

50 TOP PIZZA, LA GRAN FINALE PER SCOPRIRE LA MIGLIORE PIZZERIA D'ITALIA E DEL MONDO DEL 2018

17 Luglio 2018

di Redazione



NAPOLI – Sale spasmodica l’attesa per scoprire la migliore pizzeria d’Italia e del mondo del 2018. Manca davvero poco infatti alla gran finale di 50 Top Pizza, in scena martedì 24 luglio presso il bellissimo Teatro Mercadante di Napoli (in Piazza Municipio, 46).

Una serata speciale per la pizza, durante la quale saranno svelati, e premiati, i primi 50 classificati della prima e più importante guida on-line di settore, il fortunato progetto editoriale che porta la firma di **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, curatori del congresso Le strade della mozzarella (Lsdm) e del giornalista enogastronomico **Luciano Pignataro**.

Una seconda edizione che, dopo il grande successo del 2017, ha visto salire a 1.000 il numero di pizzerie recensite, con l’introduzione della legenda dei forni, da 1 a 5 scalando la

vetta della classifica. E a essere premiati in quel di Napoli saranno i locali “top” tra le posizioni 50 e 11, con 4 forni, e quelli nella top ten, ovvero il gotha della pizza mondiale, con 5 forni.

Saranno inoltre consegnati 20 premi speciali nonché 8 riconoscimenti internazionali a pizzerie provenienti da 5 diversi continenti. Ad essere rappresentate nella top 50 saranno ben 13 regioni d'Italia, a dimostrazione di un movimento in netta crescita qualitativa sull'intero territorio nazionale.

“Non mancheranno le sorprese – annunciano gli autori in una nota – tra new entry e locali che al contrario perderanno qualche posizione. Una serata che, sebbene il progetto sia giunto solo al secondo anno di vita, è già attesissima e per molti, pizzaioli, operatori del settore e appassionati, costituisce il momento clou dopo un anno di lavori. Noi vogliamo che sia la festa di un intero movimento e un giusto riconoscimento per chi opera con passione, studio, ricerca e voglia di migliorare di anno in anno”.

“Se pensiamo che le pizzerie in Italia sono oltre 70.000, fino a 100.000 calcolando tutte le attività che servono pizza, essere tra le nostre 1.000 deve rappresentare un motivo di orgoglio; vedere poi la propria insegna tra le top 50 è quanto di meglio si possa desiderare. Ricordiamo che a essere valutato non è il solo prodotto, ma anche tutto ciò che gli gira attorno, dal servizio, alla carta dei vini e delle birre, passando per l'arredamento. A giudicare, nel rispetto dell'anonimato e pagando il conto, sono i nostri 100 ispettori, coadiuvati da quest'anno, per la stesura del ranking finale, da una giuria di qualità composta da 20 esperti nazionali”.

50 Top Pizza, prima guida online delle migliori pizzerie d'Italia e del mondo, è un progetto sostenuto da Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop, Consorzio di Tutela del Prosecco Doc, Consorzio di Tutela del Provolone Valpadana Dop, Pastificio di Martino, Olitalia, D'Amico, De Nigris 1889, Birrificio Valsugana, Solania, Acqua Panna e S. Pellegrino.