

informacibo.it

#PizzAward2019: vince il pizzaiolo Nicola Falanga con la “Crisommola blu” - InformaCibo

Donato Troiano

8-10 minuti



#pizzAward per la migliore pizza interpretazione della tradizione, Christian Riccio di Roma mentre per la più creativa vince Massimiliano Pica da Copenaghen

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 28/11/2019

Il pizzaiolo Nicola Falanga di Terzigno, in provincia di Napoli, ha vinto 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 stato **Christian Riccio** di Roma con la sua **“AmatRiccia”** mentre per la pizza **più creativa** ha vinto **Massimiliano Pica** che lavoro a Copenaghen con la pizza, **“Sannita”**.



Francesca Marino

E' stata **Francesca Marino**, nutrizionista e ceo della piattaforma MySocialRecipe a presentare l'evento davanti a centinaia di persone, imprenditori, giornalisti e esponenti del mondo agroalimentare napoletano e non solo: *“termina stasera (26 novembre 2019) la quarta edizione di questo*

esaltante contest internazionale ma da domattina iniziamo a prepararci per mettere a punto l'edizione numero cinque di questo sempre più innovativo format che punta a tenere l'asticella sempre più alta per valorizzare i pizzaioli insieme alle eccellenze del territorio e del made in Italy. Il nostro sforzo – ha aggiunto Marino, ideatrice del format- è appunto quello di mettere tutti insieme, fare rete con le eccellenze in una serata unica e irripetibile nella nostra città. Questa edizione, durata sei mesi e che ha raccolto quasi tre milioni di visualizzazioni, è stata l'edizione dei record”.

Ma l'orizzonte del mondo della pizza, anche grazie a questi eventi, è sempre più ampio. In tempi di *euforia liquida* bisogna continuare a lavorare con progetti di alto livello tenendo l'asticella sempre alta. Dopo l'avvento delle *pizze gourmet*, è già stato detto tutto, sostiene qualcuno. Ma, proprio assistendo a questa serata, possiamo aggiungere che non è vero. Ci sono tante altre cose da conoscere, tanti prodotti da testare, tante storie di pizzaioli da raccontare e novità di questo mondo da condividere.

Ci sono anche **talenti da ammirare** e **azioni di solidarietà** come quelle viste stasera.

Due le scelte, oltre alle premiazioni dei pizzaioli, “Pizza Science Award” e Solidarietà per Natale

sono state al centro della serata napoletana: le premiazioni degli 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.



Silvano Gallus dell’Istituto Negri di Milano premiato da Giuseppe Cerasa, direttore Guide de *la Repubblica*

In particolare sono stati premiati, **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.

PizzaWard è servita inoltre a raccogliere i **fondi per sostenere il pranzo di Natale** dei 150 detenuti di Poggioreale in collaborazione della **Comunità di Sant’Egidio**.

Francesca Marino, che ha ben condotto la serata con calda accoglienza, bravura e sensibilità, ha chiamato sul palco **Antonio Mattone**, portavoce della Comunità di Sant’Egidio

per riaffermare il carattere anche sociale del contest #pizzAward, “*per dare un segno tangibile di solidarietà reale e concreta*– ha detto Marino – *perché attraverso un impegno per il sociale come questo, si può dimostrare l’alto valore culturale che riveste la pizza con il suo linguaggio universale*”. 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”.

Le premiazioni nella suggestiva cornice di Palazzo Caracciolo



Nel bellissimo chiostro all’ interno di **Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel**, in una **serata plastic-free**, allestita per l’occasione con carte napoletane classiche gigantesche, le premiazioni, condotte dai giornalisti **Luciano Pignataro** e **Anna Scafuri** (ha presieduto la giuria), sono state anticipate da una performance musicale di **Ciccio Merolla e Ibrahim Drabo**.

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 non mancavano le specialità napoletane e il panettone di **Aniello di Caprio**.

Annunciati sul palco anche i vincitori del **contest internazionale Rossopomodoro Award** “*Come un giorno a Napoli*” 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**”.

Il Pizzaiolo Chef Valerio Iessi vince l’Award del Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop





Per l'Award Chef Pizzaiolo del Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop vince Valerio Iessi premiato da Alessandro Circiello

Il pizzaiolo Davide Quarta vince l'Award di Molino Caputo



Davide Quarta mentre viene premiato da Giuseppe Cerasa, direttore delle guide di Repubblica, con l' Award di Molino Caputo per Migliore Impasto

E' un pugliese di Brindisi che lavora a Parma il vincitore dell'Award di **Molino Caputo per il "Miglior Impasto"**, si chiama **Davide Quarta** ed è pizzaiolo nella Pizzeria *La Bottega della Pizza* in Borgo Parmigianino 1/a Parma.

Poi Corrado Bombaci, 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 di **Adhoc Cash & Carry**, alla Migliore Pizza Espressione del Territorio Campano **Vincenzo Onnembo**, per l'Award di **Olitalia**, al Migliore Impasto **Lele Scandurra**, per l'Award de **La Fiammante**, per la Migliore Pizza Genuina.



La giuria di PizzAward2019

La giuria, presieduta da Anna Scafuri, era composta

da **Giuseppe Cerasa** (direttore 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.



Gino Sorbillo con Alfonso Pecoraro Scanio

Alla serata non poteva mancare **Alfonso Pecoraro Scanio**, di *Università Verde*, uno dei maggiori artefici della conquista del **riconoscimento Unesco** all' [Arte del pizzaiuolo napoletano a Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità UNESCO](#).





Ernesto Nucci, direttore commerciale del Caseificio ABC di Vitulazio e Franco Marra, presidente del Gruppo Rossopomodoro

Condividi L'Articolo

L'Autore