

NAPOLI

LA STRISCIA Casapesenna, processo Zara. Nicola Schiavone: "Fortunato Zagaria testa di legno del boss"

Cerca nel sito

1 | ristorante al grissino - specialita' pesce

da oltre 40 al vostro servizio algrissino.business.site



2 | Tredici.9 - Ristorante Pizzeria

Pranzo e cena all'insegna della tradizione: cucina italiana e pizza napoletana. tredicipuntonove.it



3 | La tua vacanza a Palinuro

Le nostre strutture e le offerte. Hotels and Villages in Palinuro cehotels.com



4 | Corsi Pinsa Romana - PizzaConsult

Da oltre 30 anni insegniamo l'arte della Pizza formando i Pizzaioli di domani. pizzaconsult.it



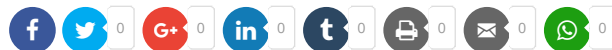
5 | L'Italia è in rovina - Il segreto d'Italia trapelato

I problemi si sono scatenati dietro la schiena di tutti fairwayprinting.com



Napoli - La "Valpoterra" del veronese Miozzo conquista il #PizzAward

di Redazione
22 ottobre 2018



Arriva da Cerea (Verona) 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 stravince la terza edizione del contest internazionale #PizzAward, 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.

I risultati sono stati resi noti a Napoli nel corso del live show di premiazione che ha visto sotto i riflettori anche altri sette grandi interpreti di questo patrimonio immateriale dell'Unesco, ora entrati per la prima volta nell'olimpico della pizza targato MySocialRecipe.

ristorante al
grissino -

NEWS RECENTI

"I Bookstoppisti di Zia Fenice": imparare a leggere insieme a Casalnuovo

Un'iniziativa che sembra appartenere ad un'altra epoca, quando ancora il commento...
22 ottobre 2018

Napoli - La "Valpoterra" del veronese Miozzo conquista il #PizzAward

Arriva da Cerea (Verona) il pizzaiolo più originale del mondo, ma anche il neo detentore del...
22 ottobre 2018

La Maison Cilento presenta cravatte e foulard dedicate alla Reggia di Caserta

Una ricercatissima linea di cravatte e foulard per la Reggia di Caserta, ispirata a particolari...
22 ottobre 2018

Rubano abbigliamento da "Ovs" al "Campania": arrestate tre napoletane

Tre donne provenienti dal Napoletano sono state tratte in arresto, al parco commerciale...
22 ottobre 2018

TWITTER



Pupia 10/22/18

Napoli - La "Valpoterra" del veronese Miozzo conquista il #PizzAward - <https://t.co/j8ZvuVgZwY>



Pupia 10/22/18

La Maison Cilento presenta cravatte e foulard dedicate alla Reggia di Caserta - <https://t.co/Gr5kqWNvug>



specialita' pesce

da oltre 40 al vostro servizio

algrissino.business.site



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 spiegato l'ideatrice del contest e della piattaforma **MySocialRecipe**, Francesca Marino, durante la premiazione condotta dai giornalisti Luciano Pignataro e Anna Scafuri – 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".

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. E a proposito di riconoscimenti – per l'occasione raffiguranti San Gennaro trasfigurato nella classica oliera da pizzaiolo in rame grazie all'estro di Pasquale Merone – 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.

IN ALTO IL VIDEO

[Napoli](#) [patrizio roversi](#) [Pizza](#) [pizzaioli](#) [verona](#)

ARTICOLI CORRELATI



La Maison Cilento Presenta Cravatte E Foulard Dedicate Alla Reggia Di Caserta



Napoli, Carlo Ancelotti Alla Presentazione Del Libro "Demoni" Di Alessandro Alciano



Napoli, Furti D'auto: Sgominata Banda Dei "Cavalli Di Ritorno"



Napoletani Scomparsi In Messico, I Parenti Occupano I Binari Della Stazione

[Contattaci](#) | [Dove siamo](#) | [La tua pubblicità](#) | [Lavora con noi](#) | [Privacy](#)

Pupia News - la tua informazione | P.IVA 03296370616 | Registrazione Tribunale di S.M.C.V. (Ce) n. 692 del 20/09/2007 | Copyright © 2014 | by ALA.