

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Accetto](#)



**Guida Monaci FEPA**  
**Fatturazione elettronica**  
La soluzione all inclusive a norma di legge per i fornitori delle amministrazioni pubbliche  
ASCOLTA LO SPOT

# PAGINEMONACI.it

IL MAGAZINE DI CHI FA IMPRESA

**Guida Monaci FEPA**  
**Fatturazione elettronica**  
La soluzione all inclusive a norma di legge per i fornitori delle amministrazioni pubbliche  
ASCOLTA LO SPOT

- FISCO
- LAVORO
- ECONOMIA
- STARTUP
- LEGALE/SOCIETARIO
- CERCA IN ARCHIVIO

## Food: #PizzAward2018, veneto il pizzaiolo pi originale del mondo

Napoli, 17 ott. (Labitalia) - Arriva da Cerea (VR) il pizzaiolo pi 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, 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'olimpico 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 ormai una sorta di calamita per i pizzaioli desiderosi di mostrare la loro creativita: non a caso - ha spiegato l'ideatrice del contest e della piattaforma **MySocialRecipe**, Francesca Marino - attira sempre pi 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 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



**Guida Monaci FEPA**  
**Fatturazione elettronica**  
La soluzione all inclusive a norma di legge per i fornitori delle amministrazioni pubbliche

- INVIO E CONSEGNA
- CONSERVAZIONE SOSTITUTIVA
- HELP DESK

Se sei già abbonato a Guida Monaci FEPA clicca qui per accedere al servizio.



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.

(Adnkronos)



NEWS		
LAVORO	ECONOMIA	VARIE
17/10/2018	Food: #PizzAward2018, è veneto il pizzaiolo più originale del mondo	
17/10/2018	Al via Gold/Italy ad Arezzo, in mostra settore orafa gioielliere	
17/10/2018	Made in Italy: innovazione italiana protagonista in Cina con Sabaf	
17/10/2018	Vino: con Seminario Veronelli e Acra cibo strumento incontro tra culture	
16/10/2018	Lavoro: il posto si trova a colazione, tornano speed date di Randstad	
16/10/2018	Innovazione: digital transformation entra negli alberghi di lusso	
16/10/2018	Dalle Fashion week ad Abilmente Autunno il crochet si fa glam	
16/10/2018	Alitalia: Primanni (Excellence Consulting), polo con Fs nostra proposta	
16/10/2018	Consulenti del lavoro: "Bene abolizione Libro unico del lavoro telematico"	
16/10/2018	La Mozzarella di bufala Dop al Sial di Parigi	
16/10/2018	Lavoro: EasyHunters, fatturato e risorse raddoppiati in due anni	

**Dossier - Università e Lavoro**

**Università e imprese**

Per il Rettore Francesco Bonini (LUMSA) "l'internazionalizzazione, basata su una chiara identità, è un importante motore di sviluppo culturale e aziendale"

*leggi tutto*

**Dossier - Cittadino e Mobilità**

**Sorgente Group Alternative Investment: la generazione degli immobili iconici**

Sorgente Group Alternative Investment, attraverso le tre holding Sorgente Group Spa (Italia), Sorgente Group of America (Usa) e Main Source (Lussemburgo) opera nei settori degli immobili, della finanza, del risparmio gestito, delle infrastrutture, dei restauri, alberghi e cliniche, comunicazione...

*leggi tutto*

**Dossier - Ambiente e Salute**

**Siamo logorati dalla speranza.** È questo il problema di coloro che hanno cercato di difendere gli ecosistemi della terra...

*leggi tutto*