



Conclusa la terza edizione del contest internazionale promosso da MySocialRecipe



**Premiati i migliori interpreti dell'arte del pizzaiuolo napoletano – San Gennaro pizzaiuolo benedice PizzaWard2018**

Ultimi articoli

- > [Malfy Gin lancia due nuovi gin agli agrumi italiani](#)

---

- > [Nocciolata Bianca di Rigoni di Asiago, nuova e ricca di gusto!](#)

---

- > [ARRIVA BASSANO WINE FESTIVAL 2018: TRE GIORNI PER SCOPRIRE, DEGUSTARE E ACQUISTARE](#)

---

- > [Conclusa la terza edizione del contest internazionale promosso da MySocialRecipe](#)

---

- > [ZORZETTIG ROSSO FUOCO: LA FORZA E LA PASSIONE DEGLI AUTOCTONI](#)

---

“La” pizza è femmina, e che femmina: ti avvolge con il suo caldo abbraccio e il suo profumo inebriante e ti bacia con il suo rosso fuoco svelando a poco a poco il suo sapore più profondo sempre diverso e mai uguale ad un altro. La pietanza più famosa e che meglio esprime il gusto di Napoli è stata rappresentata da una stupenda modella che in occasione del live show del contest internazionale **PizzaWard2018** è stata vestita da due sarti-pizzaioli con pasta di pizza rossa sul palcoscenico dell’ Hotel Palazzo Caracciolo di Napoli. La premiazione, presentata dai giornalisti Anna Scafuri e da Luciano Pignataro, ha visto premiato 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** di Cerea (VR) stravinca infatti la terza edizione del contest internazionale #PizzaAward, 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.



Stefano Miozzo

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, gli speciali Award 2018:

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 dichiarato l'ideatrice del contest e della piattaforma MySocialRecipe, **Francesca Marino** – 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”.



il premio: San Gennaro - pizzaiolo

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.

Il premio è stato una oliera in rame rappresentante San Gennaro – pizzaiolo di Pasquale

Merone. Le menzioni speciali dei main sponsor sono state assegnate 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.

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

#### Harry di Prisco

 Print  PDF

By Harry | ottobre 2018 | Eventi

Condividi l'articolo!



#### SEGUICI SU



#### ABOUT

Molte immagini pubblicate sono tratte da internet e valutate dunque di pubblico dominio. Qualora il loro utilizzo violasse diritti di autore basta comunicarlo al seguente indirizzo:  
**redazione@lenews.info** e verranno immediatamente rimosse.

Via Lamarmora, 40 – 20122 – Milano

Tel: **+393395491460**

#### IL NETWORK

> Le News

> Le Shopping News

> Saponi News

> Viaggiare News

Il rispetto della tua privacy è la nostra priorità. Noi e i nostri partner utilizziamo, sul nostro sito, tecnologie come i cookie per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità per social media e analizzare il nostro traffico. Facendo clic di seguito si acconsente all'utilizzo di questa tecnologia. Puoi cambiare idea e modificare le tue scelte sul consenso in qualsiasi momento ritornando su questo sito

[Accetto](#)

[Privacy policy](#)