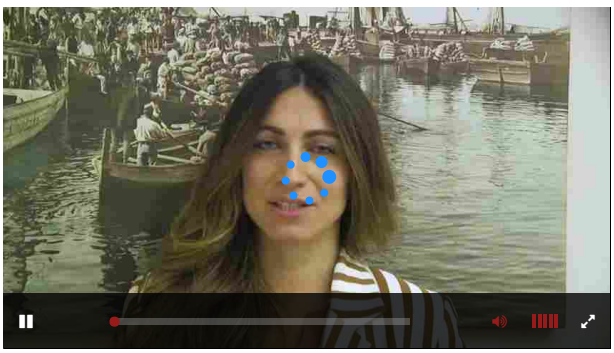
Napoli, arriva dal Veneto il vincitore del #PizzAward

di Francesca Cicatelli

La creatività in formato spicchi è veneta. Il pizzaiolo più originale del mondo detentore del titolo di pizzaiolo chef e pizzaiolo sommelier Stefano Miozzo da Cerea batte centinaia di concorrenti alla terza edizione del contest internazionale #PizzAward. La sua "Valpoterra" in omaggio ai prodotti della Valpolicella (a partire dall'Amarone usato nell'impasto) gli ha permesso di conquistare uno dei nove Awards 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 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, PizzAward è ormai un appuntamento imprescindibile 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 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

IL MATTINO TV

L'altra faccia del calcio: ecco il Napoli Femminile

IL VIDEO PIU' VISTO

«Formati al lavoro»: 23 percorsi per 500 ragazzi dalla Regione

+ VAI A TUTTI I VIDEO

LA NUOVA STAGIONE DELL'INFORMAZIONE

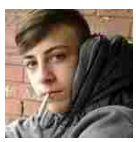
3 mesi a soli 15,99€

LE PIÙ CONDIVISE

CRUDELTA' UMANA
Abbandona il cane, Rocky ritrova la strada di casa: padrone lo fa abbattere dal...
di Alessia Strinati

IL RACCONTO
Nadia Toffa: «Non posso vincere il cancro, ma devo combattere ogni giorno»

L'INCHIESTA
Concorsi truccati per l'Esercito: divise a 15mila euro, 15 arresti
di Leandro Del Gaudio



LA SENTENZA
Da quattro a due anni: pena dimezzata al carabiniere che uccise Davide

L'INCHIESTA
Maxi truffa con 2.800 falsi incidenti: arrestati 18 avvocati a Napoli
di Leandro Del Gaudio

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mysocialrecipe

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:

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.

Mercoledì 17 Ottobre 2018, 18:58

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...

Sgonfia tutto il corpo e brucia il grasso addominale
(oggibenessere.com)

Pensa a una scarpa che sta bene su tutto. Fatto? Sono le Sneakers Velasca. Scoprile tutte
(Velasca)

I BENI CULTURALI
Pompei, cambia la data dell'eruzione
di Ilenia De Rosa

Casa
ilmessaggerocasa.it

Villino, Via di Bravetta
275.000 €
VENDITA VILLINO A ROMA

VEDI TUTTI GLI ALTRI VILLINI IN VENDITA IN ZONA BRAVETTA

Cerca il tuo immobile all'asta
Regione Qualsiasi
Provincia Tutte
Fascia di prezzo Tutti
Data gg-mm-aaaa
INVIA
Legalmente

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.