



mercoledì 17 ottobre 2018



Cerca nel sito...

Prima Pagina

24 Ore

Appuntamenti

Servizi

Rubriche

Video

Vita dei Comuni

News

Lavoro

Salute

Sostenibilità

LAVORO

Food: #PizzAward2018, è veneto il pizzaiolo più originale del mondo

17/10/2018 14:09

Tweet

Stampa Riduci Aumenta

Condividi |



Napoli, 17 ott. (Labilitalia) - 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 stravinisce, 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 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'olimpio 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 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 Italia 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 Marino - 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", ha aggiunto. 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. E a proposito di riconoscimenti - per l'occasione raffiguranti San Gennaro trasfigurato nella classica olera da pizzaiolo in rame grazie all'estro di Pasquale Merone - anche quest'anno non sono mancate le menzioni speciali dei main sponsor che sono state assegnate rispettivamente a: Gennaro Catapano con 'La scarpariello di Gennaro' (Migliore pizza al pomodoro - La Fiammante), Fabio Cristiano con 'Bollicine di pomodoro' (Migliore impasto - Ferrarelle), Rocco Cagliostro con 'Pizza a due facce' (Pizzaiolo emergente - Molino Caputo), Giuseppe Pignalosa con 'Montanara romantica' (Migliore pizza frita - Olitalia), Giuseppe Santoro con 'Omaggio a Massimo Bottura' (Migliore pizza al Parmigiano reggiano Dop) e al numero uno di #PizzAward2018, Stefano Miozzo, che ha proposto il miglior abbinamento tra pizza e vino secondo l'Associazione italiana sommelier e che, reduce di questo ricco bottino di premi, si prepara ora partecipare ai campionati mondiali del pizzaiolo di Las Vegas in programma a marzo 2019.

In primo piano Più lette della settimana

Il Nord Sardegna capitale del vino italiano

Protezione Civile. Allerta meteo nelle zone Inglesiente, Campidano, Flumendosa-Flumineddu e Gallura

Le donne sarde contro la crisi: 40mila imprese, 5mila artigiane, 10 anni in trincea

Opportunità di lavoro in 34 comuni del nord Sardegna: giovedì il Gal presenta "Imprendere" a Bono

Il censimento permanente nel comune di Sassari: "Conoscere il presente per guardare al futuro"

Sassari. "Aludays", giornate di sensibilizzazione sulla differenziata e il riciclo dell'alluminio

Chiusa la linea ferroviaria Sassari-Alghero. Cisl Fit al Ministro Toninelli: "Ripristino immediato"

Alghero. Centro residenziali per anziani da rifare ex novo. M5S: "Decisione infausta"

Tempio, la finanza smaschera un bar camuffato da associazione sportiva

Alghero. Emozioni d'autunno, edizione 2018 di Mondo rurale

Sassari. Domani manca l'acqua dalle 14 sino a venerdì mattina

Sassari. Nei guai una ditta che opera nella ristorazione. Ricavi non dichiarati per 150 mila euro

Grant of Multiple Sclerosis Innovation, premiata la dott.ssa Franca Deriu, dell'Università di Sassari

Sorso. Nasce il Parco Fitness Italia, una palestra super attrezzata immersa in ettari di macchia

Sassari. Shopping con carte di credito rubate, arrestato un uomo di 38 anni

Allerta meteo su tutta la Sardegna, tra stasera e domani in arrivo freddo e pioggia

Sassari, new look per viale Umberto

Abbona, dalle 14 di domani interruzione idrica a Sassari

Iglesias, cittadina straniera percepisce indebitamente assegni sociali per oltre 51.000 euro

Sassari. Sgominata organizzazione campana di narcotrafficienti

PUBBLICITÀ



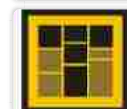
Prenotazione Hotel

Room And Breakfast è un motore di comparazione hotel nato a Sassari. Scopri gli hotel in offerta in tutto il mondo.



Autonoleggio Low Cost

Trova con noi il miglior prezzo per il tuo noleggio auto economico. Oltre 6.500 uffici in 143 paesi in tutto il mondo!



Crea sito web GRATIS

Il sito più veloce del Web! Todosmart è semplice e veloce, senza sorprese. E-commerce, mobile e social. È realmente gratis!



Noleggio lungo termine

Le migliori offerte per il noleggio lungo termine, per aziende e professionisti. Auto, veicoli commerciali e veicoli ecologici.