



Aziende / Cerea / Via Palesella

Tris del veronese Miozzo al PizzAward, è lui il pizzaiolo più originale

Con la sua Valpoterra, il pizzaiolo di Cerea non solo si è aggiudicato il contest promosso da **MySocialRecipe**, ma ha vinto anche il premio Pizzaiolo Chef e Pizzaiolo Sommelier



La Redazione

17 OTTOBRE 2018 17:02

Stefano Miozzo (Foto Facebook)

Nuovi premi per il veronese **Stefano Miozzo**. Il pizzaiolo di Cerea aveva già trionfato al [campionato mondiale di pizza](#) e ieri, 16 ottobre, ha chiuso al primo posto nel contest internazionale **#PizzAward2018**, promosso da **MySocialRecipe**.

Con la sua pizza **Valpoterra**, creata in omaggio ai prodotti della Valpolicella (come l'Amarone usato nell'impasto), Miozzo ha vinto la terza **#PizzAward2018**, premio che incorona il pizzaiolo più originale. Centinaia i concorrenti battuti dal pizzaiolo veronese che ieri sera ha potuto festeggiare a Napoli nel corso del live show di premiazione. Ma la gioia di Miozzo è stata tripla, perché a lui sono stati consegnati anche due premi di categoria: il premio **Pizzaiolo Sommelier** per il miglior abbinamento tra pizza e vino, secondo l'Associazione Italiana Sommelier, e il premio **Pizzaiolo Chef**, conferito dalla giuria.

Ora, il pizzaiolo di Cerea si deve preparare per difendere il titolo mondiale ai campionati di Las Vegas in programma a marzo 2019.

Persone: [Stefano Miozzo](#) Argomenti: [pizzaward](#) [pizza](#) [premio](#)

Tweet

Attendere un istante: stiamo caricando i commenti degli utenti...

Questa funzionalità
richiede un browser con
la tecnologia

JavaScript attivata.

Commenti

I più letti di oggi

1

Tris del veronese Miozzo al PizzAward, è lui il pizzaiolo più originale

APPROFONDIMENTI

Campionato del mondo della pizza, vince il veronese Stefano Miozzo

12 aprile 2018