

La migliore pizza d'Italia: un viaggio gastronomico nelle migliori pizzerie del Paese

7 Marzo 2025



Quando si tratta di cibo, l'Italia è all'apice della tradizione culinaria e la pizza è uno dei suoi fiori all'occhiello. Dalle strade di Napoli al cuore di Roma, le pizzerie italiane servono alcune delle pizze più deliziose, autentiche e creative del mondo. L'umile pizza, nata nel cuore di Napoli, si è evoluta in una sensazione globale, ma non c'è posto migliore per assaporare la vera essenza della pizza che nel suo paese d'origine. Questo viaggio gastronomico ti porterà in alcune delle migliori pizzerie d'Italia, dove ogni fetta è una testimonianza della ricca storia culinaria italiana e del profondo amore per gli ingredienti freschi e di alta qualità.

La Costiera Amalfitana: pizza con vista

La Costiera Amalfitana è rinomata non solo per le sue splendide scogliere e le vivaci spiagge, ma anche per il suo cibo eccezionale. Il pesce fresco della regione, le verdure coltivate

localmente e l'olio d'oliva di alta qualità costituiscono la base perfetta per un'esperienza pizza indimenticabile.

In Positano, Da Vincenzo serve alcune delle migliori pizze di ispirazione costiera. IL Pizza Mare e Monti, condito con frutti di mare freschi e funghi, fonde perfettamente i sapori della terra e del mare. Gustare questa pizza sulla terrazza della pizzeria, con vista mozzafiato sul Mediterraneo, rende il pasto memorabile.

In Sorrento, Pizzeria Aurora offre pizze tradizionali fatte con mozzarella di bufala locale e pomodori maturati al sole. Loro Pizza Caprese, una combinazione semplice ma deliziosa di pomodori, mozzarella e basilico, celebra i prodotti freschi della regione e la vista del ristorante sul Golfo di Napoli non ha eguali.

Con viste così spettacolari, cenare in Costiera Amalfitana è un'esperienza piacevole. Molti visitatori portano qualcosa per intrattenersi mentre gustano la loro pizza. Ad alcuni potrebbe piacere a libro, gioca con a mazzo di carte, o anche usare a dispositivo per guardare video o giocare giochi da casinò online. Le scommesse online sono diventate popolari negli ultimi anni, con un numero crescente di giocatori che giocano a giochi da casinò come slot, blackjack e roulette da casa o anche in viaggio. Molti scommettitori lo cercano **casino non AAMS affidabile** siti poiché queste piattaforme, che sono generalmente registrate e concesse in licenza a livello internazionale, sono note per offrire un ambiente di scommessa più flessibile rispetto alle loro controparti nazionali. Quando si godono un piacevole pomeriggio, gli scommettitori possono anche trovare enormi librerie di giochi e bonus redditizi su questi siti per prolungare il tempo di gioco. Questo approccio rilassato consente agli ospiti di rilassarsi e immergersi nella bellezza della costa gustando ottimo cibo.

Napoli: la culla della pizza

Nessun viaggio nel panorama italiano della pizza è completo senza una visita Napoli, la culla della pizza. La città è sinonimo di Pizza Margherita, una creazione semplice ma perfetta di pasta, pomodori, mozzarella e basilico, il tutto ispirato ai colori della bandiera italiana. La pizza napoletana è nota per la sua crosta morbida e gommosa con un leggero carboncino, risultato della cottura in forno a legna a temperature estremamente elevate.

Una visita a L'Antica Pizzeria da Michele è una tappa obbligata per chiunque voglia gustare la migliore pizza di Napoli. Questo **storica pizzeria, fondata nel 1870**, è diventato una leggenda nel mondo della pizza, servendo solo due tipi di pizza: Margherita e Marinara (una pizza condita con pomodoro, aglio e origano). È una pizza semplice e senza fronzoli al suo meglio, con una crosta perfettamente carbonizzata, mozzarella fresca e salsa di pomodoro piccante.

Molti sostengono che questa pizzeria serva la migliore pizza del mondo e vale sicuramente la pena aspettare in fila.

Un'altra famosa pizzeria di Napoli è Pizzeria Sorbillo, noto per la sua crosta massiccia e morbida e i condimenti generosi. Gino Sorbillo, il proprietario, è una leggenda della pizza e la sua pizzeria si è guadagnata un seguito fedele sia a livello locale che internazionale. I sapori qui sono audaci e la crosta è perfettamente soffice, rendendo ogni boccone un'esperienza memorabile.

Roma: l'arte della pizza sottile

Roma offre uno stile di pizza diverso rispetto a Napoli. Qui l'attenzione è puntata su una crosta sottile e croccante che può essere allo stesso tempo leggera e soddisfacente. La pizza romana viene spesso servita in forma rettangolare e viene generalmente venduta al taglio, consentendo ai clienti di provarne vari tipi. La semplicità dei condimenti, abbinata alla croccantezza della crosta, rendono la pizza romana una delizia irresistibile.

Per un'autentica esperienza di pizza romana, vai su Pizzeria La Montecarlo, che è uno dei preferiti sia dalla gente del posto che dai turisti. Conosciuta per la sua crosta sottile e croccante e i condimenti freschi, La Montecarlo offre un'ampia selezione di pizze romane classiche, inclusa l'iconica Pizza Capricciosa, che comprende carciofi, prosciutto, funghi e olive. L'atmosfera è vivace e il servizio veloce, il che lo rende un'ottima sosta per un pasto informale e delizioso.

Un'altra scelta eccellente a Roma è Pizzeria Ai Marmi, spesso definito "l'obitorio" per via dei suoi lunghi tavoli di marmo. Nonostante il suo nome senza pretese, questa pizzeria serve alcune delle migliori pizze a crosta sottile della città. La Pizza Margherita è uno straordinario, con un perfetto equilibrio di salsa di pomodoro, mozzarella e basilico, il tutto su una crosta croccante ma leggera. La cottura rapida nel forno a legna garantisce che la pizza sia fresca e calda, proprio come dovrebbe essere.

Firenze: un connubio tra tradizione e innovazione

Firenze potrebbe essere più famosa per la sua arte e architettura, ma lo è anche la città sede di una pizza incredibile. La pizza fiorentina tende ad essere leggermente più spessa della pizza romana ma comunque più sottile della classica napoletana. Anche se a Firenze puoi trovare pizze tradizionali, la città è nota anche per le varianti creative che combinano ingredienti classici italiani con colpi di scena moderni.

A Pizzeria Gusta, troverai alcune delle migliori pizze di Firenze, in particolare la Come la pizza, che è condita con mozzarella di bufala, basilico fresco e prosciutto. Il forno a legna della pizzeria conferisce alla pizza una crosta perfetta, leggermente carbonizzata, che si abbina agli ingredienti freschi e di alta qualità. Il ristorante ha un'atmosfera accogliente e rustica che lo rende il luogo ideale per un pasto intimo.

Se stai cercando qualcosa di più unico, Pizzaiolo offre pizze creative e artigianali che vanno oltre i condimenti standard. Loro Pizza Bismarck, ad esempio, unisce la ricchezza delle uova alla gustosa bontà del prosciutto e del formaggio. L'approccio innovativo del Pizzaiolo alla pizza è un riflesso dello spirito creativo di Firenze, dove il vecchio incontra il nuovo nel modo più delizioso.