

<https://www.lucianopignataro.it/feed/> <https://www.facebook.com/pages/Luciano-Pignataro-Wine-Blog/120006484695892>

<https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/> <https://twitter.com/lucianopignataro> https://www.instagram.com/luciano_pignataro/

<https://www.linkedin.com/in/luciano-pignataro-b7338229/>

I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON



(https://acquaserver.com/admin/www/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=2910_zoneid=204_cb=0019db46c1__ap_domain=www.lucianopignataro.it__oadest=http%3A%2F%2F)

Appuntamenti, persone (<https://www.lucianopignataro.it/r/appuntamenti-persone/>)

Pizza Science Award: MySocialRecipe premia la scienza per la quarta edizione del contest internazionale: Annamaria Colao, Silvano Gallus e Bruno Siciliano

19/11/2019 425 <https://www.lucianopignataro.it/a/pizza-science-award-mysocialrecipe-premia-la-scienza-per-la-quarta-edizione-del-contest-internazionale-annamaria-colao-silvano-gallus-e-bruno-siciliano/175885/?pdf=175885>

Condividi

Mi piace 74

Tweet

Condividi



Silvano-Gallus-PIZZA-SCIENCE-AWARD

Premiare la scienza, premiare la ricerca. Questa è la grande novità della quarta edizione del **#pizzAward**, annunciata dalla nutrizionista **Francesca Marino**, CEO di MySocialRecipe, durante la presentazione dell'iniziativa, a Gustus presso la Mostra d'Oltremare. Grande attesa quindi per la

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici



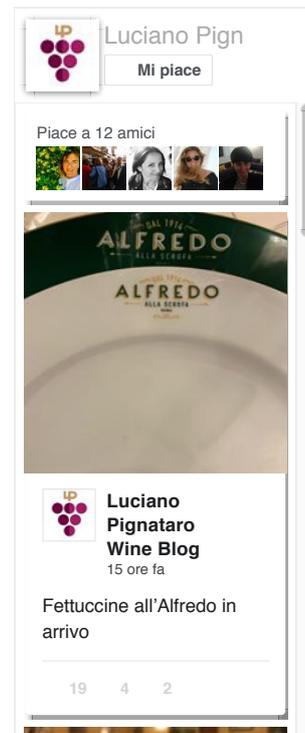
Questo sito utilizza i cookie. [Privacy Policy \(/privacy-policy/\)](/privacy-policy/)

kermesse che si conclude con la finale live il **26 novembre** nel Molino Caputo e con la premiazione nella corte di Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel.



Invito premiazione #pizzAward 26 novembre

"In questi anni è stato giusto dare risalto alla figura del pizzaiolo - dice Francesca Marino, biologa nutrizionista e ideatrice della kermesse- 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



(<http://www.lsdm.it/>)

LA CUCINA COME ATTO POLITICO: DA LSDM 2019 IL MESSAGGIO PER IL CUOCO DEL FUTURO
(<https://www.lsdm.it/la-cucina-come-atto-politico-da-lsdm-2019-il-messaggio-per-il-cuoco-del-futuro/>)

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



Annamaria-Colao_Pizza-Science-Award-2019

Scienziati, studiosi, ricercatori diventano 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.



(<http://www.mysocialrecipe.com/>)

Mezzaluna di provola di Agerola con vellutata di riso Venere, mousses di basilico e colatura di alici

(<https://www.mysocialrecipe.com/ricette/mezza-di-provola-di-agerola-con-vellutata-di-riso-venere-mousse-di-basilico-e-colatura-di-alici/?redirect=rss&cat=secondi-di-terra>)

Autunnolo, ravioli ai funghi porcini

(<https://www.mysocialrecipe.com/ricette/autun-ravioli-ai-funghi-porcini/?redirect=rss&cat=primi-di-terra>)

Foglie di ortica selvaggia

(<https://www.mysocialrecipe.com/ricette/foglie-di-ortica-selvaggia/?redirect=rss&cat=primi-di-terra>)

Coricheddos NewStyle

(<https://www.mysocialrecipe.com/ricette/coricheddos-newstyle/?redirect=rss&cat=dessertgelati>)

Pesto A' Tarallo

(<https://www.mysocialrecipe.com/ricette/pesto-a-tarallo/?redirect=rss&cat=salse-e-condimenti>)

La forza solitaria

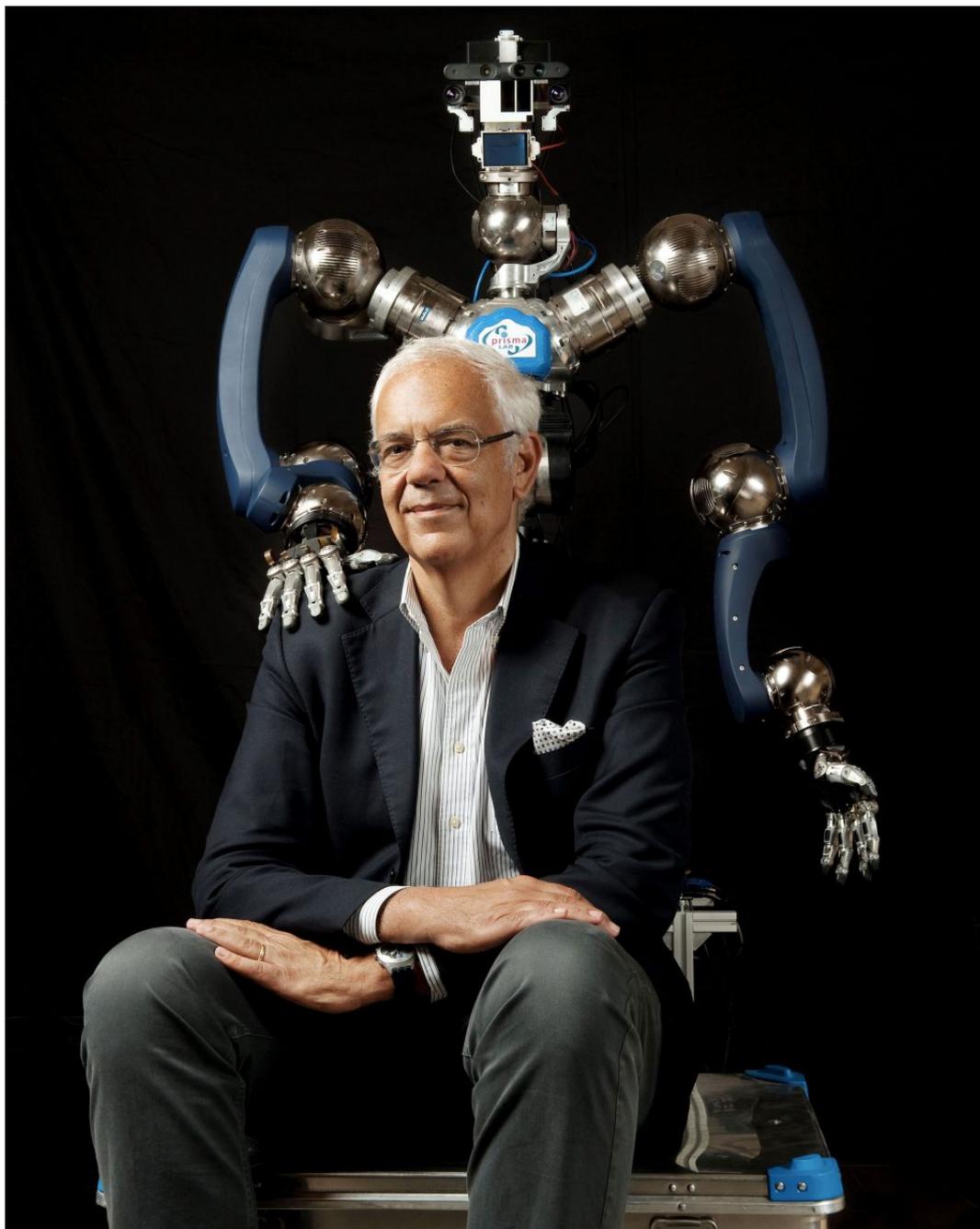
(<https://www.mysocialrecipe.com/ricette/la-forza-solitaria/?redirect=rss&cat=pizze>)

Articoli correlati



(<https://www.lucianopignataro.it/a/vitigno-italia-2018-il-programma-delle-degustazioni-di-oggi-vigna-caracci-i-biabchi-del-vesuvio-e-del-sannio-e-lirpinia/147317/>) Vitigno Italia 2018. Il programma delle degustazioni di oggi: Vigna Caracci, I bianchi del Vesuvio e del Sannio e l'Irpinia
(<https://www.lucianopignataro.it/a/vitigno-italia-2018-il-programma-delle-degustazioni-di-oggi-vigna-caracci-i-biabchi-del-vesuvio-e->

Ad essere premiati Annamaria Colao, Silvano Gallus, Bruno Siciliano.



Bruno Siciliano

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 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 introduzione della robotica nel mondo artigianale della pizza.

Durante la serata si scoprirà chi avrà conquistato il podio tra i maestri pizzaioli che da tutto il mondo hanno proposto le loro pizze più creative e che hanno saputo valorizzare al meglio i sapori e la tradizione di un territorio. **Luigi Calafiore, Nicola Falanga, Angelo Mondello, Massimiliano Pica, Filippo Rosato, Denis Colosimo, Christopher Lucca, Valerio Mollica, Cristian Riccio, Giuseppe Santoro**, saranno loro a dover convincere la giuria di giornalisti enogastronomici ed

del-sannio-e-irpinia/147317/)



(<https://www.lucianopignataro.it/a/dal-top-al-pop-per-la-settima-edizione-de-i-dolci-delle-feste-dei-grandi-interpreti-by-mulino-caputo/156729/>) Dal Top al Pop per la settima edizione de I Dolci delle Feste dei grandi interpreti by Mulino Caputo



(<https://www.lucianopignataro.it/a/acciaroli-apre-cento-la-nuova-dimora-della-dieta-mediterranea/127615/>) Acciaroli. Apre Cento, la nuova dimora della Dieta mediterranea con Pietro Parisi



(<https://www.lucianopignataro.it/a/alla-trattoria-masella-in-scena-pizza-gusto-sannio-tre-serate-con-i-pizzaioli/90889/>) Alla Trattoria Masella in scena Pizza Gusto Sannio, tre serate con i pizzaioli



(<https://www.lucianopignataro.it/a/ciak-irpinia-consorzio-vini-irpinia/125703/>) "Ciak Irpinia" per oltre 40 aziende | Il 24 maggio a Taurasi la leggenda dei vini irpini



(<http://italianwinereview.blogspot.it/>)



(<https://www.lucianopignataro.it/>) (ht

Ultimi commenti

fabrizio scarpato

(<https://www.lucianopignataro.it/a/nutella-biscuits/176163/#comment-141710>): Non ho fatto caso al cuore in rilievo e tanto meno alla N scolpita... e ho detto tutto

Marco contursi

(<https://www.lucianopignataro.it/a/vicorua-eboli/176011/#comment-141709>): Grazie a Lei Francesca che sa ancora emozionarsi per

esperti del settore, presieduta da **Anna Scafuri** (giornalista RAI), e 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 coordinamento di **Tommaso Esposito** (giornalista enogastronomico).

Ai vincitori della gara al Molino Caputo sarà consegnata, durante la premiazione a Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, una creazione artigianale in rame realizzata eccezionalmente dal maestro **Pasquale Merone** raffigurante San Gennaro trasfigurato nella classica oliera da pizzaiolo, da un'idea di Francesca Marino.

Intanto ecco i nomi dei pizzaioli che saliranno sul palco della serata finale per ricevere le **menzioni speciali** assegnate dagli sponsor dell'iniziativa:

- **Corrado Bombaci**, che 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 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
- **Lele Scandurra**, per l'Award de **La Fiammante**, per la Migliore Pizza Genuina.

una emozione altrui...non si leggono facilmente lettori così sensibili.

Gennaro

(<https://www.lucianopignataro.it/a/vicorua-eboli/176011/#comment-141708>); *Bel posto! E bel progetto il "forno di Vincenzo".*

Andrea M.

(<https://www.lucianopignataro.it/a/la-locanda-di-alla-castrovillari/176234/#comment-141707>); *Sembra davvero un luogo magico, come una volta, assolutamente da provare*

Giacomo & Francesca

(<https://www.lucianopignataro.it/a/mozzarella-di-bufala-il-caseificio-di-monica-macchiusi-a-pontinia-it/171610/#comment-141706>); *SEMPRE NEL CUORE MACCHIUSI! GRAZIE PER SAPER LAVORARE COSI'!!! SIETE I MIGLIORI!!!*

Cantine e produttori di vino (r/cantine-e-produttori-di-vino)

I vini da non perdere (r/i-vini-da-non-perdere)

Assaggi

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/assaggi/>)

Vini francesi

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/assaggi/vini-francesi/>)

Bollicine

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/bollicine-i-vini-da-non-perdere/>)

I Grandi Classici

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/i-grandi-classici/>)

I vini del Mattino

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/i-vini-del-mattino/>)

in Abruzzo

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-abruzzo/>)

in Basilicata

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-basilicata/>)

in Calabria

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-calabria/>)

in Campania

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/>)

Avellino

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/avellino/>)

Benevento

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/benevento/>)

Caserta

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/caserta/>)

Napoli

(<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/napoli/>)

Salerno

👍 **Appuntamenti, persone** (<https://www.lucianopignataro.it/r/appuntamenti-persone/>) | / Nessun commento

/ **Luciano Pignataro** (<https://www.lucianopignataro.it/a/author/luciano/>)

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

EMAIL*

SITO WEB

COMMENTO

Il tuo messaggio