

È VENETO IL CAMPIONE MONDIALE DELLA “PIZZA CLASSICA 2018”

12 Aprile 2018



PARMA – È veneto il campione del mondo della pizza classica 2018: **Stefano Miozzo**, di Cerea (Verona), ha vinto il titolo al 27esimo Campionato mondiale della pizza.

Un'edizione da record, a Parma, con 773 concorrenti, oltre mille gare e 44 nazioni rappresentate.

La gara della pizza classica ha avuto più di 400 partecipazioni in due giorni e Miozzo (“Al Borgo 1964”) ha primeggiato con la “Cortile dei nonni”: coste, radicchio tardivo, piccione, foie gras, sale maldon vanigliato, aceto balsamico, parmigiano, bottarga di gallina.

È veneta, di **Mirko Boniolo** di Cavarzere (Venezia), anche la miglior pizza in teglia. Premiati

anche **Roberto Meloni** di Cagliari, per la pizza in pala, e **Vincenzo Palermo** (Eataly Mosca) per la napoletana.

Lo chef stellato **Heinz Beck** ha presieduto la giuria del trofeo “I primi piatti in pizzeria”, attribuito a **Gennaro Vingiano** dell’Acqu’è Sale di Sorrento per “Guancioti farciti con ricotta di bufala, coulis di datterini gialli e rossi, alici di cetara, croccante di agerola e caciotta”.