



EVENTI

| ANTEPRIMA |

# #PIZZAWARD2018

## Vince il veneto Stefano Miozzo

Arriva da Cerea (VR) il pizzaiolo più originale del mondo, ma anche il neo detentore del titolo di pizzaiolo chef e pizzaiolo sommelier. Con la sua "Valpoterra" in omaggio ai prodotti della Valpolicella (a partire dall'Amarone usato nell'impasto) Stefano Miozzo stravinca infatti la terza edizione del contest internazionale #PizzAward, battendo centinaia di concorrenti e conquistando, allo stesso tempo, uno dei nove Award previsti dalla gara ideata da **MySocialRecipe** e sostenuta dal nostro magazine, e una delle menzioni speciali attribuite dai main sponsor. I risultati sono stati resi noti a Napoli nel corso del live show di premiazione che ha visto sotto i riflettori anche altri sette grandi interpreti di questo patrimonio immateriale dell'Unesco, ora entrati per la prima volta nell'olimpo della pizza targato **MySocialRecipe**, aggiudicandosi i prestigiosi riconoscimenti introdotti per il 2018. Ad alternarsi sul palco sono stati quindi Enzo Coccia (premio alla Carriera Professionale), Ciro Salvo (Pizzaiolo Protagonista dell'Anno), Franco Pepe con Authentica - Pepe in Grani (Pizzeria dell'Anno), Filippo Rosato con la sua On the sea side (Migliore Pizza dall'Estero), Diego Tafone con la sua Pascalina (Migliore Piz-

za Healthy), Paolo De Simone con la sua Nefropizza (Pizzaiolo Social) e la ventiduenne Sara Palmieri, che ha incassato addirittura due titoli (Migliore Pizza Senza Glutine e Migliore Pizza in Rosa) con la sua Tradizioni. Al loro fianco, inoltre, i giovani John e Elias, protagonisti del primo corso per pizzaioli rivolto ai migranti che **MySocialRecipe** ha voluto promuovere, con la collaborazione di Virtus Ita-

Marino, durante la premiazione condotta dai giornalisti Luciano Pignataro e Anna Scafuri - attira sempre più partecipanti da tutto il mondo, arrivando quest'anno al record di 239 pizzaioli da 32 Paesi.

Un'adesione importante da cui emerge il ritratto di un movimento in continua evoluzione, capace di dettare incessantemente nuovi trend in fatto di impasti e topping. In questa edizione, in particolare, la parola d'ordine è stata salute, con tante pizze attentamente studiate contro alcune patologie, come le malattie renali o il cancro.

Ma la star indiscussa resta comunque l'arte del pizzaiolo napoletano che abbiamo potuto finalmente festeggiare come patrimonio Unesco, dopo averne supportato la candidatura per due edizioni consecutive, e che continueremo a celebrare nei prossimi anni con l'aiuto di tanti esperti del settore". Professionisti, questi ultimi, che per il 2018 sono stati complessivamente 32, tra i componenti della giuria (Anna Scafuri, Giorgio Calabrese, Patrizio Roversi, Antonio Puzzi, Antonio Scuteri, Scott Wiener e Tommaso Esposito) e quelli della neonata Academy, chiamati a giudicare 400 proposte in gara e premiare i migliori di ogni categoria.



lia Impresa Sociale, dell'Associazione Pizzaioli Esperti e di Fabio Cristiano (docente della Scuola di Pizzaiolo) in un'ottica di integrazione culturale e professionale. "Oltre all'attenzione per il sociale, PizzAward è ormai una sorta di calamita per i pizzaioli desiderosi di mostrare la loro creatività. Non a caso - ha spiegato l'ideatrice del contest e della piattaforma **MySocialRecipe**, Francesca

[mysocialrecipe.com](https://mysocialrecipe.com)