



Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 27 Novembre 2019 | aggiornato alle 11:46 | 62241 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

100% velocità.
100% precisione.

Il VarioCookingCenter®
La rivoluzione della cottura
con calore di contatto.



Una rivoluzione in cucina.
L'induzione secondo
Baldassare Agnelli.

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

HOME PROFESSIONI **PIZZAIOLI**



Napoli, #pizzAward 2019 chiude e incorona Nicola Falanga

Primo Piano del 27 Novembre 2019 | 11:24

Successo per finale della 4ª 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 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

Chiamate illimitate
Internet alla
massima velocità
30€
25€
al mese
veridazione
business
ATTIVA ORA LIBRE





Christian Riccio di Roma con la sua "AmatRiccia" mentre per la più creativa è Massimiliano Pica da Copenaghen con la "Sannita".



Nicola Falanga, Francesca Marino e Christian Riccio

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; 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.



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 mostrare la loro creatività, ma anche un'occasione per scoprire le nuove tendenze del settore. 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 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 Sori, 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.

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, Luciano Pignataro WineBlog, Italia a Tavola, Pizza&Core e Ristonews, Sala&Cucina.

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [PROFESSIONI](#) > [PIZZAIOLI](#) > *Napoli, #pizzAward 2019 chiude e incorona Nicola Falanga - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA