

In evidenza

Pizzerie d'Italia 2026, così la Sicilia per Gambero Rosso (con tre premi speciali e Piazzaiolo Emergente)

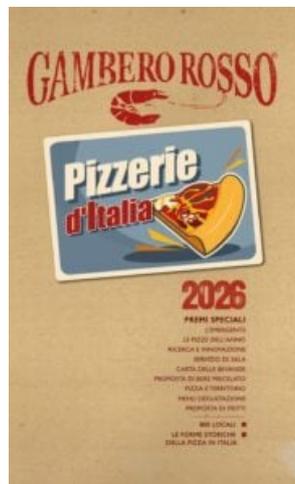
di: Redazione

22 settembre 2025



La pizza non è più solo un piatto: è un linguaggio. Lo si capisce sfogliando le 564 pagine della nuova **Pizzerie d'Italia 2026** del Gambero Rosso. Dentro ci sono 816 indirizzi, 133 novità, un patrimonio che va ben oltre i voti e i riconoscimenti. È una cartografia del Paese, una bussola che racconta come l'Italia sappia riconoscersi in un disco di pasta lievitata.

Per decenni la pizza ha viaggiato nel mondo come simbolo di Napoli, con i suoi pizzaioli e i prodotti di casa: farine, latticini, conserve, persino l'acqua. Era l'epoca in cui la città partenopea portava con sé il pacchetto intero, trasformando un cibo casalingo in un mestiere, poi in bandiera urbana. Negli ultimi quindici / vent'anni qualcosa è cambiato: il discorso sulle **materie prime** ha riportato al centro i territori, e la pizza si è fatta specchio di questa trasformazione.



Oggi non si parla solo di stili e di impasti, ma di areali e produzioni agricole. La guida segue quest'onda e rimanda, locale per locale, a zone che raramente trovano spazio nell'alta ristorazione: la Valmarecchia, il Belice, la Lessinia e il Parco Agricolo Sud, la Maremma e la Valle Caudina, le Murge, i Monti Lattari e l'Agro Pontino. Ogni territorio porta in dote ingredienti e identità che diventano il **topping** di pizze straordinarie.

E la Sicilia? La guida, come negli anni scorsi, ha dedicato all'Isola grande attenzione, fotografando una scena vivace e in piena trasformazione. Tre i premi speciali. Non solo giovani promesse, come **Davide Giallongo di Mazzini 60** a Pozzallo, premiato come **Pizzaiolo Emergente**, ma anche con un **premio speciale per il miglior menu degustazione** a **Saccharum** e **Premio Speciale Pizza dell'Anno** a **Lele Scandurra** di L'Evoluzione Pizza di Catania.

Naturalmente ci sono i **Tre Spicchi**, con due novità: **Era Ora Ortigia** a Siracusa, e **Sitàri** ad Agrigento. Tra le conferme, **Saccharum** ad Altavilla Milicia, di **Giacchino Gargano**; il maestro di impasti **Daniele Vaccarella** di **Ammodo**, la ricerca culturale di **Pierangelo Chifari** di **Archestrato di Gela**; a Messina, spopola l'impasto ad alta idratazione di **Matteo La Spada** de L'Orso; a Milazzo, vince l'energia di **Sergio Russo** di **Verace Elettrica**. E poi c'è **Friedrich Schmuck** di **Piano B**, pizzaiolo e appassionato sommelier. E' una mappa che rivela come l'isola stia trovando nella pizza un nuovo strumento per raccontare i suoi grani, i suoi orti e le sue unicità.

La classifica, certo, è lunga. In cima resta **Franco Pepe** con **Pepe in Grani** (Caiazzo), accanto a **Simone Padoan** con **I Tigli** (San Bonifacio). Tra le pizzerie al taglio svetta ancora **Gabriele Bonci** al **Pizzarium** di Roma. In totale, 100 "Tre Spicchi" e 18 "Tre Rotelle", con 34 locali che mantengono da almeno dieci anni il riconoscimento, le cosiddette "Stelle". Ma i numeri sono la superficie...

I Premi Speciali

Premio Speciale S. Pellegrino e Acqua Panna

Pizzaiolo Emergente: Davide Giallongo, Mazzini60 – Pozzallo (RG)

Premio Speciale Gioiella – I migliori Menu Degustazione:

Saccharum (Altavilla Milicia, PA), con **Confine (Milano)**, **I Masanielli (Caserta – CE)**, **Clementina (Fiumicino – RM)**, **Campana 12 (Corigliano – Rossano, CS)**

Premio Speciale Solania – Le Pizze dell'Anno:

L'Evoluzione Pizza con la **"Pizzetta catanese secondo Lele"** (Catania), **Pizzarium** con **"Patate e Pajata"** (Roma), **Nanninella** con **"Margherita La Dolce"** (Poggiomarino – NA), **Dry Milano** con la **"Zingara"** (Milano), **Extremis** con la **"Marinara dell'Anno"** (Roma), **Abate Pizzeria Gastronomica** con **"Italia-Spagna"** (Castel di Sangro, AQ),

Tre Spicchi

Archestrato di Gela / Palermo

93/100

In omaggio alle meditazioni di Archestrato, viaggiatore dell'antichità alla ricerca dei migliori cibi del mondo conosciuto, una proposta fatta di equilibri e originalità. La famiglia Chifari accoglie (...)

L' Orso / Messina

92/100

Qui si continua con il perfezionare tempi, modi e miscele: l'impasto, ad alta idratazione e a lunga lievitazione, fa virtù di farine di tipo 1 da grani per lo più siciliani, anche integrali, macinati (...)

Piano B / Siracusa

92/100

A due passi da Ortigia, questo è un locale che si frequenta sempre con piacere. La prenotazione è quasi sempre obbligatoria perché gli spazi sono limitati, anche se ben distribuiti e organizzati (...)

Saccharum / Altavilla Milicia (Pa)

91/100

Sottoposto a un'importante ristrutturazione, il locale è oggi un luogo tra i più iconici dell'Isola. La tavola e la mise en place offrono una visione disinvolta e contemporanea, qui il menu degustazione (...)

Ammodo – La Pizza di Daniele Vaccarella / Palermo

90/100

Con spirito genuino da pizzeria di quartiere, il fare "a modo" di Daniele Vaccarella convince e conta su di una clientela fedele e appassionata. Sono ben 6 gli impasti (più il senza glutine) da scegliere (...)

Verace Elettrica / Milazzo (Me)

90/100

Questo affollato locale, in un noto centro commerciale, si è imposto subito per l'alta qualità delle preparazioni, tutte di alto livello, in un contesto dove solitamente le proposte sono volte ad (...)

Era Ora Ortigia / Siracusa (NEW ENTRY)

90/100

Solo un aggettivo per raccontare le pizze di Era Ora: buonissime. Anno dopo anno le tonde di Concetto Fiorentino crescono in qualità, digeribilità e golosità. Il locale si frequenta sempre con grande (...)

Sitàri – Sorce family / Agrigento (Ag) (NEW ENTRY)

90/100

Non si prenota, quindi non stupitevi se già alle 19, in barba alle abitudini meridionali di cenare tardi, notate un gran movimento (...)

Le valutazioni complete nella guida

