



Il contest

PizzAward 2018, in gara 480 gusti e 300 pizzaioli

Luciano Pignataro e servizi da pag. 49 a 51



Speciale

Sapori della Campania

Il contest di Mysocialrecipe

a cura di Luciano Pignataro

Il pizzaiolo veronese Stefano Miozzo vince la IV edizione aggiudicandosi la finale davanti alla giuria al Mulino Caputo. La premiazione a palazzo Caracciolo nel corso di una serata a cui ha partecipato tutto il mondo-pizza napoletano. Tra partecipanti e prelibatezze presentate, polverizzato ogni record: in forte crescita anche la qualità delle proposte.

PizzAward 2018 la grande festa

Luciano Pignataro

Vince a sorpresa Stefano Miozzo, pizzaiolo veronese Al Borgo 1964, il terzo contest organizzato da Mysocialrecipe, il #PizzAward 2018 con la sua "Valpoterra" in omaggio ai prodotti della Valpolicella (a partire dall'Amarone usato nell'impasto) e conquistando, allo stesso tempo, uno dei nove Award previsti dalla gara ideata da MysocialRecipe e una delle menzioni speciali attribuite dai main sponsor.

E' il risultato di una maratona iniziata sul web dove sono entrate in concorso quasi 500 pizze da 21 paesi, poi selezionate dalla giuria presieduta da Anna Scafuti (con Giorgio Calabrese, Patrizio Roversi, Scott Wiener, Antonio Puzzi, Antonio Scuteri e Tommaso Esposito come segretario). I dieci finalisti hanno poi

fatto una gara live organizzata nel Mulino Caputo. I risultati sono stati resi noti nel corso della spettacolare serata - firmata dalla Event Planet - che ha visto sotto i riflettori alcuni tra i più prestigiosi protagonisti del mondo pizza. Al loro fianco, inoltre, i giovani John e Elias, protagonisti del primo corso per pizzaioli rivolto ai migranti che MysocialRecipe ha promosso con la collaborazione di Virtus Italia Impresa Sociale, dell'Associazione Pizzaioli Esperti e di Fabio Cristiano (docente della Scuola di Pizzaiolo).

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.

Tra gli sponsor anche la Birra Baladin e il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC. 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In concorso quasi 480 pizze da 21 paesi e oltre 300 pizzaioli

IL VINCITORE



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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.