



Il presente sito web fa uso di cookie anche di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta implicitamente il loro utilizzo.  
Per maggiori informazioni vi invitiamo a leggere l'informativa.

Ok

Informativa

INFORMATUTTO.INFO

il portale dell'informazione e utilità

e-mail

password

Login

Home &gt;&gt; News &gt;&gt; Si è chiusa ieri la terza edizione del contest internazionale



## News



## Si è chiusa ieri la terza edizione del contest internazionale

18/10/2018

promosso da **MySocialRecipe** per premiare i migliori interpreti dell'arte del pizzaiuolo napoletano

#PizzAward2018: triplete per il veneto Stefano Miozzo.

Con la sua "Valpoterra" conquista il titolo di pizzaiolo più originale del mondo ma anche di pizzaiolo chef e sommelier

Premiati con gli speciali Award 2018, inoltre, Enzo Coccia, Ciro Salvo, Franco Pepe, Filippo Rosato, Diego Tafone, Sara Palmieri e Paolo De Simone

Nella foto la pizza 'Valpoterra' di Stefano Miozzo.

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'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 (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 **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 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".

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),



INDIETRO

INGRANDISCI



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:

- La pizza dell'anno al vincitore della terza edizione del contest: Stefano Miozzo – Valpoterra
- Pizzaiolo Chef (premio Giuria): Stefano Miozzo - Valpoterra
- Migliore Pizza dall'Estero (premio Giuria): Filippo Rosato – On the sea side
- Migliore Pizza Healthy (premio Giuria): Diego Tafone – Pascalina
- Migliore Pizza Senza Glutine (premio Giuria): Sara Palmieri - Tradizioni
- Migliore Pizza in Rosa (premio Giuria): Sara Palmieri - Tradizioni
- Pizzaiolo Protagonista dell'Anno (premio Academy): Ciro Salvo
- Pizzeria dell'Anno (premio Academy): Authentica - Pepe in Grani di Franco Pepe
- Award alla Carriera Professionale (premio Academy): Enzo Coccia
- Pizzaiolo Social (premio **MySocialRecipe**): Paolo De Simone - Nefropizza

L'iniziativa è sostenuta da Molino Caputo, Ferrarelle, La Fiammante, Olitalia, Parmigiano Reggiano, Scugnizzonapoletano, Sori. 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.

Partner dell'iniziativa sono CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato, Event Planet Food, Gi-Metal, Ho.Re.Ca. Service, Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, Scuola di Pizzaiolo e Si Impresa.

Link alla pagina del sito: [www.mysocialrecipe.com/contest/oscar-della-pizza-pizzaward/](http://www.mysocialrecipe.com/contest/oscar-della-pizza-pizzaward/)

[VISUALIZZA VERSIONE SMARTPHONE](#)

Web Design by Augustogroup - P.IVA 01970880991 - Vietata la riproduzione anche se parziale - tutti i diritti riservati