

SI E' CHIUSA IERI LA TERZA EDIZIONE DEL CONTEST INTERNAZIONALE PROMOSSO DA **mysocialrecipe** PER PREMIA

#PizzAward2018: triplete per il veneto **#stefanomiozzo**. Con la sua "Valpoterra" conquista il titolo di pizzaiolo più originale del mondo ma anche di pizzaiolo chef e sommelier Premiati con gli speciali Award 2018, inoltre, Enzo Coccia, **#cirosalvo**, **#francopepe**, **#filipporosato**, Diego Tafone, Sara Palmieri e **#paolodesimone**.

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 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 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**, durante la premiazione condotta dai giornalisti **Luciano Pignataro** e **Anna Scafuri** - 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".

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 oliera 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 Montanara romantica (Migliore Pizza Fritta Olitalia), Giuseppe Santoro Omaggio a Massimo Bottura (Migliore Pizza al Parmigiano Reggiano Dop) e al numero uno di #PizzAward2018, #stefanomiozzo , 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.