



- IMPRESE & MERCATI
- CARRIERE
- CULTURE
- INCENTIVI
- FUTURA
- CRONACHE
- RUBRICHE
- ALTRE SEZIONI

Home > Rubriche > adnkronos > Food: #PizzAward2018, è veneto il pizzaiolo più originale del mondo

Rubriche adnkronos lavoro

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

Da ildenaro.it - 17 ottobre 2018



- Condividi su Facebook
- Tweet su Twitter
- G+
- Pin



Napoli, 17 ott. (Labilita) – 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 del contest e della piattaforma

Guarda la newsletter di oggi



Guarda Confindustria News



Vai allo speciale



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 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 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.

Infotraffico del 17 Ottobre 2018

ACEN
ASSOCIAZIONE COSTRUTTORI EDILI NAPOLI

TRAMONTANO
NAPOLI

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ P

Articolo precedente

Germania, da un ricercatore italiano un

Prossimo articolo

Claudio Agrelli vince il Premio Eccellenza