



Nicola Falanga, Francesca Marino e Christian Riccio



#PIZZAWARD 2019

## INCORONA NICOLA FALANGA

**N**icola Falanga di Terzigno (Na) si è aggiudicato il #pizzAward 2019. Il pizzaiolo partenopeo ha conquistato la giuria 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" per il loro contributo scientifico al mondo pizza.

I risultati sono stati annunciati a Napoli, nella suggestiva cornice di Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel. 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 anche presieduto la giuria composta da giornalisti ed esperti del settore: Giuseppe Cerasa (Le guide di Repubblica), Alessandro Circiello (dirigente Fic), Patrizio Roversi (conduttore televisivo), con il coordinamento di Giuseppe Giorgio (giornalista enogastronomico).

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 e lo chef Pasquale Iorrente. 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".

Menzioni speciali degli sponsor a: 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; I ele Scandurra, per l'Award de La Fiammante alla Migliore Pizza Genuina. ▶👉 cod 64097

Successo per la finale della 4<sup>a</sup> edizione del contest internazionale. Il pizzaiolo napoletano si è imposto con la sua "Crisommola blu"