



Sapore d'Irpinia

A cura di Rosa Iandiorio

Sapore d'Irpinia

#PizzAward2018: è Sara Palmieri la migliore pizzaiola donna in Italia

Miglior Pizza in Rosa e Miglior Pizza senza glutine, il concorso **MySocialRecipe** premia Sara Palmieri


Rosa Iandiorio

18 OTTOBRE 2018 09:04



La regina della pizza senza glutine porta a casa altre due medaglie d'oro. La pizzaiola di Nusco ha ottenuto ben due riconoscimenti nell'ambito del concorso #PizzAward2018, il contest sull'arte bianca lanciato dal portale social dedicato al food, **MySocialRecipe**.

Si tratta della 3ª edizione che con 400 pizze registrate provenienti da tutto il mondo ha visto Sara Palmieri tra le principali protagoniste, arrivando, prima nella finalissima, tra le top ten, e poi direttamente sul podio con la sua Tradizioni.

“Tradizioni - esordisce Sara - è una pizza senza glutine che dà il giusto spazio all'impasto e al topping, alla base materie prime semplici e sapori un po' accantonati”. Ingredienti genuini che Sara ha plasmato e bilanciato con grande talento e un pizzico di creatività trasferendo i suoi ricordi d'infanzia nella sua tonda a base di farina Fioreglut Caputo, filetti di pomodoro di Corbara, aglio dell'Ufita, olio evo Ravece, parmigiano reggiano, pecorino e origano di montagna. Materie prime vincenti e ben equilibrate che con la complicità di un impasto a regola d'arte hanno portato la Palmieri dritta verso la vittoria conquistando la menzione di miglior pizza senza glutine e miglior pizza in rosa.

APPROFONDIMENTI

Filippo Testone vince il premio speciale del Trofeo Pulcinella

15 ottobre 2018

I più letti di oggi

- 1 Ravece food festival, a Zungoli si celebra il tesoro d'Irpinia
- 2 L'Irpinia aderisce ai "Percorsi fra gli ulivi secolari della Campania"
- 3 #PizzAward2018: è Sara Palmieri la migliore pizzaiola donna in Italia

 Argomenti: **MySocialRecipe** Pizza pizzerie


 Tweet