mio profilo completo](#)

**RSS Convivium2000**



- 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.

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.

[ItaliaaTavola](#)

© Riproduzione riservata

Publicato da [Convivium2000](#) a 15:08



Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...



Commenta come: [Account Google](#)

[Pubblica](#)

[Anteprima](#)

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Tema Semplice. Powered by [Blogger](#).