

Diego Vitagliano tra i Maestri della Pizza Forbes 2026

26 Maggio 2026



NAPOLI - “Sono felicissimo per questo premio, che rappresenta un grande orgoglio e un importante riconoscimento al grande lavoro di squadra che svolgiamo ogni giorno in tutte le sedi di 10 Diego Vitagliano Pizzeria. Ringrazio Forbes Italia, non solo per avermi scelto, ma per aver acceso un nuovo faro sulla pizza italiana e sul grande lavoro dei tanti artigiani”.

Così **Diego Vitagliano** commentando l’inserimento tra i Maestri della Pizza 2026 di Forbes Italia. Un riconoscimento dedicato ai pizzaioli e alle pizzerie italiane (35 in totale) che, ogni giorno, trasformano passione, tecnica e tradizione in qualcosa di straordinario.

Luoghi che vanno oltre il concetto di semplice ristorante, diventando veri punti di riferimento del gusto e della cultura gastronomica italiana. Con loro, il meglio della tradizione: impasti d’eccellenza, ingredienti selezionati e una continua ricerca della qualità.

Da piatto popolare e quotidiano, la pizza si è evoluta fino a diventare un’esperienza gastronomica sempre più sofisticata, conquistando spazio anche nell’alta ristorazione grazie

alla continua sperimentazione su impasti, materie prime e tecniche di lavorazione. In un periodo in cui la cucina italiana ha ottenuto il riconoscimento di Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco, Forbes Italia sceglie dunque di puntare l'attenzione su un prodotto che racchiude identità, tradizione e capacità di innovazione. Dalle ricette più classiche alle interpretazioni contemporanee e gourmet, ogni maestro pizzaiolo contribuisce infatti a raccontare il territorio e a rafforzare il prestigio internazionale della pizza italiana.

Un'importante iniziativa che nasce con l'obiettivo di valorizzare il lavoro di professionisti che rappresentano un elemento centrale dell'eccellenza della ristorazione italiana e del Made in Italy nel mondo. A curare la selezione dei protagonisti dell'edizione 2026 è Alberto Cauzzi, che sottolinea il valore culturale e gastronomico di un comparto in costante evoluzione.

Napoletano doc classe 1985, Diego Vitagliano con la sua pizzeria di Napoli (Bagnoli) è secondo in Italia nella 50 Top Pizza Italia 2025 e quarto al mondo per la 50 Top Pizza World 2025.

Diego Vitagliano ha iniziato da Carmenella con **Salvatore Esposito**, il papà di **Vincenzo**, quando aveva sedici anni, una vera e propria gavetta da portapizza fino a rosticciere. Comincia a lavorare come pizzaiolo per volere del padre, 'e? l'unico mestiere dove troverai sempre lavoro', gli diceva. Ha lavorato in diverse pizzerie fino a quando nel 2013 ha intrapreso la sua ricerca sugli impasti.

Insieme a **Carlo Sammarco**, Diego Vitagliano ha iniziato a sperimentare la pizza 'a canotto', quella con il cornicione alto, che riprende la pizza del Vomero di circa 50 anni fa, utilizzando per la preparazione tecniche diverse dal solito (come quelle che si utilizzano per il pane, gli impasti indiretti con biga o poolish). All'epoca tutto ciò fu considerato come una moda passeggera destinata a scomparire in breve tempo, oggi invece possiamo dire che quello sarebbe stato il futuro della pizza napoletana che avrebbe sancito la nascita di quella che oggi conosciamo come 'pizza napoletana contemporanea'. Questo approccio intrapreso anni fa, è ancora oggi la base del lavoro quotidiano di Diego Vitagliano, sulla digeribilità della pizza, la conoscenza delle farine da utilizzare, dei processi enzimatici e degli shock termici degli impasti. Per questo motivo Vitagliano fa parte della nuova generazione di pizzaioli napoletani che coniugano modernità e sapienza antica.

La sua prima pizzeria aperta nel 2016 sul lungomare di Pozzuoli diventò subito troppo piccola. Così l'anno successivo si trasferisce a Napoli, nel quartiere di Bagnoli, con la sua prima 10Pizzeria Diego Vitagliano, alla quale seguirà una seconda apertura nell'Aprile 2019 presso Pozzuoli.

La pizza di Diego Vitagliano è leggera e altamente digeribile, morbida con un po' di croccantezza, realizzata con un impasto indiretto con prefermento di tipo 1 bio, una lievitazione di 36 ore, alta idratazione e un bassissimo quantitativo di sale. Il menu è basato sulla tradizione: sono sempre presenti le pizze marinara, margherita, la montanara e il calzone al forno. Da queste pizze storiche nascono quelle rivisitate, come la margherinara o la ragù. Diego dedica inoltre un'attenzione particolare alla pizza senza glutine ed impasti alternativi, come la sua celebre pizza croccante, e ai grandi lievitati delle Feste e ai dolci da forno della tradizione, il panettone, la colomba e la pastiera.

Le pizzerie di Diego Vitagliano: due le sedi a Napoli, una nel rione Santa Lucia e una nel quartiere di Bagnoli, una sul lungomare di Pozzuoli, con due splendide terrazze vista mare, e la sede romana nel quartiere Coppedè. Per il format '10 in Teglia' uno store nel cuore di Napoli, tutto dedicato allo street food.

A fine 2024 Vitagliano pubblica il libro "La pizza napoletana tra creatività? e tradizione", edito da Italian Gourmet, in cui racconta la sua storia e svela le sue tecniche di impasto e le ricette più rappresentative. Un libro che vuole essere sia un vademecum per i pizzaioli del futuro che un regalo dedicato a tutti i pizza lovers.

Tra i riconoscimenti più importanti: n. 2 50 Top Pizza Italia 2025; n. 4 50 Top Pizza World 2025; Miglior proposta di pasta fritta 50 Top Pizza Italia 2025; n.1 50 Top Pizza Italia 2024, Premio Identità di Pizza, Identità Golose 2025; n. 2 50 Top Pizza World 2024; n. 1 50 Top Pizza World 2023; Tre Spicchi Gambero Rosso dal 2021, Premio Speciale 'I Maestri dell'Impasto Guida Pizzerie d'Italia Gambero Rosso 2022, Premio 'Miglior servizio di sala' 50 Top Pizza Italia 2023, 40 Under 40 Food Industry 2024 Fortune Italia.