



Et le Pizzaiolo de l'Année 2018 est... Dolce Sapore de la province de Namur !

Lundi 29 janvier, les 11 lauréats provinciaux ont concouru pour le titre de « Pizzaiolo de l'Année 2018 », un concours organisé par Kaasbrik et Foodprint, qui en est déjà à sa 10ème édition. La finale du concours de pizzas s'est déroulée sur le site de Circuit Zolder et a rencontré un vif succès.

Les 11 pizzaiolos ont dû préparer une pizza Margherita et leur spécialité. Ils ont donné le meilleur d'eux-mêmes et ont lancé toute leur créativité dans la bataille. Au bout du compte, rien que des pizzas savoureuses !

Le 12 mars, l'édition « Foodprint 1718 » a été lancée au Flanders Expo à Gand. Lors de cet événement, le jury a officiellement annoncé le « Pizzaiolo de l'Année 2018 ». La pizzeria Dolce Sapore de Walcourt s'est hissée sur la plus haute marche du podium. Le pizzaiolo Gueli Nicolo a convaincu le jury avec ses pizzas plus qu'exquises et son sens de l'accueil à l'italienne. Sa pizza du chef est un mariage parfait de caviar d'aubergines, de saumon fumé, de burrata et de baies de poivre rose. Illustration parfaite de la simplicité, sa Margherita est préparée et cuite selon les règles de l'art. Et bien sûr, le tout parsemé de Mozzarella Pizzaiolo de Kaasbrik. C'est donc tout naturellement que ce lauréat de la province de Namur a remporté le titre de « Pizzaiolo de l'Année », qu'il va désormais porter pendant un an. Outre ce titre tant convoité, la pizzeria Dolce Sapore a également l'honneur d'être le visage de la campagne « Pizzaiolo de l'Année 2018 ». Tous les lauréats provinciaux étaient présents lors de l'annonce du grand gagnant par le jury.

Un concours alliant style et tradition

Dans un premier temps, parmi tous les participants venus des quatre coins du pays, trois candidats par province ont été retenus par vote du public (par SMS). Ces 33 candidats provinciaux sélectionnés (10 provinces et la Région de Bruxelles-Capitale) ont ensuite reçu la visite d'un jury de professionnels. Ce dernier les a évalués sur la base de différents critères : le goût et l'apparence de leurs pizzas, mais aussi l'expérience client, leur enthousiasme et leur accueil. Les 11 lauréats provinciaux se sont ensuite mesurés les uns aux autres lors du concours final sur site de Circuit Zolder au cours d'une journée agrémentée de shows culinaires, snacks, boissons et bar à café.

Merveilleux ambassadeur

Kaasbrik, l'organisateur du « Pizzaiolo de l'Année 2018 », se félicite du niveau et de la réussite de cette édition anniversaire. Il a trouvé en la pizzeria Dolce Sapore un gagnant méritant qui pourra mettre en valeur sa Mozzarella Pizzaiolo.

Kaasbrik est le leader du marché belge de la mozzarella râpée. Outre la mozzarella, la spécialité de la maison, Kaasbrik râpe et distribue bien d'autres fromages (tels qu'emmental, gouda, gruyère...) pour l'Horeca et l'industrie. « Quelque 70 pour cent de notre production est exportée, jusqu'au Moyen-Orient et en Asie. Le « Pizzaiolo de l'année » constitue pour nous une formidable vitrine pour fidéliser nos clients belges et mettre le marché belge de la pizza sous le feu des projecteurs. Nous remercions chaleureusement tous les participants à ce concours pour leur indéfectible enthousiasme et leur passion pour l'art de la pizza », conclut Karlien De Turck de Kaasbrik.

foodprint 1718



À propos de Foodprint

Annuaire de la gastronomie en mots et en images. Cet annuaire offre un aperçu de l'univers passionnant du secteur de l'HORECA. Foodprint porte son attention sur les différents sous-segments que recèle ce secteur en révélant le talent de personnalités extraordinaires du monde de l'HORECA.

Il organise également l'élection du « Sommelier de l'Année » et de la « Sommelière de l'Année ».

www.foodprint.be

Kaasbrik
SMART IN CHEESE

Karlien De Turck
karlien.deturck@kaasbrik.com
Tel: +32 476 24 27 97

Kaasbrik NV - Industriepark 1216, BE 3545 Halen
Tel: +32 (0) 13 35 59 80 | E-mail: info@kaasbrik.com