



## PIZZA AWARD2018: IL PREMIO VA AL VENETO STEFANO MIOZZO

Ottobre, tempo di Pizza Award. E due italiani si aggiudicano il premio per il pizzaiolo più originale del mondo, per quello chef e sommelier. A riva da Cerea, in provincia di Verona, 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 stravince 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 una delle menzioni speciali attribuite dai main sponsor.

I risultati sono stati resi noti ieri sera a Napoli nel corso del live show di premiazione – firmato dalla Event Planet – 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 Pizza Healthy), Paolo De Simone con la sua Nefropizza (Pizzaiolo Social) e la ventiduenne Sara Palmieri, che ha incassato 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 Italia Impresa Sociale, dell'Associazione Pizzaioli Esperti e di Fabio Cristiano (docente della Scuola di Pizzaiolo) in un'ottica di integrazione culturale e professionale.

Potrebbe interessare: Fino al 18 novembre a New York c'è il museo della pizza Perugia festeggia i 25 anni di Eurochocolate con una scatola di cioccolatini di 5 metri  
Print Friendly, PDF & Email