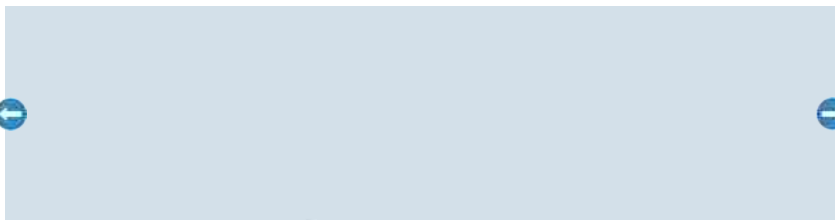


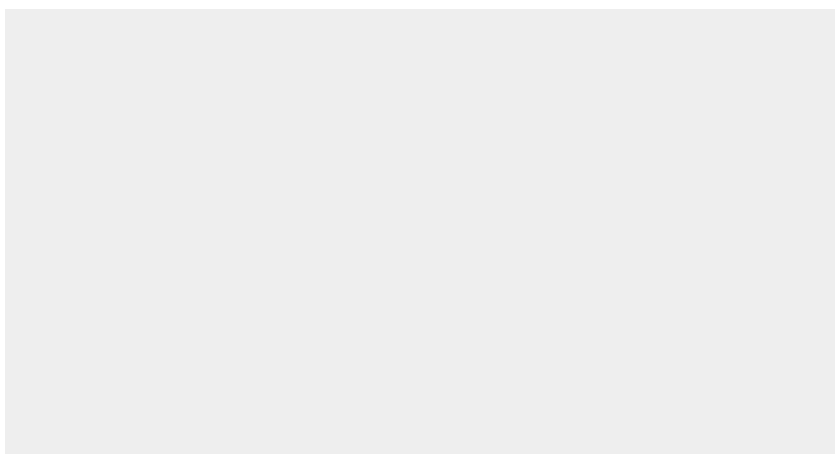


OGGI IN CERIA



18.10.2018

Oscar della pizza a Stefano Miozzo «Valpoterra» conquista anche Napoli



Miozzo, al centro, alla cerimonia di premiazione tenutasi a Napoli

☰ Tutto Schermo

A+ Aumenta

A- Diminuisci

🖨 Stampa

✉ Invia

Aggiudicarsi l'Oscar della pizza a Napoli, nella patria della specialità più amata al mondo, e un po' come vendere il ghiaccio agli eschimesi. E Stefano Miozzo, pluripremiato pizzaiolo ceretano, che delizia con la sua arte bianca i clienti dei locali gestiti dall'ex campione veneto dei sommelier Ais Enrico Fiorini - «Al Borgo 1964», a Palesella di Cerea, e «Forkette», inaugurato lo scorso 25 settembre in centro a Verona - è riuscito in un'impresa che sulla carta sembrava quasi impossibile. Anzi, ha centrato addirittura una tripletta, conquistando, oltre alla medaglia d'oro come pizzaiolo più originale del mondo, anche altri due importanti titoli in palio alla terza edizione del contest internazionale «#PizzAward 2018» promosso all'ombra del Vesuvio da MySocialRecipe per premiare i migliori interpreti dell'arte partenopea. Vale a dire quello di pizzaiolo chef e sommelier. Miozzo ha sbaragliato l'agguerrita e titolata concorrenza, ridotta ad una decina di sfidanti dopo una selezione su 239 aspiranti di 32 Paesi agli Award 2018, con «Valpoterra». Una pizza omaggio alla Valpolicella e alla terra in cui è cresciuto ed è diventato uno dei maestri del settore con in bacheca due titoli mondiali vinti nell'ultimo biennio. L'impasto della preparazione gourmet è a base di Amarone, il rosso per eccellenza delle colline veronesi, mentre il topping, come viene chiamata in gergo la farcitura, è a base di mozzarella fior di latte, robiola dei Lessini aromatizzata al tartufo, purea di mele e patate profumata

ULTIMA ORA

- 02:20 **Economia Borsa Tokyo apre in netto calo (-1,36%)**
- 23:36 **Altri Giochi giovanili: Italia chiude con oro**
- 22:44 **Mondo Trump riconosce che Khashoggi 'è morto'**
- 21:45 **Italia Inseguimento Firenze: chiuse indagini**
- 21:31 **Ultima Ora Giochi 2026: c'è Commissione valutazione**

➔ TUTTE LE NOTIZIE



alla noce moscata. Per impreziosire questa sfiziosa base morbida, Miozzo ha aggiunto fettine di culatello affinato nel Ripasso, lamelle di tartufo, prugne essiccate, mollica croccante e sferificazione (palline gelatinose) sempre di Amarone. Un'apoteosi di sapori e profumi tipici della nostra provincia, miscelati con sapienza ed equilibrio, che hanno convinto il palato esigente dei giudici riuniti nella cornice del Mulino Caputo dove si è svolta la gara vera e propria. Poi la premiazione a Palazzo Caracciolo dove l'artigiano 51enne, che ha iniziato a destreggiarsi tra margherite e capricciose nel 1983 in una pizzeria al taglio dopo gli esordi da muratore, ha scoperto di aver fatto l'en plein. Un tris da incorniciare che, grazie alla sua creatività, l'ha proiettato ora nell'olimpico dei pizzaioli. Tra l'altro in una serata dove «per la prima volta si è festeggiato l'avvenuto riconoscimento dell'Unesco nei confronti di quest'arte», come ha sottolineato Francesca Marino, ceo di MySocialRecipe e organizzatrice dell'evento. «É stata una grandissima soddisfazione», ha confidato ieri sera Miozzo appena sbarcato dall'aereo che l'ha riportato a Verona. «Non solo perché», ha aggiunto raggianti, «ho ottenuto questi riconoscimenti a Napoli dove la pizza è un'istituzione, incassando tra l'altro i complimenti di maestri del calibro di Franco Pepe, Enzo Coccia e Ciro Salvo. Ma anche perché ho trionfato con un impasto particolare, che ho messo a punto in sei mesi di prove poiché non è semplice panificare con il vino, tanto più con l'Amarone». A chi dedica questo Oscar? «Naturalmente a mia moglie Katia, che mi ha sempre sostenuto nel mio lavoro. Oltre che alla famiglia Fiorini, che mi ha dato fiducia permettendomi di mieterne successi internazionali». • © RIPRODUZIONE RISERVATA

Stefano Nicoli

COMMENTA

PARTECIPA. INVIACI I TUOI COMMENTI

Per scrivere un commento occorre registrarsi...

Attenzione: L'intervento non verrà pubblicato fino a quando il moderatore non lo avrà letto ed approvato. I commenti ritenuti inadatti o offensivi non saranno pubblicati.

Informativa privacy: L'invio di un commento può comportare il trattamento di dati personali: per maggiori informazioni sulle modalità di trattamento e l'esercizio dei diritti consultare le nostre [Informazioni sulla Privacy](#) e l'informativa estesa sui cookie presenti in calce al sito web.

INVIA

PAGINE 1 DI 1



[Contatti](#) > [Informazioni sulla Privacy](#) > [Pubblicità](#) > [Mappa del sito](#)

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca [qui](#). Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina acconsenti all'uso dei cookie. [Chiudi](#)