

QUESTO SITO WEB UTILIZZA I COOKIE PER MIGLIORARE LA NAVIGAZIONE. UTILIZZANDO IL SITO SI INTENDE ACCETTATA LA COOKIE POLICY.



**EVENTI E RICEVIMENTI**

Via Salita Scudillo, 19/a NAPOLI  
tel. +39 081 5922233 - 59222311 fax  
info@villadomi.it

[Clicca qui](#)



Informazione  
Spettacolo  
Attualità  
Turismo

Cerca nel sito

Vai



HOME • CHI SIAMO • LA REDAZIONE • CONTATTI • PUBBLICITÀ • ABBONAMENTI • DOVE ACQUISTARE •

Tu sei qui: Home → Notizie - Alimentazione / Enogastr/Agroalim/ Fiere /prodotti → terza edizione del contest internazionale promosso da MySocialRecipe

**terza edizione del contest internazionale promosso da MySocialRecipe**

Data pubblicazione: 17-10-2018



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, Ciro Salvo, Franco Pepe, Filippo Rosato, Diego Tafone, Sara Palmieri e Paolo De Simone 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.

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



Informazioni

- ⇒ [Bandi gare concorsi](#)
- ⇒ [Legislazione](#)
- ⇒ [Tutti Gli Uomini Del Turismo](#)
- ⇒ [Le Borse Del Turismo Internazionali](#)
- ⇒ [I Convention Bureau](#)
- ⇒ [Assessorati al Turismo regionali d'Italia](#)
- ⇒ [Enti Bilaterali del Turismo in Italia \(EBT\)](#)
- ⇒ [FIAVET](#)

Viaggi

- ⇒ [Italia](#)
- ⇒ [Estero](#)

Iniziativa

- ⇒ [Operazione Simpatia](#)
- ⇒ [Sondaggi](#)
- ⇒ [Moda/Bellezza](#)
- ⇒ [Sanità](#)



Notizie

- ⇒ [Comune - Regione - Città Metrop.](#)
- ⇒ [Alimentazione / Enogastr/Agroalim/ Fiere /prodotti](#)
- ⇒ [Attualità](#)
- ⇒ [cinema - festival - corti](#)
- ⇒ [Cultura - Arte - Letteratura - Scienze](#)
- ⇒ [Danza/ moderna/classica](#)
- ⇒ [Eventi/Manif./Fiere](#)
- ⇒ [Lettture consigliate](#)
- ⇒ [Motori](#)
- ⇒ [musica - radio - tv - web - youtube](#)
- ⇒ [musica classica/lirica/](#)
- ⇒ [Politica, Lavoro, Sindacati](#)
- ⇒ [Spettacoli](#)
- ⇒ [Sport](#)
- ⇒ [Teatri](#)
- ⇒ [Trasporti/](#)
- ⇒ [Turismo/Alberghi/ Assoc.Categ./Fiere Settore](#)
- ⇒ [Viabilità](#)



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, 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:

La pizza dell'anno al vincitore della terza edizione del contest: Stefano Miozzo – Valpoterra

Pizzaiolo Chef (premio Giuria): Stefano Miozzo - Valpoterra

Migliore Pizza dall'Estero (premio Giuria): Filippo Rosato – On the sea side

Migliore Pizza Healthy (premio Giuria): Diego Tafone – Pascalina

Migliore Pizza Senza Glutine (premio Giuria): Sara Palmieri - Tradizioni

Migliore Pizza in Rosa (premio Giuria): Sara Palmieri - Tradizioni

Pizzaiolo Protagonista dell'Anno (premio Academy): Ciro Salvo

Pizzeria dell'Anno (premio Academy): Authentica - Pepe in Grani di Franco Pepe

Award alla Carriera Professionale (premio Academy): Enzo Coccia

Pizzaiolo Social (premio Mysocialrecipe): Paolo De Simone - Nefropizza

[Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)

LO STRILLO.IT - quotidiano on line autorizzato dal Tribunale di Napoli da

febbraio 2015 (n.iscrizione 4721 del 13.02.96 la stessa de LO STRILLO periodico cartaceo)

Via Toledo, 210 - 80132 Napoli (Na) Tel. 081 413705 tel.e fax: 081 412396 redazione@lostrillo.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.