



## #PizzaAward2018: vince Stefano Miozzo, pizzaiolo, chef e sommelier

di Redazione

Ultima Modifica: 18/10/2018

**S**i chiama, **Stefano Miozzo** e arriva da **Cerea (Verona)** il pizzaiolo più originale del mondo, ma anche **il neo detentore del titolo di pizzaiolo, chef e pizzaiolo sommelier** nel contest internazionale **#PizzaAward 2018**.

**Miozzo, 52 anni amico di InformaCibo, non è nuovo ad essere un pluripremiato**



Miozzo in una foto di InformaCibo nel suo locale

Due anni fa, al **Campionato del mondo di Parma** aveva sbaragliato tutti risultando il primo Campione del Mondo con la miglior pizza in pala con la «Valpoterra», una pizza nota per l'impasto all'Amarone della Valpolicella.

E, nei giorni scorsi a Napoli proprio con i prodotti della Valpolicella (a partire dall'Amarone usato nell'impasto) **Stefano ha stravinto 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 a Napoli nel corso del live show di premiazione 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.



## L'ideatrice del contest Francesca Marino: quest'anno la parola d'ordine è stata "salute"

*"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), **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

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

### Condividi L'Articolo



### L'Autore

Redazione