

UNA PRODUZIONE ITALIAN MOVIE AWARD & SUNSHINE PRODUCTION

IN ONDA DAL 27 APRILE 2020
DAL LUNEDI' AL VENERDI' ORE 11:00 SU



da un'idea di CARLO FUMO

LA PRIMA SERIE TV DEDICATA ALLA PIZZA SECONDO LE DONNE



Così Com'è





LA PRIMA SERIE TV SULLA PIZZA SECONDO LE DONNE

Venti puntate esclusive da 5-6 minuti su LA5 (Mediaset).

Un mese di programmazione televisiva,
ad ogni puntata un ospite Vip o un esperto d'eccezione,
l'esperienza di quattro pizzaioli donna.

Da un'idea del regista Carlo Fumo,
una produzione Italian Movie Award & Sunshine Production.
La prima serie TV dedicata interamente alle donne che lavorano
nel mondo dell'arte divenuta Patrimonio Dell'Umanità nel 2017.
In onda dal 27 aprile su La5 dal lunedì al venerdì alle 11:00



IL FORMAT TV

STRUTTURA NARRATIVA DI BASE

L'immagine l'abbiamo tutti ben scolpita nella mente: una giovane e procace Sofia Loren in versione pizzaiola e popolana del secondo Dopoguerra, alle prese con impasti, frittture e tradimenti nel celebre episodio del film L'Oro di Napoli. Tra i tanti falsi storici del cinema, il film svela un'importante verità: a fare le pizze fritte nei vicoli di Napoli per integrare i magri introiti familiari, a quei tempi erano soprattutto le donne. Eppure oggi quello della pizza sembrerebbe a prima vista un mondo sostanzialmente maschile, ancor più di quello dell'alta cucina. Per questo motivo PIZZAGIRLS rappresenta un elemento di grande originalità e innovazione nel panorama della serialità televisiva legata al mondo del food. La prima serie TV sulla pizza al femminile dedicata alle donne. Ci saranno 4 "maestre pizzaiole" che realizzeranno 6-7 puntate da 5-6 minuti a testa, per un totale di 20 puntate. Ma le vere protagoniste della serie saranno le pizze "farcite" direttamente da 20 ospiti vip o dello spettacolo o esperti del mondo food che realizzeranno e racconteranno con l'aiuto delle "pizzagirls" la loro pizza del cuore.

Carlo Fumo

UN SET IN 4K

APPARATO SCENICO E PERSONAGGI FISSI

Titolo: PIZZAGIRLS

Sottotitolo: La Pizza Secondo Le Donne

Autore e Regia: Carlo Fumo

Genere: Serie TV, Food

Eventuali pre-accordi TV: La5 Mediaset

Puntate: 20 | Durata: 5-6 minuti

Personaggi Fissi: 4 Pizzaiole.

Personaggi non fissi: 14 ospiti VIP-Esperti (1xpuntata)

Formato: 4K - 16:9

Produzione: Italian Movie Award, Sunshine Production

Apparato Scenico: Il set verrà realizzato presso una pizzeria moderna con forno a legna classico per la realizzazione di pizze secondo la tradizione napoletana e/o rivisitate in base al pizzaiolo donna. Ogni pizza verrà farcita secondo indicazione dell'ospite VIP o esperto di ogni puntata. Per la scelta degli ingredienti verrà data priorità ai migliori prodotti presenti sul mercato. Oltre alla realizzazione della pizza in alcune puntate si racconterà della storia della pizza, provenienza dei prodotti e collegamenti con il territorio.

In montaggio verranno inseriti sottopancia con indicazioni sui prodotti, valori nutrizionali e consigli diretti da parte di un biologo nutrizionista.

PIZZAIOLE!

UNA SERIE SOCIALE E DI RISCATTO

Ancor oggi sono molteplici le discriminazioni che la donna deve subire non appena decide di mettere piede nel mondo del lavoro. Per non parlare dell'eventualità in cui la donna decida di provare ad entrare in un ambiente lavorativo proprio, per convinzione sociale, dell'uomo. È questo il caso che vede protagoniste quelle donne che, con tanto coraggio e altrettanta determinazione, scelgono di osare nell'ostacolato mondo della pizza. Un mondo fatto di cose semplici ma, allo stesso tempo, ricercate. Nulla viene lasciato al caso. Avere successo in un ambiente lavorativo che sembra faticosi a lasciarti spazio è una grande sfida ma, si sa, le donne non hanno paura e, se ne hanno, la usano come carburante e non si lasciano immobilizzare. Pizza Girls nasce per dare voce a chi queste difficoltà le ha vissute in prima persona, a chi è stata guardata con scetticismo solo perchè donna, a chi ha dovuto lavorare duramente affinché le venisse riconosciuto un mestiere cucito su misura per il sesso opposto. PizzaGirls è il racconto professionale di 3 pizzaiole che hanno realizzato i propri sogni e ottenendo risultati di grande prestigio, superando anche i colleghi maschi.

Le donne devono fare qualunque cosa due volte meglio degli uomini per essere giudicate brave la metà.

Per fortuna non è difficile.”

Charlotte Whitton



LE PIZZAIOLE

PETRA ANTOLINI

PIZZERIA SETTIMO CIELO | VERONA

DONNA TESTARDA, AMBIZIOSA E CHE AMA ALLA FOLLIA IL SUO LAVORO

Petra Antolini nata a Negrar (VR) il 28 maggio 1980

Dal 1995 al 1999 frequenta l'alberghiero A. Berti di Verona.

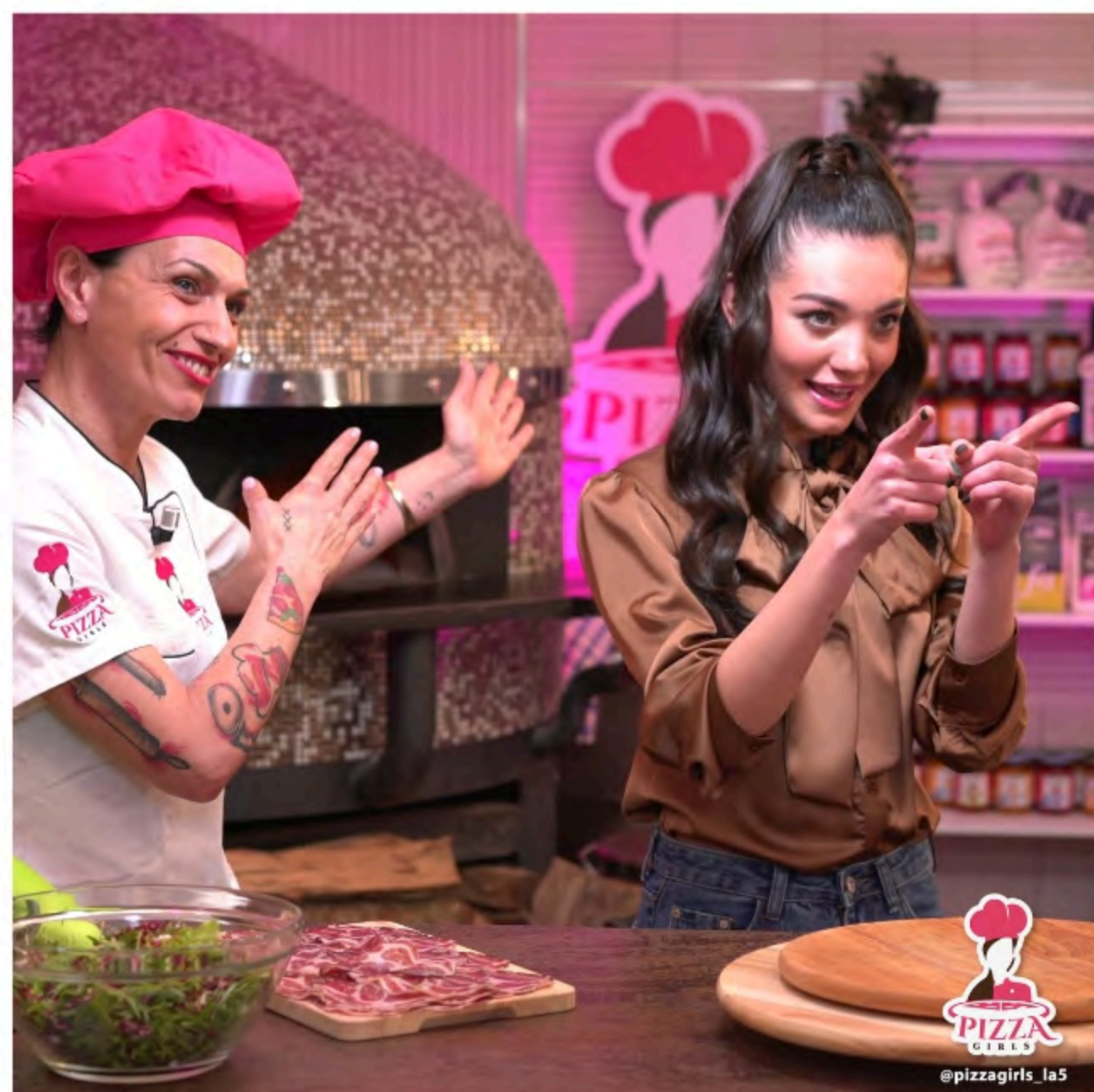
Nel 2004 si iscrive all'università di scienze gastronomiche.

Nel 2010 l'apertura del Settimo Cielo. Negli anni avvenire si specializza sempre di più nel mondo della panificazione, presso il mulino Quaglia, dedicando anima e corpo allo studio e ai corsi. A fine 2017 fonda insieme ad altre colleghe pizzaiole il gruppo Donne di pizza Donne di cuore.

Gruppo formato da sette donne unite da due grandi obiettivi:

- Creare il buono per far del bene ed essere perciò ambasciatrici di cuori, mani, pensieri, territori, sogni e desideri.
- Esprimere attraverso la pizza la propria personalità.

Da sempre si dedica alla ricerca di materie prime del territorio da abbinare ai suoi impasti.



PETRA ANTOLINI

Ospiti di puntata:
Mariasole Pollio | Yuliya Mayarchuk



LE PIZZAIOLE

ROBERTA ESPOSITO

LA CONTRADA | AVERSA (CE)

Il successo di Roberta Esposito nasce dall'esperienza che ha maturato nel ristorante di famiglia, 'La Contrada' sito in Aversa. Roberta inizia come sommelier e si occupa soprattutto della gestione della sala, finché si ritrova a svolgere il mestiere della pizzaiola un po' per caso, un po' per necessità. Fortunatamente il fascino della farina l'aveva già conquistata. Ha contribuito ad accrescere il suo amore per la pizza, e per la creazione della stessa, l'incontro nel 2014 con Luigi Acciaio, pioniere della 'pizza gourmet', spingendola in una costante ricerca di novità e sperimentalismo. Si concentra anche sulle farine integrali e riesce ad ottenere un impasto facilmente digeribile ma altamente gustoso. Crea un connubio tra innovazione e tradizione scegliendo con cura anche ogni prodotto destinato al topping delle sue pizze. Grazie alla sua competenza e al suo spirito innovativo, nel 2018 Roberta viene eletta dal Gambero Rosso 'Pizzaiola Emergente' e nel 2019 è l'unica donna alla quale vengono assegnati tre spicchi.



ROBERTA ESPOSITO

Ospiti di puntata:

Franco Pepe, Barbara Foria, Paola Campana



LE PIZZAIOLE

FEDERICA MIGNACCA

VERACE SUDD | ROMA

Una delle sue citazioni preferite è di Luis De Camoes: “Qui... dove la terra finisce e il mare incomincia”. Come a dire: non abbiamo paura di non avere terra sotto i nostri piedi perché l’orizzonte è fantastico. Ed è questa la storia di Federica Mignacca che affronta il mondo dell’arte bianca senza tradizioni familiari alle spalle con una formazione universitaria e professionale tra L’Aquila e Roma ma fortemente legata alla sua città natale, Mignano Monte Lungo, tra Lazio e Campania. Il suo cuore, prima a Napoli a Casa De Rinaldi e poi a Roma con Verace Sudd, continua a battere forte per la pizza.

A Luglio 2019 si aggiudica il 5° posto alle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, unica donna per la categoria under 35.

Ha fatto parte dell’edizione 2019 della Fucina Pizza Pane Pasticceria di Slow Food a Cheese 2019. Tra i suoi sogni in un cassetto, che spera di aprire molto presto, c’è “Montanarina Story” un viaggio alla ricerca della tradizione della pizza, principalmente nelle aree interne.



FEDERICA MIGNACCA

Ospiti di puntata:
Shalana Santana | Tess Masazza



LE PIZZAIOLE

FRANCESCA GERBASIO

PIZZ E MACCARUN | SALA CONSILINA

Classe 1982, originaria di Padula, è nella ristorazione da vent'anni, mentre lavora come pizzaiola dal 2011. Dal 4 marzo 2015, data di apertura di "Pizz e Maccarun" a Sala Consilina, Diversi i premi che, negli anni, ha portato a casa, ma il più importante e a cui resta più affezionata è il Pizza Chef Emergente Sud al Circolo Canottieri di Napoli che – nel 2014 – la decreta non solo vincitrice ma anche la prima ed unica donna ad averlo vinto. Nel 2011, aveva già fatto incetta di riconoscimenti a Lecce al Trofeo Elisabetta Pellegrino con il primo posto nella categoria Senza Glutine, unica vincitrice nella categoria HACCP ed un terzo posto per la Pizza in teglia. La sua pizza di stile napoletano e la sua cucina semplice legata alla tradizione hanno un unico principio: "niente preparati, solo materia prima. Altrimenti finiremo per rendere piatti e pizze tutte uguali!". Con un impasto ottenuto da farine 00 ed integrali ed una maturazione di 24/36 ore, Francesca è specializzata anche in pizze senza glutine.



FRANCESCA GERBASIO

Ospiti di puntata:

Antonio Giordano | Michele Iuliano | Salvatore Misticone
Fernanda Pinto



LOCATION

SKYLAB LOUNGE BAR & PIZZA

Rinasce un luogo simbolo, rinasce nel segno di intere generazioni, rinasce lo SkyLab, più innovativo e originale che mai. SkyLab usa un impasto fatto con il metodo classico napoletano, rispettando ogni parametro dalla miscelazione (farina, lievito, acqua, sale) alle temperature, facendo maturare e fermentare il prodotto da un minimo di 24 ore ad un massimo di 36. Tutto questo rende le pizze dello SkyLab altamente digeribili e allo stesso tempo fragranti. Info su www.skylab-loungebar.com



CARLO FUMO

AUTORE E REGISTA DELLA SERIE

Nasce ad Oliveto Citra (Sa), il 6 settembre 1986.

A 15 anni inizia la carriera dietro la macchina da presa con il suo primo corto, "Il Monaco". Nel 2004 il suo primo film "Vita, Amore e Destino". Nel 2008 è la volta di "Scaccomatto". Nel 2011 al Salone Internazionale del Libro di Torino presenta il suo primo libro "Il Regista del Mondo" e dalla stessa opera gira in 35mm un corto/prequel con A. Haber, G. Tognazzi, L. Ward, M. Gallo, L. Vitale, N. Rivelli vincendo 44 premi tra festival nazionali e internazionali, partecipando al 65° Festival De Cannes nel 2012. Successivamente nel 2014 gira due spot sociali: "Land Of Fires" e "Ferma Il Bullo" (in onda su Rai e Mediaset). Nel 2015 realizza la sua prima web-serie "SelfieChef" in 100 puntate. Nel 2018 il videoclip del brano "Una Foto di Me e Di Te" di Marco Carta. Ancora nel 2018 la regia per la trasmissione "Italiani A Stelle e Strisce" a New York e in onda su Mediaset.

Dal 2009 è Presidente, Ideatore e Direttore Artistico del Festival Internazionale del Cinema Italiano All'Estero Italian Movie Award, giunto alla XII° edizione tra i premiati : J. Turturro, C. Bisio, P. Cortellesi, M. Placido, V. Lodovini, G. Tognazzi, A. Siani, L. Argentero, R. Bova, E. Leo, G. Michelini, S. Impacciatore, M. Leone, C. Capotondi, M. Boldi, M. D'Amore, E. De Angelis, L. Abete, R. Papaleo, S. Rubini, L. Ward, C. Francini, A. Boni, P. Genovese, A. Borghi, R. Scamarcio, Laura Chiatti, Carolina Crescenti, Giampaolo Morelli, M. Casagrande, B. Izzo, S. Esposito, M. Gallo, F. Matano, C. Buccirosso, V. Marchioni, D. Del Bufalo.

Grazie al festival da 6 anni riceve le Medaglie di Bronzo del "Presidente della Repubblica Italiana" del "Senato" e della "Camera".



**Molini
Pizzuti**
FARINE DI QUALITÀ DAL 1953

Da oltre sessant'anni Molini Pizzuti fa dell'arte molitoria la sua più grande passione. Situata nel cuore della provincia di Salerno, presso la zona industriale di Bellizzi, l'azienda è caratterizzata da elevate capacità produttive, 500 tonnellate giornaliere, significativi livelli di automazione e sofisticati sistemi di comando e controllo produttivo. Da sempre impegnata nella ricerca e utilizzo delle migliori materie prime italiane ed estere, oggi Molini Pizzuti, coniugando esperienza e innovazione, propone prodotti di elevata qualità. Personale interno qualificato monitora costantemente le caratteristiche del prodotto durante tutte le fasi di trasformazione, assicurandone qualità e sicurezza; testimonianza di questo rigoroso approccio sono le certificazioni di qualità ottenute dall'azienda.



Così Com'è

Il marchio Così Com'è è dedicato ad una altissima qualità di pomodorini freschi. Tra queste, una speciale attenzione viene dedicata ai pomodori datterini, contraddistinti da un grado di dolcezza e di gusto così intensi da poter essere consumati anche completamente a crudo, senza aggiunta di condimenti e con grande piacere del palato. I pomodori Così Com'è offrono il massimo della qualità e della naturalezza grazie agli attenti controlli lungo tutta la filiera: dal seme, al terreno, passando per l'irrigazione, fino alla raccolta e alla lavorazione. I pomodorini Così Com'è sono solo quelli coltivati da Finagricola, nei suoi 300 ettari di terra, nella fertile e soleggiata Piana del Sele. Tutto ciò fa dei pomodorini Così Com'è un prodotto irrinunciabile per chi ricerca l'eccellenza dei sapori semplici, pronti ad essere interpretati in una cucina sana e contemporanea.



Dal 2013 la mission di Emme Prodotti Tipici Srl è quella di servire i ristoratori, sostituendoli nella selezione dei prodotti di cui loro intendano fare uso. Nel tempo, ancorché breve, la Emme Prodotti Tipici S.r.l. ha aggiunto, alla sua attività di selezionatore e distributore, quella di logistica e trasporto per conto del cliente stesso, offrendogli così la centralizzazione degli acquisti e la concentrazione massima delle consegne. Il cuore è, dunque, “servire il cliente” e lo facciamo in tutta Italia e, anche, in altre Nazioni europee. I prodotti campani hanno determinato l’inizio, ma non hanno rappresentato un limite alla crescita, così, nel nostro catalogo, sono entrati molti prodotti di altre regioni: farine, formaggi, spezie, salumi, ortaggi ed ogni altra cosa che possa portare, al Ristoratore, l’alta qualità per i suoi clienti. Abbiamo sposato l’eccellenza per stare bene e far star bene i clienti dei nostri clienti



@pizzagirls.tv



#pizzagirls.tv



Italian Movie Award



imafilmfest



2.5 MILIONI

Potenziale (Interazioni/followers) con il coinvolgimento di :Celebrities, Talent, Influencer



ITALIAN MOVIE AWARD ® Production
 P.IVA 05255320656 - www.pizzagirls.it
 Telefono : 0828.0808.888
 Produzione & Info : info@pizzagirls.it
 Ufficio Stampa : press@pizzagirls.it
 Casting Pizzaiole : casting@pizzagirls.it

23.000 Iscritti (newsletter)

*E-mail di Professionisti Cinema,
 Media e Radiotelevisivi*
 - 70% ITALIA
 - 30% ESTERO



Newsletter