Tiratura: 49.901 Diffusione: 33.444

IL MATTINO

Quotidiano

MySocialRecipe® Questa ricetta è mia!

Data 28-11-2019
Pagina 45
Foglio 1 / 2

Speciale
Sapori della Campania

La Campania che va

a cura di Luciano Pignataro

M | Giovedì 28 Novembre 2019 ilmattino.it

Nicola Falanga della pizzeria Haccademia a Terzigno, Christian Riccio di Roma e Massimiliano Pica da Copenhagen vincono la quarta edizione dopo una appassionante finale live organizzata presso il Molino Caputo davanti alla giuria di esperti
Una serata indimenticabile: solidarietà per il pranzo a Poggioreale della Comunità di Sant'Egidio e riconoscimenti a tre scienziati

Pubblico delle grandi occasioni con attori, musicisti, e giornalisti

PizzAward la grande festa

Emanuela Sorrentino

Nicola Falanga della pizzeria Haccademia a Terzigno, Christian Riccio di Roma e Massimiliano Pica da Copenaghen sono i vincitori della quarta edizione del PizzAward. La premiazione in una fantastica serata organizzata a Palazzo Caraccio in cui non riconoscimenti sono stati assegnati anche agli 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.

«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».

Come sempre emozionante l'attesa 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.

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 coordi-

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL MATTINO

Quotidiano

MySocialRecipe® Questa ricetta è mia!

Data 28-11-2019
Pagina 45
Foglio 2 / 2

namento di Giuseppe Giorgio (giornalista enogastronomico del Roma), che hanno valutato le loro proposte nel corso del tasting live al Molino Caputo.

Nel corso di questi mesi, attraverso le accesissime 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. 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 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" ideata dall'Istituto Pascale di Napoli, e Vincenzo Iannucci con Teresa Iorio con le pizze tradizionali, ed il panettone di Aniello di Caprio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I protagonisti

Dieci giovani pizzaioli di grande qualità

Nicola Falanga è il vincitore del #pizzAward2019 con la sua "Crisommola blu". A vincere il #pizzAward 2019 per la migliore interpretazione della tradizione è Christian Riccio di Roma con la sua "AmatRiccia". La più creativa è di Massimiliano Pica da Copenaghen con la "Sannita". Gli altri pizzaioli che hanno partecipano sono Luigi Calafiore, Angelo Mondello, Filippo Rosato, Denis Colosimo, Cristopher Lucca, Valerio Mollica e Giuseppe Santoro. 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. Mediapartner Il Mattino, Alice tv LucianoPignataro WineBlog, Italia a Tavola, Pizza&Core e Ristonews, Sala&Cucina. Partner del contest sono Event Planet food, AIS (Associazione Italiana Sommelier), Horeca Service, CuArtigiana, Scuola Dolce&Salato e Castaldi Group.

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.