

# Speciale Sapori della Campania

## La Campania che va

a cura di Luciano Pignataro

**M**Giovedì 28 Novembre 2019  
ilmattino.it

Nicola Falanga della pizzeria Haccademia a Terzigno, Christian Riccio di Roma e Massimiliano Pica da Copenhagen vincono la quarta edizione dopo una appassionante finale live organizzata presso il Molino Caputo davanti alla giuria di esperti. Una serata indimenticabile: solidarietà per il pranzo a Poggioreale della Comunità di Sant'Egidio e riconoscimenti a tre scienziati



Publico delle grandi occasioni con attori, musicisti, e giornalisti

Emanuela Sorrentino

**N**icola Falanga della pizzeria Haccademia a Terzigno, Christian Riccio di Roma e Massimiliano Pica da Copenhagen sono i vincitori della quarta edizione del PizzAward. La premiazione in una fantastica serata organizzata a Palazzo Caracciolo in cui non riconoscimenti sono stati assegnati anche agli scienziati Annamaria Colao, Silvano Galus, e Bruno Siciliano, che hanno ricevuto il "Pizza Science Award", la statuetta in rame realizzata dal maestro artigiano Pasquale Merone.

«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 studio-

# PizzAward la grande festa

si su questo alimento, la solidarietà, l'arte e lo spettacolo-affermò 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».

Come sempre emozionante l'attesa 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 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 coordi-

namento di Giuseppe Giorgio (giornalista enogastronomico del Roma), che hanno valutato le loro proposte nel corso del tasting live al Molino Caputo.

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, perché 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. 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 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" ideata dall'Istituto Pascale di Napoli, e Vincenzo Iannucci con Teresa Iorio con le pizze tradizionali, ed il panettone di Aniello di Caprio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I protagonisti



## Dieci giovani pizzaioli di grande qualità

Nicola Falanga è il vincitore del #pizzAward2019 con la sua "Crisommolla blu". A vincere il #pizzAward 2019 per la migliore interpretazione della tradizione è Christian Riccio di Roma con la sua "AmatRiccia". La più creativa è di Massimiliano Pica da Copenhagen con la "Sannita". Gli altri pizzaioli che hanno partecipato sono Luigi Calafiore, Angelo Mondello, Filippo Rosato, Denis Colosimo, Christopher Lucca, Valerio Mollica e Giuseppe Santoro. L'iniziativa è sostenuta da La Fiammante, Scugnizzonapopolitano, Adhoc Cash & Carry, Sori, Molino Caputo, main sponsor. E da San Benedetto, Olitalia e il Consorzio del Parmigiano-Reggiano Dop, sponsor. Mediapartner Il Mattino, Alice tv, LucianoPignataro WineBlog, Italia a Tavola, Pizze&Core e Ristonews, Sala&Cucina. Partner del contest sono Event Planet food, AIS (Associazione Italiana Sommelier), Horeca Service, CuArtigiana, Scuola Dolce&Salato e Castaldi Group.

## Incantesimo napoletano.

segui su

### Ancora e solo dal grano.

**Pochi sanno** che una buona miscela di grano dà vita ad una magica armonia tra la farina e le mani del maestro impastatore, culture della tradizione napoletana. Ottenere un piccolissimo, perfetto granello di farina necessita di una grande attività. Il grano è selezionato con la massima cura partita per partita, con specifiche analisi di laboratorio.

È **macinato lentamente** per lasciare infatti glutine, amido e gusto.

**Senza additivi** lavorato seguendo un diagramma specifico.

Il segreto c'è, non si vede, ma si gusta al primo assaggio.



Il mulino di Napoli

www.molinocaputo.it

ACCORDO  
DI FILIERA  
DEL GRANO DA MACINA  
CONSORZIO AGRARIO  
DI LATINA  
CAMPO CAPUTO

Annamaria Colao, Silvano Gallus e Bruno Siciliano sono stati premiati in questa prima edizione I prestigiosi riconoscimenti del Pizza Science Award ai protagonisti della ricerca degli ultimi anni

# Con la scienza si studia anche la pizza

Domenico Barbati

La ricerca e la scienza per la pizza. Un tema molto trascurato nonostante lo sforzo di decine e decine di studiosi che negli ultimi anni si sono applicati per esplorare tutti gli aspetti del mondo pizza. «Sinora è stato giusto dare risalto alla figura del pizzaiolo – dice Francesca Marino, ideatrice del #pizzAward – ma adesso è venuto il momento di premiare quelle persone che hanno reso possibile il successo della pizza in Italia e nel Mondo attraverso lo studio e la ricerca. Non solo lievitazioni e fermentazioni, ma anche approfondimento sulla gestione delle materie prime nella cottura, l'uso della manualità del pizzaiolo nell'immediato futuro, sulla funzione sociale e antropologica di questo alimento nella Dieta Mediterranea, la sua relazione con la salute di chi la mangia. La scienza e la ricerca sono impegnati a favorire la conoscenza di ogni aspetto di questo mondo in evoluzione e lo scopo del Pizza Science

**SCIENZIATI**  
A fianco Annamaria Colao premiata dal direttore del Mattino Federico Monga e da Francesca Marino. In alto Silvano Gallus e in basso Bruno Siciliano.



Award è premiare i protagonisti di questi sforzi di cui si parla ancora molto poco».

Ad essere premiati martedì sono stati Annamaria Colao, Silvano Gallus, Bruno Siciliano. Annamaria Colao per l'esperienza didattica pilota in Italia, in quanto titolare della Cattedra Unesco di Educazione alla salu-

**L'APPROFONDIMENTO:  
DALLA CATTEDRA  
SUL PATRIMONIO  
UNESCO AGLI  
EFFETTI SALUTARI  
E ALLA ROBOTICA**



te ed allo sviluppo sostenibile presso l'Università Federico II.

Silvano Gallus per la ricerca relativa al rapporto tra il consumo di pizza e la salute che lo ha portato ad ottenere il premio Ig Nobel 2019 per la Medicina

Bruno Siciliano per le sue ricerche avanzate sulla introdu-

zione della robotica nel mondo artigianale della pizza.

Scienziati, studiosi, ricercatori sono stati dunque protagonisti di questa e delle prossime edizioni per il contributo dato alla conoscenza e al miglioramento di questo prodotto che è l'emblema del made in Italy nel Mondo.

Dalla ricerca sulle fermentazioni, gli impasti allo studio del comportamento dei prodotti durante la cottura. Dagli effetti sulla salute dei consumatori alla nutraceutica, per non parlare delle stesse tecniche di lavorazione e della tecnologia dei forni, sino ad un futuro in cui si immagina che un robot possa sostituire perfettamente i movimenti di un pizzaiolo napoletano. Dietro il lavoro artigianale dei pizzaioli c'è tanto sapere e anche tanto studio per cercare e rendere sempre più moderno e attuale questo antico prodotto e un mestiere che si tramandava di padre in figlio e in cui i gesti venivano eseguiti senza neanche sapere perché.

La quarta edizione segna dunque una svolta densa di prospettive per il futuro. Ogni anno tanti pizzaioli vengono premiati nel corso dei concorsi, dei campionati oppure dalla guide specializzate come 50TopPizza, ma nessuno sinora ha acceso i riflettori su quanti lavorano dietro le quinte per migliorare la tecnologia (impastatrici, forni, catena del freddo). Oppure su chi studia per migliorare i prodotti e le stesse condizioni dell'ambiente della pizzeria.

L'intuizione di Francesca Marino è dunque quella di portare alla ribalta questo mondo molto interessante e che sta concentrando su di se le giuste risorse finanziarie e culturali in Italia e nel mondo.

«Stiamo già lavorando alla prossima edizione - conferma Francesca Marino, biologa nutrizionista e ideatrice di Mysocialrecipe - sicuramente creeremo un academy specializzata che ci aiuterà a fornire le indicazioni giuste».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LA LOCANDA DEL GRIFO**

**RISTORANTE • PIZZERIA**  
80138 Napoli - Via Francesco del Giudice 14  
Tel. 081 5571492 - info@lalocandadelgrifo.com  
www.lalocandadelgrifo.com



VI ASPETTIAMO AL SEA FRONT PASTA BAR



OLTRE 120 FORMATI DI PASTA  
DI GRAGNANO IGP  
DECLINATI DALL'ANTIPASTO AL DOLCE  
E ABBINATI AI MIGLIORI  
PRODOTTI DI STAGIONE

PIAZZA MUNICIPIO 1,  
80133, NAPOLI  
TEL. +39 081 18496287  
DAL MARTEDÌ AL SABATO  
12:30-15:00 - 19:30-22:00  
DOMENICA 12:30 - 15:00

