



LOGIN

REGISTRATI



Eventi Cibo&Territorio Nonsolovino QB Pink Chef&Ristoranti Ricette Luoghi Slovenia Austria Interviste Lifestyle Gallery



IL LIBRO D'ORO DEI PROVERBI TRIESTINI



CONCORSO

**INTERNAZIONALE DI
CLARINETTO**

[Leggi tutto...](#)



**DIVINO
NORDEST A
QUARTO**

D'ALTINO...

[Leggi tutto...](#)



**CROSTATA
ALLA RICOTTA
E FICHI,...**

[Leggi tutto...](#)



**A VILLA
SELVATICO
PREMIO**

GIANNITESSARI-VENEZIE...

[Leggi tutto...](#)



LA PIZZA ALL'AMARONE VINCE A NAPOLI

Scritto da **Fabiana Romanutti** il 26 Ottobre 2018

[Tweet](#) [G+](#) [Mi piace](#) [Condividi](#) [Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.](#)



La pizza all'Amarone - Valpoterra - vince a Napoli al concorso Pizzaward 2018. Già primo classificato al campionato mondiale 2017 della pizza a Parma nella categoria "pizza in pala", Stefano Miozzo, maestro pizzaiolo dell'antica osteria Borgo 1964 di Cerea (VR), si è aggiudicato la medaglia d'oro, nonchè l'Award Pizzaiolo Chef e la Menzione speciale Ais per il Pizzaiolo Sommelier. La pizza vincitrice contiene nell'impasto e nella farcitura l'Amarone - in palline gelatinose- precisamente il Mater Domini Veneti, prodotto a Jago, nella vallata di Negrar, da Cantina Valpolicella Negrar.

Tags: [Valpoterra](#) [Amarone](#) [pizza](#) [Negrar](#) [Valpolicella](#) [Mater Domini Veneti](#)

Pubblicato nella rubrica *Cibo e Territorio*

Avanti →

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)



Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

Per poter commentare l'articolo è necessaria la **registrazione**.



FLASH NEWS



ANNUNCIATI A BOLZANO, NELL'AMBITO DI AUTOCHTONA, I VINCITORI DI 'AUTOCTONI CHE...

[More Articles...](#)



EVENTI CONSIGLIATI

<< Ottobre 2018 >>

Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

SCARICA LA COPIA DIGITALE!

