

**Vinix.com**acquisti vini, birre e cose buone con gli amici
e risparmi fino al 51% rispetto al dettaglio.

Eventi da raccontare

Contest #pizzAward 2018 di Mysocialrecipe- vince Stefano Miozzo

© 17/10/2018

96



Condividi

Mi piace 16

Tweet

Condividi

G+



I Finalisti - pizzAward 2018

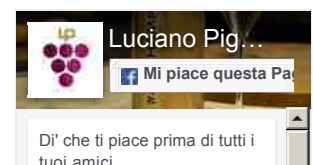
Arriva da Cerea (VR) il pizzaiolo più originale del mondo, ma anche il neo detentore del titolo di pizzaiolo chef e pizzaiolo sommelier. Con la sua "Valpoterra" in omaggio ai prodotti della Valpolicella (a partire dall'Amarone usato nell'impasto) **Stefano Miozzo** stravinca infatti la terza edizione 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.



Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici





Stefano Miozzo

I risultati sono stati resi noti ieri sera a Napoli nel corso del live show di premiazione che ha visto sotto i riflettori anche altri sette grandi interpreti di questo patrimonio immateriale dell'Unesco, ora entrati per la prima volta nell'olimpo 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

Luciano
Pignataro
Wine Blog

2 ore fa

Le mille vite di Mario de Bartolomeo: l'ultima ci fa da mangiare e ci spinge all'ottimismo



LUCIANOPIGNATARO.IT

Le Starze di mari...
di Alfonso Sarno "Cer...

👍 4 💬 Commenta ➔ 1



Polpo arrosto con pomodori secchi, maionese di acciughe salate e pestato di olive leccino di Pasquale Paolillo



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.



La premiazione – pizzAward 2018

*“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

Femmina zitella
Totem di paccheri con mazzancolle dell'Atlantico
Pizza Oro
Parmigiana Party
Risotto all'arancia navel, zafferano, ricotta e uova di salmone
Antico pomodoro di Napoli

Articoli correlati



Rosati d'Italia 2014



Nino Di Costanzo al Romeo di Napoli con Salvatore Bianco. Presentato il riso di pasta

pensato con Gentile



Il pesce azzurro in compagnia delle bollicine dell'azienda La Scolca



Degusta il Quinto Quarto: cena sorpresa a base di tagli non convenzionali



Dom Pérignon Rosé all'Imago con il food pairing di Francesco Aprea

garantito
 i giovani professionisti
igp

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, 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.



Tutti gli Award della Pizza – #PizzAward2018:

1. La pizza dell'anno al vincitore della terza edizione del contest: Stefano Miozzo – *Valpoterra*
2. Pizzaiolo Chef (premio Giuria): Stefano Miozzo – *Valpoterra*
3. Migliore Pizza dall'Estero (premio Giuria): Filippo Rosato – *On the sea side*
4. Migliore Pizza Healthy (premio Giuria): Diego Tafone – *Pascalina*
5. Migliore Pizza Senza Glutine (premio Giuria): Sara Palmieri – *Tradizioni*
6. Migliore Pizza in Rosa (premio Giuria): Sara Palmieri – *Tradizioni*
7. Pizzaiolo Protagonista dell'Anno (premio Academy): Ciro Salvo
8. Pizzeria dell'Anno (premio Academy): Authentica – Pepe in Grani di Franco Pepe
9. Award alla Carriera Professionale (premio Academy): Enzo Coccia
10. Pizzaiolo Social (premio **MySocialRecipe**): Paolo De Simone – *Nefropizza*

L'iniziativa è sostenuta da **Molino Caputo, Ferrarelle, La Fiammante, Olitalia, Parmigiano Reggiano, Scugnizzonapoletano, Sorì**. Tra gli sponsor anche la **Birra Baladin** e il **Consorzio di Tutela del Prosecco DOC**.

E ha il patrocinio della **Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, della Regione Campania, del Comune di Napoli, della Camera di Commercio di Napoli, dell'Associazione Italiana Sommelier, dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, dell'Associazione Verace Pizza Napoletana** e dell'**EcoMuseo della dieta Mediterranea di Pioppi**.

Partner dell'iniziativa sono **CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato, Event Planet Food, Gi-Metal, Ho.Re.Ca. Service, Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, Scuola di Pizzaiolo e Sì Impresa**.



Oggi ancora più conveniente

Ann. Cortilia



Ed ecco la migliore classifica delle migliori pizzerie a...

lucianopignataro.it



L'Italia è in rovina - Il segreto d'Italia trapelato

Ann. fairwayprinting.com



Arancina siciliana classica: la ricetta perfetta del cuoco...

lucianopignataro.it



Krk Isola d'oro

Ann. Ente per il turismo Krk



Tutti pazzi per l'impasto, i sei errori capitali dei pizzaioli

lucianopignataro.it



Come si fa l'impasto della pizza napoletana? Ve lo...

lucianopignataro.it



I migliori fritti di Napoli li trovate in questi dieci locali

lucianopignataro.it

Ultimi commenti

Francesco Mondelli:

<http://www.spadafora1915.it/peperosso-2/Provvedo io con prodotto appropriato alla serata per non perdere l'abitudine al tin tin degli euro che...>

Enrico Malgi: *E' vero, faccio ammenda, non ho fotografato le bottiglie di vino dell'azienda calabrese Spadafora, che pure ho assaggiato e trovato ottime. Non p...*

Francesco Mondelli: *Gentile Maura purtroppo oggi il "cartoccio" che era ai miei tempi la ciliegina da portarsi come un trofeo a casa dopo il taglio della torta è...*

Marco Galetti: *Colgo la recensione per porgere i miei saluti a Enzo Crivella e Alessandro Feo, di Pascal Sfara, quest'estate, ho potuto apprezzare un piatto d...*

Mondelli Francesco: *Sia in Puglia che nel Cilento sembra che le sue serate abbiano il 'piccante' come denominatore comune con buona pace di Donna Eugenia che as...*

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi

Vini francesi

Bollicine

I Grandi Classici

I vini del Mattino

in Abruzzo

in Basilicata

in Calabria

in Campania

Avellino

Benevento

Caserta

Napoli

Salerno

in Molise

in Puglia

in Sardegna

in Sicilia

nel Lazio

Appuntamenti, persone