

Mercoledì 17 Ottobre 2018

metro

Il quotidiano più letto nel mondo

ROMA | MILANO | TORINO | METRO WORLD

DOWNLOAD METRO

SEGUICI   

Home | Chi Siamo | Fatti&Storie | Sport | Spettacoli | Opinioni | Scuola | Club Metro | Metro Video | Mobilità | Altri

Home > Ultima Ora > Ecco la pizza più originale del mondo. La fanno nel veronese

Ecco la pizza più originale del mondo. La fanno nel veronese

17/10/2018 - 17:56

Arriva da Cerea (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 vince infatti la terza edizione del contest internazionale #PizzAward, battendo centinaia di concorrenti e conquistando, allo stesso tempo, uno dei nove riconoscimenti (una oliera per pizze a forma di busto di San Gennaro) previsti dalla gara ideata da MySocialRecipe e una delle menzioni speciali attribuite dai main sponsor. Gli ingredienti li ricorda Repubblica: l'impasto della pizza all'Amarone vincitrice è ad alta idratazione, mentre la farcitura è a base di culatello affinato al Ripasso, mozzarella fior di latte, robiola dei Lessini aromatizzata al tartufo, sferificazione all'Amarone, prugna essiccata, lamponi liofilizzati, purè di mela, mollica frita sbriciolata, lamelle di tartufo, noce moscata e fiori di mela. Sotto i riflettori della premiazione ieri a Napoli anche altri sette grandi interpreti di questo cibo conosciuto in tutto il mondo: 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 sidè (Migliore Pizza dall'Estero), Diego Tafone con la sua 'Pascalinà (Migliore Pizza Healthy), Paolo De Simone con la sua 'Nefropizza (Pizzaiolo Social) 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 - spiega l'ideatrice del contest Francesca Marino - e 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". AGI



- Mob
- Tecno
- Tras
- Motori
- Libri
- Job
- Famiglia
- Metroquadrato
- Salute
- Style
- Non profit
- Green
- Ultima Ora
- Blog

CATEGORIE

- Fatti&Storie
- Sport
- Scuola

VIDEO

- Guarda tutti i video

EDIZIONI LOCALI

BLOG

- Made in Italy
- Giulia sotto la Metro
- You Metro Live

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.