

[leggo.it](https://www.leggo.it)

Nicola Falanga vince il #pizzAward 2019, è sua la pizza migliore

4-5 minuti

Nicola Falanga di **Terzigno** (Napoli) è il pizzaiolo che si aggiudica il **#pizzAward2019** con la sua «**Crisommola blu**» dopo aver superato le selezioni della quarta edizione del contest 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**» .

Ma non sono stati solo i pizzaioli ad essere premiati. Gli scienziati **Annamaria Colao**, **Silvano Gallus** e **Bruno Siciliano**, che hanno infatti ricevuto il «**Pizza Science Award**», la statuetta in rame realizzata dal maestro artigiano **Pasquale Merone**, per il loro contributo scientifico al mondo della 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; **Bruno Siciliano** per le sue ricerche avanzate sulla introduzione della **robotica nel**

mondo artigianale della pizza (a ritirare il premio, 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».

La quarta è stata l'**edizione dei record** con quasi tre milioni di visualizzazioni ed una durata di sei mesi. Ma già siamo al lavoro per la prossima». I risultati sono stati resi noti ieri sera a **Napoli**, a **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, composta da **giornalisti enogastronomici: 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 tasting live al Molino Caputo.

Il **#PizzAward**, hanno rilevato gli organizzatori, «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

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. Ma l'evento è stata anche l'occasione «per rinnovare con un segno tangibile l'impegno nel sociale» si evidenzia. **Antonio Mattone**, portavoce della **Comunità di Sant'Egidio**, assieme a **Francesca Marino** e **Lino D'Angiò** 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.

Mercoledì 27 Novembre 2019, 15:12

© RIPRODUZIONE RISERVATA