

In evidenza

# Gambero Rosso, la classifica migliori pizzerie 2019

di: Redazione

21 settembre 2018

Gambero Rosso  
2019

# PIZZERIE D'ITALIA

Tra classicisti, creativi e ...integralisti, in un momento un po' curioso della ristorazione d'Italia, quello delle pizzerie è un gigantesco boom nazionale. Pizze gourmet e d'autore fanno da spalla ad una rivoluzione nella lavorazione degli impasti, nelle lievitazioni, negli stili – prevalentemente di ispirazione napoletana, italiana o "degustazione" – e nell'utilizzo delle materie prime.

Le tipologie di grano utilizzato per le farine sono adesso croce e delizia dei pizzaioli, con una esplosione delle richieste per i cosiddetti "grani antichi" (anche se è davvero esiguo il pubblico che ne comprende la differenze, sublimando la richiesta in un desiderio di un prodotto buono e sano).

Per contro, il servizio, l'ambiente e gli abbinamenti alle bevande hanno sempre più rilevanza, sembra ormai impensabile che una "pizzeria di livello" non abbia una carta vini importante, ovvero un sommelier capace di consigliare l'etichetta più indicata.

La migliore critica non è disattenta alle evoluzioni in atto, **Gambero Rosso** nella nuova edizione della guida alle **Pizzerie d'Italia 2019** ha recensito oltre 600 locali in tutta la penisola premiandone 62 con i **Tre Spicchi**, il massimo punteggio, oltre 10 **Tre Rotelle** per i panifici che la producono. E per la prima volta le pizzerie non vengono più valutate solo impiegando gli spicchi e le rotelle, ma questi si affianca infatti un **punteggio** frutto della somma di **ambiente, servizio e voto della pizza**.

Due le pizzerie siciliane premiate con il massimo punteggio dei *Tre Spicchi*:

91 punti: **Piano B** – Siracusa

90 punti: **La Braciera** – Palermo

*inserendo i voti – spiega Paolo Cuccia, Presidente del Gambero Rosso – abbiamo deciso di dare ancora più rilevanza all'arte dell'impasto, alla valorizzazione dei prodotti del territorio e alla miriade di eccellenze che da sempre contraddistinguono l'Italia e la sua biodiversità. A dimostrazione del fatto che il mondo dell'arte bianca non si ferma (tra le più recenti riprove c'è stato il tentativo di redigere un manifesto della pizza romana), e il tempo in cui la pizzeria era l'emblema di un pasto fuori casa poco impegnativo – in termini di esperienza e portafoglio – è finito e, al contrario, oggi il modo migliore per darne una fotografia esaustiva è avvicinare i criteri di giudizio a quelli che da anni impieghiamo per i ristoranti.*

Per concludere, una cosa è certa: la pizza è mai stata così buona come oggi. Riportiamo di seguito la classifica delle migliori pizzerie in guida, nelle quattro macro categorie "italiana", "napoletana", "degustazione" e "taglio" con le **Tre Rotelle**, infine i **premi speciali – La migliore carta delle bevande, I Maestri dell'impasto, i pizzaioli emergenti – e le pizze dell'anno**.

---

## I TRE SPICCHI

### PIZZA NAPOLETANA

96

Pepe in Grani – Caiazzo (CE)

95

La Filiale a L'Albereta – Erbusco (BS)

94

La Notizia – Napoli

93

La Notizia – Napoli

92

Le Follie di Romualdo – Firenze

Battil'Oro Fuochi + Lieviti + Spiriti – Seravezza (LU)

50 Kalò – Napoli

Sorbillo – Napoli

Pizzeria Salvo – San Giorgio a Cremano (NA)

91

Officine del Cibo – Sarzana (SP)

Montegrigna by Tric Trac – Legnano (MI)

Enosteria Lipen – Triuggio (MB)

'O Scugnizzo – Arezzo

Al Fresco – Firenze

I Masanielli – Caserta

Oliva – da Concettina ai Tre Santi – Napoli

90

Perbacco – La Morra (CN)  
Guglielmo Vuolo Verona – Verona  
Giotto – Firenze  
Il Vecchio e il Mare – Firenze  
Kambusa – Massarosa (LU)  
Mamma Rosa – Ortezzano (FM)  
Casa Vitiello – Caserta  
Da Attilio alla Pignasecca – Napoli  
Starita – Napoli  
Villa Giovanna – Ottaviano (NA)  
Era Ora – Palma Campania (NA)  
Fandango – Filiano (PZ)

**I TRE SPICCHI**

*PIZZA ALL'ITALIANA*

91

Libery Pizza & Artigianal Beer – Torino  
Proloco Dol – Roma  
Framento – Cagliari

90

Piccola Piedigrotta – Reggio Emilia  
La Gatta Mangiona – Roma  
Pro Loco Pinciano – Roma  
Seu Pizza Illuminati – Roma  
Sforno – Roma  
Tonda – Roma  
Giangi's Pizza – Arielli (CH)  
La Sorgente – Guardiafrede (CH)  
La Braciera – Palermo

**I TRE SPICCHI**

*PIZZA A DEGUSTAZIONE*

96

I Tigli – San Bonifacio (VR)

94

Saporè – San Martino Buon Albergo (VR)

93

L'Osteria di Birra del Borgo – Roma

92

Gusto Divino – Saluzzo (CN)  
SestoGusto – Torino  
Apogeo Giovannini – Pietrasanta (LU)

91

Patrick Ricci. Terra, Grani, Esplorazioni – San Mauro Torinese (TO)

Sirani – Bagnolo Mella (BS)

Dry Milano – Solferino – Milan

Ottocento – Bassano del Grappa (VI)

Mediterraneo – Brugnera (PN)

La Divina Pizza – Firenze

Lo Spela – Greve in Chianti (FI)

In Fucina – Roma

Piano B – Siracusa

90

Da Ezio – Alano di Piave (BL)

Gigi Pipa – Este (PD)

Berberè – Castel Maggiore (BO)

La Pergola – Radicondoli (SI)

La Ventola – Rosignano Marittimo (LI)

Agriturismo Il Casaletto – Viterbo

Percorsi di Gusto – L'Aquila

#### LE TRE ROTELLE

95

Pizzarium – Roma

94

Saporè Pizza Bakery – San Martino Buon Albergo (VR)

92

Pizzarium – Lucca

Panificio Bonci – Roma

'O Sfizio d' 'a Notizia – Napoli

Pizzamore – Acri (CS)

91

Masardona – Napoli

Pizzeria Bosco – Tempio Pausania

90

Menchetti – Arezzo

Pizzeria Sancho – Fiumicino (RM)

#### I PREMI SPECIALI

*La migliore carta delle bevande*

ZenZero Osteria della Pizza – Pisa

Oliva – da Concettina ai Tre Santi – Napoli

*I Maestri dell'impasto*

Gennaro Battiloro – Battil'Oro Fuochi + Lieviti + Spiriti – Seravezza (LU)

Francesco e Salvatore Salvo – Pizzeria Salvo – San Giorgio a Cremano (NA)

*I Pizzaioli emergenti*

Luca Mastracci – Pupillo Pura Pizza – Priverno (LT)

Valentino Tafuri – 3 Voglie – Battipaglia (SA)

---

#### LE PIZZE DELL'ANNO

*Pizza a degustazione*

Gigi Pipa – Este (PD)

*Dalla Terra.* Fiordilatte pugliese, ricotta di capra, indivia brasata, broccoli verdi, puntarelle, crema di carote allo zenzero, polvere di rape rosse

*Pizza all'italiana*

Giangi's Pizza – Arielli (CH)

*Hops, ho fatto un cocktail di gamberi!* Burrata pugliese, gamberetti marinati al gin, succo d'arancia e Cointreau, asparagi selvatici, pomodorino giallo, fiori di fiordaliso ed extravergine agrumato

*Pizza napoletana*

Guglielmo Vuolo Verona – Verona

*Lungomare Caracciolo.* Fiordilatte, alici fritte, alghe croccanti e limone grattugiato

*Pizza a taglio*

Alimento – Brescia

*Pizzocchera.* Caciotta, patate e verze, burro di montagna, Silter della Val Camonica

*Pizza dolce*

Seu Pizza Illuminati – Roma

*Tra fior di fragola e croccante.* Zucchero di canna, fragole in osmosi, coulis di fragola, mantecato di ricotta e lime, croccante home made di frutta secca

---

Pizzerie d'Italia 2019 – Gambero Rosso Editore

pp. 395 | euro 8,90 |

La guida è acquistabile in edicola, libreria e online