

## 50 TOP PIZZA 2018, 29 ABRUZZESI NELLA CLASSIFICA DELLE MIGLIORI PIZZERIE D'ITALIA E DEL MONDO

9 Giugno 2018



L'AQUILA - È partito il countdown 2018 per scoprire tutte le migliori pizzerie d'Italia e del mondo secondo 50 Top Pizza, la prima guida on line dedicata ai locali della buon pizza e giunta quest'anno alla sua seconda edizione dopo il grande successo del 2017. Progetto che porta la firma **di Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, curatori del congresso Lsdm-Le Strade della Mozzarella, e del giornalista enogastronomico **Luciano Pignataro**.

A Roma, presso il Baglioni Hotel Regina, sono state infatti svelate tutte le insegne presenti dalla 151esima alla 1.000esima posizione (dunque 500 locali in più rispetto alla scorsa edizione).

La classifica, quindi provvisoria perché in attesa di scoprire le prime 150 posizioni, vede in testa, per numero di pizzerie recensite, la regione Campania (a quota 109), seguita dalla Lombardia (92) e dall'Emilia Romagna (81). Fuori dal podio Piemonte (69), Veneto (63), Sicilia (57), Toscana (55), Lazio (51), Liguria (50), Marche (37), Puglia (30), Abruzzo (29), Calabria (28), Friuli Venezia Giulia (25), Trentino Alto Adige (23), Umbria e Basilicata (20), Molise (12),

Sardegna (12) e, per finire, Valle D'Aosta (5).

850 pizzerie suddivise in due grandi ex-aequo, 500esima posizione per quelle classificate dalla 1.000 alla 501 e 151esima per i locali compresi tra 500 e 151, alle quali è stato rispettivamente assegnato il simbolo di 1 forno e 2 forni.

Delle 29 pizzerie abruzzesi, 14 sono Due forni (eccellente) e 15 Un forno (da non perdere).

Altra novità del 2018 è infatti la legenda che accompagna la classifica: 1 forno alle pizzerie "da non perdere" in posizione 501; 2 forni a quelle "eccellenti" in 151esima piazza; 3 forni alle insegne "premium" comprese tra la 150esima e la 51esima; 4 forni alle "top" inserite tra le posizioni 50 e 11; 5 forni al gotha della pizza mondiale, ovvero le 10 "top" pizzerie.

Sono stati inoltre annunciati tre premi speciali: a **Cristiano Piccirillo**, de La Masardona (Napoli), il Premio Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop Giovane Pizzaiolo dell'Anno; a I Masanielli (Caserta), il Premio Consorzio di Tutela del Provolone Valpadana Dop Pizzeria Novità dell'anno 2018; a In Fucina (Roma), il Premio Consorzio di Tutela del Prosecco Doc Miglior Servizio di Sala dell'Anno 2018.

"Un progetto - dichiarano Barbara Guerra e Albert Sapere in una nota - rinnovato nel look, dal nuovo logo al sito internet, fino all'utilissima app con geolocalizzazione, ma anche nei contenuti, a partire dal numero di pizzerie, salite da 500 a 1.000, e dall'assegnazione dei "forni", da 1 a 5, per dare al lettore un immediato riscontro gerarchico dei locali presenti in classifica.

Rimane alla base la volontà di fornire una fotografia completa sulla qualità del prodotto ma anche su ciò che ruota attorno ad esso, valutando quindi il servizio, la carta dei vini e delle birre, la ricerca e l'arredamento. A svolgere il ruolo imparziale dei giudici sono 100 ispettori, che si muovono sul territorio nel rispetto dell'anonimato e pagando il conto; a coadiuvarli, nella stesura del ranking finale, vi è da quest'anno una giuria di qualità composta da 20 esperti nazionali".

Il 15 giugno saranno svelate sui canali social di 50 Top Pizza le pizzerie classificate dalla posizione 150 alla 101esima. A seguire ogni venerdì verranno resi noti, 10 per volta, i locali compresi tra il 100esimo e il 51esimo posto.

Gran finale, attesissimo, il 24 luglio presso il Teatro Mercadante di Napoli: sorta di notte degli Oscar della pizza durante la quale saranno annunciate le top 50 pizzerie e sarà così premiata la migliore d'Italia. Lo stesso giorno verranno consegnati tutti i premi speciali (20 in totale) e

quelli riguardanti l'estero, che vede otto distinte categorie in gara: Migliore Pizzeria in Asia, Migliore Pizzeria in Giappone, Migliore Pizzeria in Sud America, Migliore Pizzeria in Oceania, Migliore Pizzeria in Nord Europa, Migliore Pizzeria New York Style, Migliore Pizzeria Chicago Style, Migliore Pizzeria Napoletana fuori dall'Italia.

“Una guida come la nostra – sottolinea Luciano Pignataro – è la punta dell'iceberg di un fenomeno che va assumendo sempre più un valore di volano sociale ed economico. Basti pensare all'analisi fornita recentemente da Coldiretti, che offre la radiografia di un settore in costante crescita. Solo in Italia parliamo di 63.000 pizzerie in grado di generare un business che supera i 12 miliardi di euro. E dal punto di vista occupazionale si parla di 100.000 lavoratori fissi ai quali vanno aggiunti altri 50.000 che entrano in gioco nel corso dei weekend”.