Diffusione: 28.000

ROMA

Quotidiano

MySocialRecipe® Questa ricetta è mia!

Data 29-11-2019
Pagina 38
Foglio 1

**AD AGGIUDICARSI IL RICONOSCIMENTO È STATO NICOLA FALANGA VINCITORE CON LA SPECIALITÀ "CRISOMMOLA BLU"**

# Cala il sipario sulla kermesse gastronomica "#pizzAward 2019"

Straordinario sucesso per il #pizzAward2019 di MySocialRecipe che ha visto salire sul podio più alto il pizzaiolo Nicola Falanga di Terzigno vincitore con la sua "Crisommola blu". Un riconoscimento meritato per il giovane maestro dell'arte bianca, dapprima alla prese con le selezioni della quarta edizione del contest e poi con la gara tra 100 pizzaioli provenienti da ogni parte del mondo. A vincere il #pizzAward 2019 per la migliore pizza interpretazione della tradizione è stato, invece, Christian Riccio di Roma con la sua "AmatRiccia" mentre per la più creativa a conquistare l'ambito premio è stato Massimiliano Pica da Copenaghen con la "Sannita". Sempre in seno al #pizzAward2019 , per la nuova sezione dedicata alla Scienza, ad ottenere il riconoscimento sono stati gli scienziati, Annamaria Colao, Silvano Gallus, e Bruno Siciliano, che hanno ricevuto il "Pizza Science Award", per il loro contributo scientifico offerto al mondo pizza, rappresentato dalla statuetta in rame realizzata dal maestro Pasquale Merone.

«Abbiamo avuto il piacere - ha dichiarato Francesca Marino, Ceo di MySociaRecipe, ideatrice del format - di riassumere in una serata 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. Il nostro sforzo è quello di 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».

Ed è stato nella cornice di Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, che tra le performace di Ciccio Merolla e Ibrahim Drabo la serata di premiazione ha preso corpo con la conduzione di Luciano Pignataro e Anna Scafuri che ha pure presieduto l'autorevole giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore. Un evento, quello del #pizzAward2019 che tra l'altro si è pure mostrato vicino al sociale con Antonio Mattone, portavoce della Comunità di Sant'Egidio, Francesca Marino e Lino D'Angiò, pronti a dare il via dal palco con il sostegno degli altri ospiti Patrizio Rispo e Alberto Rossi a una raccolta fondi per offrire il pranzo di Natale agli ospiti della casa circondariale "Giuseppe Salvia Poggioreale".

Una serata dai ritmi intensi con la direzione artistica di Simona Perchiazzi, in grado di offrire tante piacevoli sorprese, come quella dell'aperitivo "Ahi Poke Cucina Healthy" della Scuola Dolce&Salato dello chef Peppe Daddio, con i vini di Cantine Riunite. Successo anche per la "Pizza fusion" preparata da Gino Sorbillo con lo chef stellato Salvatore La Ragione con i prodotti di Adhoc Cash&Carry, per la "Pizza Pascalina" di Diego Tafone, ideata dall'Istituto Pascale di Napoli, per Vincenzo Iannucci e Teresa Iorio con le pizze tradizionali, e per Aniello di Caprio con il panettone. Annunciati sul palco anche i vincitori del contest Internazionale Rossopomodoro Award "Come un giorno a Napoli", Daniele Di Cristofaro da Venezia; Girolamo Castaldo da Milano e Giovanni Faraldi da Moncalieri, che si sono sfidati nella gara live alla presenza della giuria presieduta dal giornalista Luciano Pignataro. Assegnate, infine, le menzioni speciali degli sponsor che quest'anno sono andate a Corrado Bombaci, che si è aggiudicato l'Award di MySocialRecipe come 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 dedicato alla Migliore Pizza Genuina.

GIUSEPPE GIORGIO

"Uè", concentrato di napoletanità

Cala il sipario sulla kermesse gastronomica "#pizzAward 2019"

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.