



La nutrizionista Francesca Marino, ideatrice della kermesse: pronti per la quarta edizione

# «Bellezza e salute sono il futuro della nostra pizza»

**Emanuela Sorrentino**

**U**n contest dai grandi numeri, che cresce ogni anno di più. Lo sa bene Francesca Marino, nutrizionista e ideatrice di PizzAward e della piattaforma **MySocialRecipe**.

**La terza edizione si è appena conclusa con una serie di record, vero?**

«Certo, il primo senza dubbio è quello sul numero di pizze ammesse ad essere giudicate, ben 400 da 31 diversi Paesi, con ulteriori 8 che sono state escluse in quanto non conformi al regolamento. Il lavoro di selezione ha poi portato all'individuazione dei 10 finalisti».

**Quale il trend da ripetere anche nei prossimi anni?** «Sicuramente dare spazio a quelle che sono le cosiddette "Pizze della Salute", la vegana o la senza glutine e poi quelle con ingredienti particolari. In questa edizione ad esempio la metà delle pizze finaliste potevano essere inserite in questa particolare categoria».

**Qualche esempio?**

«Abbiamo avuto la pizza Pascalina realizzata da Diego Tafoe e nata da un progetto dell'Istituto dei Tumori di Napoli Fondazione Pascale e poi la Nefro-

pizza di Paolo De Simone per la salute dei reni».

**In cosa si è differenziata questa edizione rispetto alle precedenti?**

«Avevamo una responsabilità diversa quest'anno. Si è trattato della prima edizione realizzata dopo il riconoscimento della pizza, e quindi dell'arte del pizzaiolo, come bene immateriale dell'Unesco. Nelle due precedenti edizioni avevamo sostenuto la candidatura, ora abbiamo potuto festeggiare».

**La finale di #PizzAward2018 è stata una celebrazione delle arti in generale. Come mai?**

«Abbiamo deciso di premiare non solo le pizze e quindi il lavoro di chi ogni giorno le realizza, ma anche altre forme d'arte come la moda e infatti Fabio Cristiano presidente dell'associazione Pizzaioli Esperti, ha vestito una modella con abiti in pasta di pizza, non è mancato l'accompagnamento musicale, e poi l'esibizione di danzatori. Perché food e fashion si abbinano in maniera impeccabile, soprattutto in una città come Napoli».

**Cosa immagina per l'edizione 2019?**

«Penso ad uno speciale rico-

noscimento per la pizza in cui sia il miglior rapporto qualità-prezzo. Credo sia un ambito in cui poter individuare interessanti realtà».

**Il premio in sé era molto particolare, una vera e propria opera d'arte per premiare gli "artisti della pizza".**

«L'Award realizzato da Pasquale Merone aveva l'immagine di San Gennaro trasfigurato nella classica oliera da pizzaiolo, nulla di più adatto ad un contest come questo».

**La terza edizione ha ottenuto consensi. Prima e durante l'evento è la squadra che vince, vero?**

«Senza alcun dubbio. L'evento, che ha visto la finale a Palazzo Caracciolo, è stato organizzato da Event Planet con **MySocialRecipe** e mi vede a lavoro sempre con il mio team composto da Marialaura Rolando, Daria La Ragione e Angelo Vitiello. E poi per la serata finale non posso non ringraziare i tanti sponsor, le associazioni di categoria e le persone che hanno curato le degustazioni cioè Teresa Iorio, Giuseppe Vitiello, Fabio Cristiano e Peppe D'Addio».

© RIPRODUZIONERISERVATA



## Coccia, Pepe e Salvo

► Accanto alla giuria del contest che ha assegnato i riconoscimenti, l'Academy ha individuato gli Award 'Pizzaiolo Protagonista dell'Anno' andato a **Ciro Salvo** per aver saputo ricreare a Londra la stessa qualità di Napoli, quello 'Pizzeria Novità dell'Anno' attribuito a **Franco Pepe** con la sua "Authentica", la pizzeria più piccola del mondo perché è in una sala del suo locale Pepe in Grani ed è una sorta di area esperenziale e poi l'Award alla "Carriera Professionale" assegnato a **Enzo Coccia**».



## PREMI SPECIALI

