



## TERRA E GUSTO



Da bar ad agriturismi, sigilli dei Nas a oltre 100 strutture



Sos cimici asiatiche in E-R, danni fino al 40% sulla frutta



Scelti chef semifinalisti del premio birra Moretti Grand Cru



COMMENTI

f o t o



STAMPA

DIMENSIONE TESTO



## TERRA E GUSTO

HOME &gt; TERRA E GUSTO &gt; #PIZZAWARD2018, TRIPLETE PER IL VENETO STEFANO MIOZZO

# #PizzAward2018, triplete per il veneto Stefano Miozzo

17 Ottobre 2018



La pizza 'Valpoterra' di Stefano Miozzo

© ANSA

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 stravinca 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

**GDS** Giornale di Sicilia  
397.333 "Mi piace"

LA NOSTRA STORIA  
LA NUOVA STORIA

Mi piace questa Pagina [Acquista ora](#)

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

## I PIÙ LETTI

OGGI



Palermo, abusivi di via Savagnone: sgomberati gli alloggi dopo l'aggressione a



Pensioni, dalla quota 100 con quattro finestre ai tagli: ecco cosa cambia, ma resta l'opzione donna



Approvati manovra e decreto fiscale  
Pensioni: da febbraio via alla quota 100



Aggressione a Stefania Petyx a Palermo, Salvini: "Con lo sgombero giustizia è fatta"



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 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.



Soldi Spicci, "La Fultina Sbagliata" conquista il botteghino: primo incasso italiano del

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER  
DEL GIORNALE DI SICILIA.

la tua email

Ho letto l'informativa sulla tutela della privacy e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

ISCRIVITI

© Riproduzione riservata

COMMENTA PER PRIMO LA  
NOTIZIA

COMMENTA CON **facebook**

NOME \*

E-MAIL \*

COMMENTO \*

Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

Aggiornami via e-mail sui nuovi commenti

INVIA

\* CAMPI OBBLIGATORI

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:



INVIA  
FOTO O VIDEO



SCRIVI  
ALLA REDAZIONE