



#PIZZAWARD 2018 IL VINCITORE E' STEFANO MIOZZO

Il veneto Stefano Miozzo ha trionfato al contest #PizzAward 2018 grazie a "Valpoterra", una pizza che è un omaggio ai prodotti della Valpolicella (come l'Amarone usato nell'impasto). Una vittoria impreziosita da altre due menzioni che Miozzo ha ricevuto: quella di miglior pizzaiolo chef e quella di pizzaiolo sommelier. Centinaia i concorrenti che hanno preso parte alla gara ideata da **MySocialRecipe** (sostenuta da Italia a Tavola in qualità di media partner) giunta alla terza edizione e ormai diventata un punto di riferimento autorevole anche grazie alla nomina a Patrimonio dell'Umanità dell'arte dei Pizzaiuoli Napoletani.

Il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini premia Stefano Miozzo. I risultati sono stati resi noti 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 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 - dice l'ideatrice del contest e della piattaforma **MySocialRecipe**, Francesca Marino, durante la premiazione condotta dai giornalisti Luciano Pignataro e Anna Scafuri - PizzAward è ormai una sorta di calamita per i pizzaioli desiderosi di mostrare la loro creatività. Non a caso, ci, 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. La star indiscussa resta 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. L'iniziativa è sostenuta da Molino Caputo, Ferrarelle, La Fiammante, Olitalia, Parmigiano Reggiano, Scugnizzonapoletano, Sori. Tra gli sponsor anche la Birra Baladin e il Consorzio di Tutela del Prosecco Doc. L'evento è stato patrocinato dalla 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. 3/28Sfoglia la gallery