

PizzAward2019: ecco tutti i premiati tra scienza, innovazione e solidarietà

SAPORI DELLA CAMPANIA > LE NEWS

Mercoledì 27 Novembre 2019 di Emanuela Sorrentino



142



La pizza, la scienza e la solidarietà. Successo per la serata finale di #pizzAward con **Nicola Falanga** di Terzigno (Na), 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 titolo 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, il riconoscimento ad Annamaria Colao (premiata sul palco dal direttore del Mattino, **Federico Monga**) è stato assegnato 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 dal capo della redazione napoletana dell'agenzia Ansa **Angelo Cerulo** è stata 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 quella 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.

SAPORI DELLA CAMPANIA



«Pepe in Grani» unica pizzeria italiana nei «50 Best Discovery»



«Tegamino d'oro 2019», a Bacchanalia, la sagra di tutte le sagre

di Margherita Siani



Happy hour e cene gratuite per promuovere il pesce «povero»

di Antonino Siniscalchi



Maltempo fa strage di vongole, spaghetti di Natale a rischio



Re Panettone, torna a Napoli il premio dedicato al dolce natalizio

di Andrea Ruberto

IL MATTINO TV

La proposta di matrimonio del deputato leghista alla Camera: «Elisa, mi vuoi sposare?»

Napoli, il tappeto di