

ILDUBBIO

mercoledì 17 ottobre 2018

🏠 POLITICA CRONACA ESTERI CULTURA GIUSTIZIA RUBRICHE SPETTACOLI ILDUBBIO TV ☰

Home > Rubriche > Lavoro Opinioni Editoriali Salute Ambiente

🔖 **LAVORO**

Adnkronos

17 Oct 2018 14:09 CEST

Food: #PizzAward2018, è veneto il pizzaiolo più originale del mondo

Napoli, 17 ott. (Labitalia) – 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 [...]

Napoli, 17 ott. (Labitalia) – 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 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'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 una sorta di calamita per i pizzaioli desiderosi di mostrare la loro creatività: non a caso – ha spiegato l'ideatrice

Share



DOT COM Console Avvocato
La piattaforma utilizzata da più di 50.000 Avvocati
www.opendotcom.it

Sfoggia il giornale di oggi

IL DUBBIO
Consolle Avvocato
La piattaforma utilizzata da più di 50.000 Avvocati

IL COMMISSARIO - «ERRORE INACCETTABILE» IL UNIVERSITÀ - LA MAGGIORE SUI FUORI
Juncker censura l'Italia Di Maio censura Juncker

MANFROTTO CACCANI
«HO VI DICO... LA VE ESPONDERA E I MERCATI CI RISPONDERANNO»

ROCCO PALAZZA
«L'idea di un governo di sinistra è un errore. La sinistra deve essere una forza di governo, non una forza di opposizione»

LUCIANO LASCIA I DOMICILIARI MA DEVE ANDARE VIA DAL SUO PAESE

LA POLEMICA
Il pericolo del razzismo inespugnabile

LA COLPA DI ESSERE ANTIPATICO

STELLA SCEGLIE PER LE ASSEMBLEE DEI CHILISTI
Intelligenza artificiale, sfida da vincere per noi avvocati

ACCORDO AL SENATO, SIVAN ALLA E. 23
Legittima difesa, resta il testo della Lega: l'INPS ritira gli emendamenti

Come abbonarsi

I più letti

I più condivisi

del contest e della piattaforma **MySocialRecipe**, Francesca Marino – 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”, ha aggiunto. 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 olera 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 con ‘Montanara romantica’ (Migliore pizza frita – Olitalia), Giuseppe Santoro con ‘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.

-  **SALUTE**
Alimentazione: studio, ambiente circostante condiziona gusto cibo

-  **SALUTE**
Farmaci: in Italia biosimilare ‘jolly’ per malattie infiammatorie croniche

-  **CARCERE**
Altri due suicidi in pochi giorni nell’inferno di Poggioreale

-  **ESTERI**
Alexandra, la finta vittima del Bataclan condannata per truffa

-  **CRONACA**
Caso Cucchi, lite tra i legali L’Arma: via chi di noi sbaglia

-  **POLITICA**
Da Formica a Tremonti: la lunga e gloriosa storia del condono

-  **INTERVISTE**
Cacciari: «L’Ue non esiste più. La bocciatura arriverà dai mercati e sarà il caos»

-  **CRONACA**
Usa: in calo (-5,3%) i nuovi cantieri a settembre, sotto stime

-  **CRONACA**
Governo: Conte riceve presidente Corea del Sud Moon Jae-in

-  **CRONACA**
Manovra: Malpezzi, M5S da onestà a condoni

 **Consolle Avvocato**  Utilizzata da più di 80.000 Avvocati 