

Tra 100 pizzaioli, Nicola Falanga vince #pizzAward2019

Bilancio positivo 4a edizione, in 3 ricevono Pizza Science Award

Redazione ANSA NAPOLI 27 novembre 2019 15:41



(ANSA) - NAPOLI - È Nicola Falanga di Terzigno (Napoli) il pizzaiolo che si aggiudica 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 Christian Riccio di Roma con la sua "AmatRiccia" mentre per la più creativa è Massimiliano Pica da Copenaghen con la "Sannita".

Non solo cibo, ma anche premiazioni, a partire dagli 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. 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. Questa quarta edizione, durata sei mesi e che ha raccolto quasi tre milioni di visualizzazioni, è stata l'edizione dei record. 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 anche per questa edizione. Insieme con quest'ultima, a decretare il vincitore una giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti, 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 Giuseppe Giorgio (giornalista enogastronomico), che hanno valutato le loro proposte nel tasting live al Molino Caputo.

#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 accesissime 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, dal palco, 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.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE: