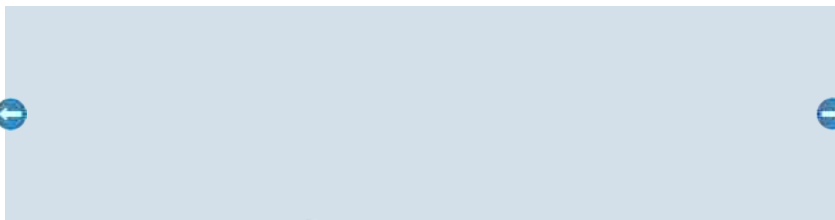


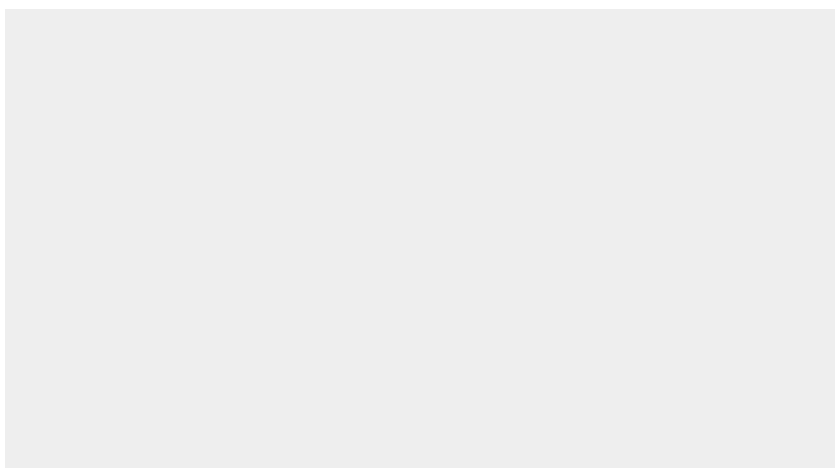


OGGI IN CERIA



17.10.2018

PizzAward, a Cerea il pizzaiolo più originale al mondo



Stefano Miozzo

Tutto Schermo

A+ Aumenta

A- Diminuisci

Stampa

Invia

Arriva da **Cerea 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 due titoli (Migliore Pizza Senza Glutine e Migliore Pizza in Rosa) con la sua Tradizioni.

ULTIMA ORA

- 15:49 Veneto Donna uccisa Mestre: 25 anni 2/o Appello
- 15:37 Economia Borsa Wall Street, Dj -0,55% in apertura
- 15:35 Spettacoli Le gesta di Gigi Riva rivivono a teatro
- 15:35 Mondo May, vogliamo accordo secondo referendum
- 13:07 Ultima Ora Meghan Markle e la foto con la sua "mini me", a scattarla è il principe Harry

→ TUTTE LE NOTIZIE



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.

COMMENTA

PARTECIPA. INVIACI I TUOI COMMENTI

Per scrivere un commento occorre registrarsi...

Attenzione: L'intervento non verrà pubblicato fino a quando il moderatore non lo avrà letto ed approvato. I commenti ritenuti inadatti o offensivi non saranno pubblicati.

Informativa privacy: L'invio di un commento può comportare il trattamento di dati personali: per maggiori informazioni sulle modalità di trattamento e l'esercizio dei diritti consultare le nostre [Informazioni sulla Privacy](#) e l'informativa estesa sui cookie presenti in calce al sito web.

INVIA

PAGINE 1 DI 1

[Contatti](#) > [Informazioni sulla Privacy](#) > [Pubblicità](#) > [Mappa del sito](#)

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca [qui](#). Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina accetti all'uso dei cookie. [Chiudi](#)