

50 TOP PIZZA SVELA LE MIGLIORI CINQUANTA PIZZERIE D'ITALIA



14 Luglio 2017

NAPOLI - 50 Top Pizza è pronta a incoronare le cinquanta migliori pizzerie italiane di quest'anno nel gran finale in programma giovedì 20 luglio a Napoli, nel suggestivo Castel dell'Ovo (sala Italia, ore 19,00). Dopo le tappe di avvicinamento di Roma e New York, la prima guida online sulle pizzerie d'Italia - edita da Formamentis e firmata dal giornalista enogastronomico **Luciano Pignataro** e da **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, curatori del format Lsdm (Le Strade della Mozzarella) - arriva nella città partenopea per l'evento conclusivo che svelerà le best cinquanta, ma anche la migliore pizzeria napoletana fuori dall'Italia.

Grande attesa inoltre per i premi speciali che spazieranno dal Pizzaiolo dell'anno al Premio alla carriera, fino alla Miglior carta dei vini e al Miglior servizio di sala. Un rush finale quindi che potrebbe riservare delle sorprese e che nel frattempo si preannuncia come un appuntamento 'da mangiare con gli occhi'. Per l'occasione, infatti, il forte normanno sul Golfo di Napoli ospiterà un'installazione a cielo aperto che celebrerà l'arte pizzaiola italiana attraverso un grande mosaico composto da venti pizze, ciascuna realizzata con un ingrediente tipico di ogni regione.

“Con questa guida - sottolineano i curatori - abbiamo dato, a nostro giudizio, il giusto riconoscimento ai migliori maestri del settore che ogni giorno nelle loro rispettive pizzerie lavorano sodo per coniugare qualità, creatività e ricercatezza, senza tralasciare le tradizioni e le regole d'oro, dall'impasto alle materie prime, che contraddistinguono questo autentico simbolo del made in Italy. Allo stesso tempo, abbiamo cercato di raccontare, e quindi di mappare per la prima volta, un prodotto cardine della nostra tradizione culinaria, diventato ormai un must dentro e fuori dai confini nazionali con continue aperture di nuovi locali e soprattutto con l'affermarsi di una presenza sempre più qualificata anche all'estero”.

50 Top Pizza rappresenta una sorta di viaggio virtuale da Nord a Sud della Penisola che offre gratuitamente sul sito www.50toppizza.com la possibilità di conoscere le cinquecento migliori pizzerie italiane, attraverso una classifica stilata in forma anonima da 100 ispettori sulla base della qualità, ma anche del servizio, della carta dei vini e delle birre, della ricerca, dell'arredamento. Presente inoltre, una sezione internazionale che raccoglie i locali top dei quattro angoli del mondo, premiati a New York lo scorso 30 giugno.

I premi speciali di 50 Top Pizza: Pizzaiolo dell'anno; Fornaio dell'anno (già assegnato all'Antico Forno Roscioli di **Pierluigi Roscioli** di Roma); Pizzaiola dell'anno (già assegnato a 1947 Pizza Fritta di **Isabella De Cham** di Napoli); Premio alla carriera; Giovane dell'anno; Miglior carta dei vini; Miglior carta delle birre; Miglior servizio di sala; Miglior comfort e benessere complessivo; Sostenibilità ambientale; Miglior comunicazione web e social; Valorizzazione del Made in Italy; Miglior carta degli olii extra vergine d'oliva; Pizzeria novità dell'anno (già assegnato a Morsi & Rimorsi di **Gianfranco Iervolino** di Aversa); Pizza

dell'anno; Frittatina di pasta dell'anno; Miglior proposta dei fritti; Miglior asporto.