

Traduci l'articolo nella tua lingua



Pizza Science Award: MySocialRecipe premia la scienza in pizzeria

Da Redazione 2 - 21 Novembre 2019



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 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.

*“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 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”.*

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

I premiati del Pizza Science Award: Annamaria Colao, Silvano Gallus, 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.

1 di 3 < >



Annamaria Colao

La gara live del 26 novembre

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 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.



I pizzaioli con menzione speciale

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.

L'iniziativa è sostenuta da **La Fiammante, Scugnizzonapoletano, Adhoc Cash & Carry, Sorì, Molino Caputo**, main sponsor. E da **San Benedetto, Olitalia e il Consorzio del Parmigiano-Reggiano Dop**, sponsor.

Partner del contest sono **Event Planet food, AIS (Associazione Italiana Sommelier), Horeca Service, CuArtigiana, Scuola Dolce&Salato e Castaldi Group**.

Mediapartner Alice TV, Il Mattino, LucianoPignataro WineBlog, Italia a Tavola, Pizza&Core e Ristonews, Sala&Cucina.

Annamaria Colao

*Annamaria Colao*

Professore Ordinario di Endocrinologia presso il Dipartimento di Medicina Clinica Chirurgia, Università Federico II di Napoli. Coordinatore di progetti di ricerca nazionali ed internazionali con una attività scientifica caratterizzata dalla pubblicazione di oltre 800 articoli originali su riviste internazionali (Indice Hirsch 112). Ha pubblicato oltre cento fra trattati, manuali, capitoli di libri e monografie.

È ai vertici della lista dei Top Italian Scientists ed è Top Woman Scientist Italiana. Responsabile per l'Italia della rete europea ENDO-ERN (European Reference Network) per lo studio delle patologie endocrine rare nell'adulto di cui è coordinatrice del centro regionale presso l'Azienda Universitaria Federico II dove è anche responsabile del centro di eccellenza europeo ENETS (per lo studio dei tumori neuroendocrini), del centro di eccellenza per la diagnosi e cura dell'obesità CIBO (accreditato con SIO e EASO). È stata presidente del Consiglio Nazionale dei Garanti della Ricerca scientifica presso il Ministero per l'Università e la Ricerca.

Presidente della Società Europea di Neuroendocrinologia per il biennio 2016-2018 e Presidente eletto della Società Italiana Endocrinologia per il biennio 2021-2023 (prima donna nella storia della Società).

Fondatrice e Presidente di Campus Salute Onlus (www.campussalute.it), associazione non profit dedicata alla salute.

Silvano Gallus



Silvano Gallus

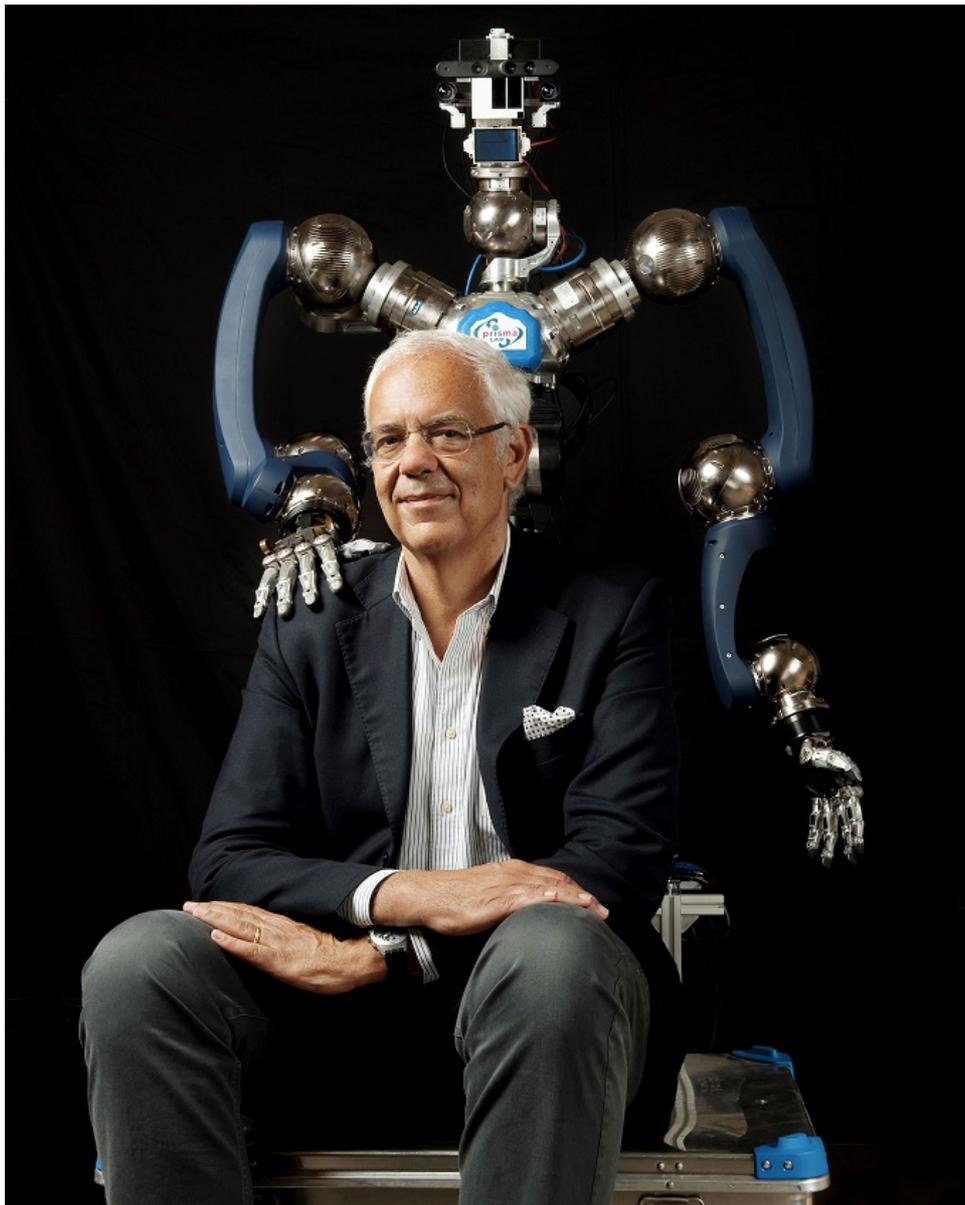
Capo del Laboratorio di Epidemiologia degli Stili di Vita, Dipartimento di Ambiente e Salute, IRCCS – Istituto di Ricerche Farmacologiche “Mario Negri”, Milano.

Nel 1999, Silvano Gallus ottiene la Laurea in Scienze dell’Informazione presso l’Università degli Studi di Milano. Dal 1997, il Dott. Gallus inizia la sua carriera da ricercatore presso l’Istituto “Mario Negri”. In più di 22 anni di esperienza nel campo dell’epidemiologia, il Dott. Gallus ha acquisito ampie conoscenze e competenze in epidemiologia, salute pubblica, biostatistica e computazione, collaborando in vari progetti nazionali e internazionali.

Dal 2001, il Dott. Gallus è responsabile dell’epidemiologia del fumo di tabacco nel suo Istituto. Le sue linee di ricerca includono il monitoraggio della prevalenza e delle tendenze del fumo di tabacco, uso di sigarette elettroniche e sigarette a tabacco riscaldato in Italia e in Europa e del relativo impatto sulla salute; progettazione, gestione e analisi statistica di studi epidemiologici su acufene, tumori, malattie ischemiche del cuore e altre patologie croniche; gestione e analisi di database sanitari; analisi dei fattori di rischio legati ad abitudini e stili di vita tra cui in particolare fumo, alcol e dieta; studi clinici osservazionali.

Il Dott. Gallus è attualmente coinvolto in molteplici progetti internazionali finanziati dalla Commissione Europea. La produttività della ricerca del dottor Gallus è documentata dalla pubblicazione di oltre 300 pubblicazioni, tra cui 270 articoli scientifici pubblicati su riviste peer-reviewed (Scopus h-index: 52).

Bruno Siciliano



Bruno Siciliano

Per raccontare **Bruno Siciliano**, Ordinario di Automatica presso la Federico II di Napoli e Past-President di IEEE Robotics & Automation Society, non si può tralasciare ciò che gli fa da sfondo: la città di Napoli e la passione sconosciuta per la squadra di calcio partenopea. Succede infatti che l'esperto di robotica a livello internazionale, appena conseguito il titolo di dottore di ricerca, decide di costruire il suo futuro accademico nella sua città e per la sua città, rifiutando una cattedra all'Università di Stanford.

Il suo libro **Robotics** è tra i testi più adottati nelle università di tutto il mondo, anche se quando racconta dei suoi goal accademici c'è l'imponente **Springer Handbook of Robotics**, il manuale di riferimento per la robotica a livello internazionale, curato in qualità di Co-Editor con il professore Oussama Khatib, e che definisce come "l'esperienza professionale più eccitante della mia vita". Un lavoro di coordinamento di oltre 200 ricercatori noti a livello mondiale, con l'obiettivo (raggiunto) di offrire uno strumento unico alla comunità scientifica dei robotici e non.

Il suo gruppo di ricerca al **PRISMA Lab** ha avuto 20 progetti finanziati dall'Unione Europea per un totale di 14 milioni di euro negli ultimi dodici anni, fra i quali un Advanced Grant da parte del Consiglio Europeo della Ricerca. Frutto del grant è **RoDyMan** acronimo per "Robotic Dynamic Manipulation", un robot in grado di replicare i movimenti del pizzaiolo. In termini di ricerca scientifica, ha rappresentato la sfida di creare un automa capace di manipolare oggetti deformabili, elastici, non solidi – come può essere l'impasto di acqua e farina.

"**Keep the gradient**" è il motto che Siciliano ha inventato e sta a significare la ricerca costante di nuove idee e nuove soluzioni. Un inno alla complessità per cogliere sfide e opportunità sempre all'insegna dell'arte del *work & play* come recita nel suo appassionato TEDx Talk.

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.