

4 Ristoranti, per la decima stagione Borghese conduce in un viaggio da sud a nord nella pizza contemporanea

23 Dicembre 2024

di **Marcella Pace**



CASERTA – È la pizza contemporanea la protagonista della prima puntata della decima edizione di *4 Ristoranti*. Invece di concentrarsi su un territorio, per la prima volta nella storia del programma targato Sky, **Alessandro Borghese** ha condotto un viaggio da nord a sud Italia, alla ricerca della miglior pizza contemporanea.

Le tappe hanno toccato Palazzo Petrucci Pizzeria di **Davide Ruotolo** nel centro storico di Napoli, una delle poche pizzerie della città ad essere inserita nella prestigiosa Guida Michelin; Cambia-Menti, pizzeria di **Ciccio Vitiello**, a San Leucio, frazione di Caserta, all'11esima posizione nella classifica *50 Top Pizza Italia 2024* e al 24esimo posto nella *50 Top Pizza World 2024*; Impastatori Pompetti, la pizzeria di **Francesco Pompetti** a Roseto degli Abruzzi (Teramo), pizzeria considerata dalle guide il punto di riferimento italiano per impasti e lievitati; e La Cascina dei Sapori a Rezzato, in provincia di Brescia di **Antonio Pappalardo**, ai primi posti della classifica *Top Pizza World*.

“In dieci anni ho percorso 100 mila chilometri per raccontare la ristorazione italiana, mangiato in 480 ristoranti e assaggiato 337 special”, esordisce Borghese in apertura della puntata-evento, la prima di tre girate per la decima edizione. La seconda puntata-evento vedrà quattro ristoratori sfidarsi per il titolo di migliore ristorante con laboratorio di pasta fresca d'Italia e infine nel terzo episodio speciale, Borghese accoglierà al suo fianco un ospite esperto sul tema della puntata: **Lillo** che insieme a Borghese andrà alla ricerca della migliore osteria verace di Roma Est.

La sfida dei dieci anni parte dal piatto più iconico d'Italia, la pizza, in chiave però contemporanea e lo special su cui si sono misurati i 4 pizzaioli, nemmeno a dirlo, è stata la pizza Margherita, patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. A trionfare è stata la pizza di Cambia-Menti di Ciccio Vitiello. Seconda posizione per Davide Ruotolo di Palazzo Petrucci Pizzeria; terzo posto per la pizza bresciana di Antonio Pappalardo della Cascina dei Sapori; e infine quarta posizione per Francesco Pompetti di Impastatori Pompetti.

Ancora una volta è stato Borghese a ribaltare il risultato della classifica tirata fuori dai quattro concorrenti. Prima del voto dello chef a guidare la classifica era Palazzo Petrucci, mentre Cambia-Menti era secondo. Con il voto di Borghese, con 39 punti, Ciccio Vitiello ha ottenuto 127 punti, 124 per Palazzo Petrucci (35 punti di Borghese), 121 punti alla Cascina dei Sapori di Antonio Pappalardo (37 punti dello chef) e infine 115 punti per Francesco Pompetti (33 punti da Borghese).

Borghese ha voluto premiare Vitiello per “il progetto fatto di ricerca su impasti e materia prima, per la ecosostenibilità e per aver buttato il cuore oltre l'ostacolo. Abbiamo raccontato un'Italia della pizza nuova”.

