



## Sorpresa: il pizzaiolo veneto sbaraglia la concorrenza nella capitale della pizza



La Valpoterra di Stefano Miozzo

Napoli, il risultato del PizzaAward: Stefano Miozzo, da Verona, ha vinto il premio della "pizza più originale del mondo" con una ricetta a base di tartufo e Amarone. Di alta qualità anche le pizze vegane e senza glutine. [Seguici anche su Facebook](#)

di LARA DE LUNA

[pane e pizza](#) [eventi](#) [campania a tavola](#) [veneto a tavola](#) [stefano miozzo](#) [filippo rosato](#) [sara palmieri](#)

ABBONATI A **Rep:**

17 ottobre 2018

**Tutti i colori della pizza.** Sono quelli che si sono incontrati, intrecciati e poi sfidati durante la serata finale di **Pizzaward 2018**, il concorso e manifestazione che guarda alla creatività e alle sfide di questo mondo come elemento fondamentale. Arrivato alla terza edizione il concorso, tenutosi a Palazzo Caracciolo a Napoli, "per la prima volta ha festeggiato l'avvenuto riconoscimento dell'Unesco nei confronti di quest'arte", come ha sottolineato **Francesca Marino**, ceo di **MySocialRecipe** e organizzatrice dell'evento. Una festa da cui nessuno è stato escluso, come dimostra la stessa decina di finalisti: napoletani e stranieri, sostenitori della pizza vegana ed esperti del senza glutine.

### GUIDA ESPRESSO 2019



#### I migliori ristoranti d'Italia messi in fila regione per regione

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, ecco i locali che valgono il viaggio



Il vincitore, Stefano Miozzo

Condividi

Centinaia di pizze iscritte nella "Siae" delle ricette, da cui sono stati selezionati i finalisti prima e il vincitore poi. Vincitore che è la sorpresa all'interno di un'edizione già piena di novità e sollecitazioni, rispetto agli scorsi anni. Nella capitale della pizza napoletana e nel cuore della manifestazione che più di tutte ha sponsorizzato la candidatura dell'arte dei pizzaioli napoletani a patrimonio immateriale dell'umanità, a vincere è stata una pizza gourmet proveniente dal Nord. La medaglia d'oro se l'è aggiudicata, infatti, [Stefano Miozzo](#), della pizzeria [Al Borgo 1964](#) di Cerea, Verona, con la sua Valpoterra. Pizzaiolo "inizialmente per costrizione, da ragazzo mio padre mi impose di lavorare" e poi per passione, ha portato in concorso una pizza "a rischio" per l'alto numero di ingredienti utilizzati, tutti raffinati e particolari. La pizza "che ben rappresenta la Valpolicella, il territorio di appartenenza" ha una base all'Amarone e sopra "purea di mela e patate, robiola aromatizzata al tartufo e mozzarella fior di latte" come base morbida e, a conclusione del condimento, "culatello affinato al Ripasso, sferificazione di Amarone, prugne essiccate, mollica croccante e lamelle di tartufo". Complessa da realizzare, per ammissione dello stesso pizzaiolo e dei membri della giuria, vuole "trasferire attraverso i suoi profumi - spiega Miozzo - l'orgoglio e la consapevolezza di risiedere in un luogo noto per le sue peculiarità gastronomiche".



La Tradizioni, di Sara Palmieri

Tutti i premi speciali

Condividi

IL MESTIERE DELLA TAVOLA  
LICIA GRANELLO



La carica dei "neo bar":  
la rivoluzione parte dalla provincia

Condividi

MANGIA E BEVI  
GIANNI E PAOLA MURA



A Milano, dal figlio di Nettuno  
la cucina marinara è mitologica

IL VENERDÌ: QUATTRO ANNI DI RECENSIONI

TENTAZIONI  
ENZO VIZZARI



Niko Romito, il lucido sguardo  
del Robuchon italiano



LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI  
DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

STORIE DI GUSTO  
GIUSEPPE CERASA



LE RICETTE DI D



Farinata di ceci al rosmarino  
di [Marianna Franchi](#)



Chips di pasta soffciata  
di [Donatella Simeone](#)

Condividi

Oltre alla vittoria di Miozzo, che si è anche aggiudicato l'**Award Pizzaiolo Chef**, e la **Menzione speciale Ais** per il **Pizzaiolo Sommelier**, notevole in quest'edizione 2018 è stato lo spazio e il peso dato alle nuove correnti della pizza contemporanea. La pizza vegana e la pizza senza glutine, entrambe ben rappresentate, in concorso e soprattutto in finale, nelle figure di **Filippo Rosato** e **Sara Palmieri**. Rosato, vincitore dell'**Award Miglior Pizza all'estero**, ha presentato la sua "On the sea side", totalmente veggie, con "crema all'erba cipollina, mozzarella vegana al riso integrale, pomodorino rosso, pomodorino giallo, olive Kalamata, carote marinate, asparagi di mare, alghe marine, pepe nero". All'unica donna finalista, vincitrice anche di **Miglior pizza senza glutine** e **Miglior pizza in rosa**, parte dalla propria esperienza personale di celiaca, per "regalare a tutti un sorriso con la pizza"; all'alba della sua esperienza presso la pizzeria **10 Diego Vitagliano di Bagnoli**, ha portato in concorso "Tradizioni", con filetto di pomodoro, origano, formatti misti frattuggiati, basilico e aglio dell'Ufita.



Plumcake agli spinaci e provola  
di [Imma Di Domenico](#)

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a [L'indirizzo email è offuscato per motivi di sicurezza](#). Attiva javascript nel browser per visualizzarla



*Ciro Salvo, vincitore dell'Award Pizzaiolo dell'anno*

Condividi

Oltre al concorso per il "pizzaiolo più creativo", decretato da una giuria di esperti, quest'anno gli organizzatori del concorso hanno fondato una vera e propria Academy della pizza che ha assegnato alcuni premi speciali. Tra i più importanti, quello alla carriera, assegnato a **Enzo Coccia** de [La Notizia 53](#), quello al Pizzaiolo protagonista dell'anno, andato a **Ciro Salvo**, dopo una sfida testa a testa con Francesco Martucci de I Masanielli e Gino Sorbillo. L'award alla novità dell'anno è andato invece alla pizzeria più piccola del mondo: **Authentica**, l'ultima tra le creature di **Franco Pepe**. Ultime, ma non ultime, le menzioni speciali date dagli sponsor dell'evento. Migliore pizza al pomodoro, per La Fiammante, a **Gennaro Catapano** e la sua *Scarpariello di Gennaro*, mentre **Fabio Cristiano** e la sua *Bollicine di pomodoro*, si sono aggiudicati il Miglior Impasto per Ferrarelle. Una piccola lista che continua con **Rocco Cagliostro**, Pizzaiolo Emergente per Molino Caputo, la *Montanara Romantica* di **Giuseppe Pignalosa**, Miglior pizza frita per Olitalia e *Omaggio a Massimo Bottura* di **Giuseppe Santoro**, premiata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, come Miglior pizza al Parmigiano Reggiano Dop. Tra gli sponsor, vanno inoltre citati Scugnizzonauletano, Sorì, Birra Baladin e il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC - prodotto sempre più vicino alla pizza -.