

In evidenza Ristoranti

Le migliori pizzerie d'Italia 2018 di Gambero Rosso

di: Redazione

20 settembre 2017

GAMBERO ROSSO



(Gamberorosso.it) I premi 2018: 54 "Tre Spicchi" e 10 "Tre Rotelle". Un raddoppio secco che meglio di qualsiasi altra cosa racconta la crescita qualitativa del prodotto alimentare simbolo dell'Italia per eccellenza. E poi l'entusiasmo pulsante di un comparto che continua la sua ascesa all'impazzata, che si legge nell'aspetto forse più interessante emerso dalla nuova edizione della guida alle Pizzerie d'Italia 2018 di Gambero Rosso: i giovani pizzaioli ci sono.



i Tre Spicchi

La squadra degli *under 30* della pizza cresce a vista d'occhio, riempie le pagine della nostra guida, le classifiche di altri canali specializzati con risultati entusiasmanti, talvolta sorprendenti. Dal Nord al Sud, con un exploit incredibile in Campania. Basti pensare a nomi come Diego Vitagliano (nuovo ingresso in guida con ben 2 Spicchi), Isabella De Cham, Ciccio Vitiello, Salvatore Lioniello, Angelo Rumolo. O alla brava **Roberta Esposito** della Contrada di Aversa, premiata insieme a **Stefano Vola di Vola Bontà per Tutti** (Santo Stefano Belbo), come **Pizzaioli Emergenti**. Storie diverse, di gavette più o meno lunghe, di talenti innati, di maestri idolatrati. Minimo comune denominatore quella vocazione agricola, territoriale, che virtuosamente oggi investe il mondo dell'arte bianca, giovani in primis.

friederich_schmuck3

Friederich Schmuck del Piano B di
Siracusa, premiato con i Tre Spicchi

Non toccano i trenta anche molti dei professionisti premiati per la prima volta quest'anno con i Tre Spicchi: **Marco Manzi** di Giotto di Firenze (27 anni), **Ciro Oliva** di Concettina ai Tre Santi a Napoli (25 anni), **Alberto Morello** di Gigi Pipa di Este (29 anni), **Andrea Pechinidell'Agriturismo il Casaletto** di Viterbo (26 anni), **Gianluigi Di Vincenzodi** *Giangi's Pizza* di Arielli (27 anni). E i grandi maestri? Non hanno battuto in ritirata. Anzi. **Franco Pepe** conquista un nuovo Tre Spicchi con *La Filiale a l'Albereta* in Franciacorta, portando per la prima volta la pizza in uno dei luoghi simbolo della cucina italiana. **Simone Padoan** si aggiudica una delle pizze dell'anno, **Enzo Coccia** triplica con *'O Sfizio d'a Notizia*, proprio come **Gabriele Bonci** con la sua *Pizzarium* a Lucca. Sembra proprio che la pizza stia vivendo il suo momento d'oro. Ecco tutti i premi.

Pizzerie d'Italia 2018 – Gambero Rosso

pagine: 384

costo: € 8,90

La guida è acquistabile in edicola, libreria oppure online.

tutti i premi

I TRE SPICCHI

PIZZA NAPOLETANA

PIEMONTE

Perbacco – La Morra (CN)

LOMBARDIA

La Filiale a L'Albereta – Erbusco (BS)

Montegrigna By Tric Trac – Legnano (MI)

Enosteria Lipen – Triuggio (MB)

TOSCANA

'O Scugnizzo – Arezzo

Le Follie di Romualdo – Firenze

Giotto – Firenze

Santarpia – Firenze

Kambusa – Massarosa (LU)

MARCHE

Mamma Rosa – Ortezzano (FM)

CAMPANIA

Morsi & Rimorsi – Aversa (CE)

Pepe In Grani – Caiazzo (CE)

I Masanielli – Caserta

50 Kalò – Napoli

Da Attilio alla Pignasecca – Napoli

La Notizia – Napoli (sede di via M. da Caravaggio, 94a)

La Notizia – Napoli (sede di via M. da Caravaggio, 53)

O' Pizzaiuolo Guglielmo Vuolo Eccellenze Campane – Napoli

Oliva – Da Concettina ai Tre Santi – Napoli

Sorbillo – Napoli
Starita – Napoli
Villa Giovanna – Ottaviano (NA)
Era Ora – Palma Campania (NA)
Pizzeria Salvo da Tre Generazioni – San Giorgio a Cremano (NA)

BASILICATA

Fandango – Filiano (PZ)

I TRE SPICCHI

PIZZA ALL'ITALIANA

PIEMONTE

Libery Pizza & Artigianal Beer – Torino

EMILIA ROMAGNA

Piccola Piedigrotta – Reggio Emilia

LAZIO

La Gatta Mangiona – Roma

Pro Loco Dol – Roma

Pro Loco Pinciano – Roma

Sforno – Roma

Tonda – Roma

ABRUZZO

Giangi's Pizza – Arielli (CH)

La Sorgente – Guardiagrele [CH]

SICILIA

La Braciera – Palermo

SARDEGNA

Framento – Cagliari

I TRE SPICCHI

PIZZA A DEGUSTAZIONE

PIEMONTE

Gusto Madre – Alba (CN)

Gusto Divino – Saluzzo (CN)

Terra, Grani, Esplorazioni – San Mauro Torinese (TO)

LOMBARDIA

Sirani – Bagnolo Mella [BS]

Dry Cocktails & Pizza – Milano

VENETO

Ottocento Simply Food – Bassano del Grappa (VI)

Gigi Pipa – Este (PD)

I Tigli – San Bonifacio (VR)

Saporè Pizza e Cucina – San Martino Buon Albergo (VR)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Mediterraneo – Brugnera (PN)

EMILIA ROMAGNA

Berberè – Castel Maggiore (BO)

TOSCANA

La Divina Pizza – Firenze

Lo Spela – Greve in Chianti (FI)

Apogeo Giovannini – Pietrasanta (LU)

LAZIO

In Fucina – Roma

Agriturismo il Casaletto – Viterbo

ABRUZZO

Percorsi di Gusto – L’Aquila

SICILIA

Piano B – Siracusa

LE TRE ROTELLE

VENETO

Saporè Asporto – San Martino Buon Albergo (VR)

TOSCANA

Menchetti – Arezzo

Pizzarium – Lucca

LAZIO

Pizzeria Sancho – Fiumicino (RM)

Panificio Bonci – Roma

Pizzarium – Roma

CAMPANIA

Masardona – Napoli

‘O Sfizio d’ ‘a Notizia – Napoli

CALABRIA

Pizzamore – Acri (CS)

SARDEGNA

Pizzeria Bosco – Tempio Pausania (Olbia Tempio)

I PREMI SPECIALI

La migliore carta dei vini e delle birre

Gusto Madre – Alba (CN)

I maestri dell’impasto

Romualdo Rizzuti – Le Follie di Romualdo – Firenze

Gianfranco Iervolino – Morsi & Rimorsi – Aversa (CE)

I Pizzaioli emergenti

Stefano Vola – Bontà per Tutti – Santo Stefano Belbo (CN)

Roberta Esposito – La Contrada – Aversa (CE)

La Migliore pizzeria Gluten free

Mezzometro Pizza a Senigallia – Senigallia (AN)

LE PIZZE DELL’ANNO

Pizza a degustazione

I Tigli – San Bonifacio (VR)

Galletto

base croccante alla romana con spinaci selvatici al lime, emulsione di pomodoro leggermente piccante e la carne sfilacciata a mano del galletto arrostito nel forno a legna

Pizza all’italiana

Framento – Cagliari

L’Immuginazione

muggine, pecorino, pomodori passiti e menta

Pizza napoletana

Pizzeria Salvo da Tre Generazioni – San Giorgio a Cremano (NA)

Paparuolo 'Mbuttunato

crema di peperone giallo, fiodilatte, bufala affumicata, provolone stagionato, peperoni marinati, prezzemolo, capperi croccanti, olive nere e pane croccante

Pizza a taglio

Forno Brisa – Bologna

spalla cruda di Cinta Senese e salsa verde

Pizza dolce

Pepe in Grani – Caiazzo (CE)

Crisommola

albicocca del Vesuvio, ricotta di bufala profumata al limone, nocciole tritate e menta