



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

Home > Culture > #PizzAward2018, triplete per il veneto Stefano Miozzo

Culture

#PizzAward2018, triplete per il veneto Stefano Miozzo

Da ildenaro.it - 17 ottobre 2018

8

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



ACQUISTA CON PAYPAL.
Se cambi idea, possiamo rimborsarti le spese di spedizione del reso*.
ATTIVA IL SERVIZIO GRATUITAMENTE

*Vedi le condizioni

Arriva da Cerea, in provincia di Verona, 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

Guarda la newsletter di oggi

ildenaro.it
FUTURA
17 OTTOBRE 2018 N. 394

Guarda Confindustria News

ildenaro.it
CONFINDUSTRIA
NEWS
13 OTTOBRE 2018

Vai allo speciale

ildenaro.it
B-FUTURE
SPECIALE
NEUROMED - NOTTE DEI RICERCATORI

europa direct
Napoli Benevento Avellino
LUPT
Maria Sognamiglio

EUROPEAN RESEARCHERS' NIGHT
B-FUTURE
112000 - EU RESEARCH & INNOVATION PROGRAMME
28-29 SETTEMBRE
POZZILLI - CASERTA

NEUROMED NEURIMED NEUROBIOTECH

(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. 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.

Infotraffico del 17 Ottobre 2018

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ P

Articolo precedente

Eventi, domenica torna la Camminata tra gli olivi

Prossimo articolo

Danza, Atheneo di Marano: un impegno lungo 17 anni

Articoli correlati Di più dello stesso autore



Culture
Pompei, Alberto Angela diventa cittadino onorario



Culture
Rassegne, le frontiere al centro degli incontri di lettura di "Squilibri"



Culture
Danza, Atheneo di Marano: un impegno lungo 17 anni

