



SUCCESSO PER LA TERZA EDIZIONE DELL'APPUNTAMENTO PROMOSSO DA "MY SOCIAL RECIPE"

"Pizza Award", assegnati i riconoscimenti

NAPOLI. Successo annunciato per la terza edizione del contest internazionale "#Pizza Award 2018" promosso da "My Social Recipe", ideato da Francesca Marino. Tant'è che nato per premiare i migliori interpreti dell'arte del pizzaiuolo napoletano, per quest'anno ha sancito come vincitore assoluto il veneto Stefano Miozzo proveniente da Cerea in provincia di Verona, capace di fare bis e tris, aggiudicandosi con la sua pizza "Valpoterra", anche il titolo di pizzaiolo più originale del mondo e quello di pizzaiolo chef e sommelier.

A ricevere gli speciali "Award 2018", durante la premiazione condotta dai giornalisti Luciano Pignataro e Anna Scafuri, anche altri sette interpreti del celebre patrimonio immateriale dell'Unesco ed entrati per la prima volta nell'olimpo della pizza tar-

gato **MySocialRecipe**. Ossia, 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 Sociale) e la ventiduenne Sara Palmieri, che ha incassato ben 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 promosso da **"MySocialRecipe"** con la collaborazione di Virtus Italia Impresa Sociale, dell'Associazione Pizzaioli Esperti e di Fabio Cristiano (do-

cente della Scuola di Pizzaiolo). Una serata magnifica quella vissuta nella seicentesca atmosfera di Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, che divide tra la moda, l'arte contemporanea e le tante degustazioni, tra cui quelle della scuola "Dolce&Salato", ha pure registrato la presenza di numerosi personaggi della cultura, del giornalismo e dell'enogastronomia internazionale.

«Oltre all'attenzione per il sociale - ha spiegato l'ideatrice del contest e della piattaforma **"MySocialRecipe"**, Francesca Marino, durante il suo intervento - "Pizza Award", è ormai una sorta di calamita per i pizzaioli desiderosi di mostrare la loro creati-



ività. Non a caso 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 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». Grazie all'impegnativo lavoro della giuria tra cui Anna Scafuri, Giorgio Calabrese, Angelo Cerullo, Patrizio Roversi, Antonio Puzzi, Antonio Scuteri, Scott Wiener e Tommaso Esposito, anche tante menzioni speciali. Da segnalare, infine, l'originalità del trofeo offerto ai vincitori, raffigurante un San Gennaro trasfigurato nella classica oliera da pizzaiolo in rame e realizzato dal maestro Pasquale Merone.

GIUSEPPE GIORGIO

