

Il presente sito web fa uso di cookie anche di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta implicitamente il loro utilizzo.  
Per maggiori informazioni vi invitiamo a leggere l'informativa.

Ok [Informativa](#)



il portale dell'informazione e utilità e-mail  password  [Login](#)

Home >> News >> Grande successo per la serata finale di #pizzAward2019



News



Grande successo per la serata finale di #pizzAward2019

28/11/2019

Nicola Falanga vince la quarta edizione del contest internazionale

Nicola Falanga #PizzAward2019

E' Nicola Falanga di Terzigno (Na) il pizzaiolo che si aggiudica il #pizzAward2019 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 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; Bruno Siciliano per le sue ricerche avanzate sulla introduzione della robotica nel mondo artigianale della pizza. A ritirare il premio, la figlia Chiara.

"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.

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.

#PizzAward non solo è una grande vetrina per i pizzaioli desiderosi di 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 e alla qualità degli ingredienti per dare vita ad un prodotto eccellente e sempre più attento all'ambiente.

Ma l'evento è stato 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



[INDIETRO](#)

[INGRANDISCI](#)



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, per Diego Tafone con la "Pizza Pascalina" ben nota per i suoi effetti antitumorali e ideata dall'Istituto Pascale di Napoli, per Vincenzo Iannucci con Teresa Iorio con le pizze tradizionali e per 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 (Italia a tavola), 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 Castaldi 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 rispettivamente a:

- 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
  - 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.
- 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.

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.

Per info: [press@mysocialrecipe.com](mailto:press@mysocialrecipe.com)

Nicola Falanga, Francesca Marino, Christian Riccio #PizzAward2019  
Francesca Marino, Annamaria Colao, Federico Monga e Luciano Pignataro

[VISUALIZZA VERSIONE SMARTPHONE](#)

Web Design by Augustogroup - P.IVA 01970880991 - Vietata la riproduzione anche se parziale - tutti i diritti riservati