

50 TOP PIZZA 2019: RIPARTE COUNTDOWN PER SCOPRIRE MIGLIORI PIZZERIE D'ITALIA E DEL MONDO



MILANO – Riaccende i motori la macchina organizzativa di *50TopPizza*, la guida online gratuita dedicata alle migliori pizzerie d'Italia e del mondo, la più amata dagli appassionati e la più ambita dai pizzaioli. E mentre gli ispettori proseguono, senza sosta e in totale anonimato, le loro visite presso le insegne disseminate nei 5 continenti, ecco svelate date, novità e numeri dell'edizione 2019.

Giovedì 23 maggio a Milano, presso l'Hub di Identità Golose – in via Romagnosi, 3 – si alzerà il

sipario della prima parte della classifica italiana: dei ben 1.000 locali presenti in guida, saranno resi noti i nomi di 850 pizzerie, suddivise tra 1 e 2 “forni”, rispettivamente “da non perdere” ed “eccellenti” per l’ormai tradizionale legenda che accompagna la graduatoria. Insieme all’annuncio, in anteprima, di alcuni dei 20 premi speciali dell’anno, verranno infine rivelate le candidature estere, che salgono da 5 a 10 per le categorie Migliore pizzeria in Oceania, in Asia, in Sud America, in Brasile, in Africa e in Giappone; mentre arrivano a quota 50 quelle per la Migliore Pizza napoletana fuori dall’Italia.

Da lunedì 27 maggio invece, parte la grande cavalcata web per scoprire le pizzerie presenti nella classifica tricolore dalla posizione 150 alla 51esima, ovvero le “premium”, indicate con il simbolo dei 3 forni. Contemporaneamente saranno svelate le insegne presenti tra la 100esima e la quarta posizione delle classifiche riguardanti le migliori pizzerie in Europa e in Nord America, altra grande novità del 2019. Il panel europeo degli esperti sarà coordinato dai tre curatori del progetto editoriale *50TopPizza*, **Barbara Guerra**, **Luciano Pignataro** e **Albert Sapere**.

Mentre il panel del Nord America sarà coordinato da **Mitchell Davis**, vice presidente esecutivo della James Beard Foundation, l’organizzazione no profit, con sede a New York, la cui mission è celebrare il diversificato patrimonio culinario statunitense e i suoi più grandi rappresentanti e, allo stesso tempo, promuovere la cultura alimentare americana in chiave sostenibile.

Gran finale martedì 23 luglio nello storico e suggestivo Teatro Mercadante di Napoli. Qui verranno finalmente rese note, con un emozionante countdown, le prime 50 pizzerie d’Italia (indicate con 4 e 5 forni), nonché le prime tre delle graduatorie Nord America ed Europa. Saranno infine consegnati tutti i premi esteri e gli ambiti premi speciali.