



GAMBERO ROSSO, IN GUIDA PIZZERIE D'ITALIA 2019 ABRUZZO CONFERMA GIANGI'S, SORGENTE E BUZZANCA

20 Settembre 2018 

NAPOLI – Sesta edizione della guida *Pizzerie d'Italia* del Gambero Rosso, realizzata in collaborazione con il Sannio Consorzio Tutela Vini. Un'edizione storica: per la prima volta accanto a spicchi e rotelle fanno la comparsa i voti.

E l'Abruzzo non delude: vengono confermati i tre spicchi (massimo riconoscimento) a Percorsi di Gusto dell'Aquila di **Marzia Buzzanca** (90/100 in pizza a degustazione), a La Sorgente di **Arcangelo Zulli** (90/100 in pizza all'italiana) a Guardiagrele (Chieti) e a **Gianluigi Di Vincenzo** di Giorgi's Pizza (90/100 in pizza all'italiana) di Arielli (Chieti).

Il livello di preparazione al quale sono arrivati i nostri pizzaioli (non tutti, sicuramente, anche se il numero di quelli "consapevoli" aumenta in modo costante) è davvero alto al punto che quest'anno è stato davvero difficile selezionare: oltre 50, infatti, i nuovi ingressi in guida.

Proprio per questo è arrivato il momento di mettere un po' d'ordine o meglio di stilare delle graduatorie più "severe", per far emergere quelle "sfumature" che a certi livelli diventano sostanza e fanno la differenza. I voti prendono in esame tre voci fondamentali: pizza (impasto, lievitazione, stagionalità dei topping, equilibrio dei condimenti), servizio (che include anche la proposta del beverage e la capacità del personale di sala di gestirla) e ambiente.

Naturalmente i voti sono stati assegnati e calibrati in rapporto alle categorie di appartenenza: pizza napoletana, all'italiana a degustazione, a taglio. Non è stato facile, è stata una bella sfida anche per noi. Una sfida che, inevitabilmente, creerà qualche malumore ma che, siamo convinti potrà essere di ulteriore stimolo al settore.

Primi a pari merito **Franco Pepe** e **Simone Padoan** (96/100), due capiscuola indiscussi. Piazzamento d'onore per **Renato Bosco** ed **Enzo Coccia** (entrambi a 94/100). **Gabriele Bonci** al vertice degli interpreti della pizza in teglia con 95/100. Le graduatorie complete negli allegati.

Il premio per la Migliore carta delle bevande va a ZenZero Osteria della Pizza di Pisa e Oliva – Da Concettina ai Tre Santi di Napoli.

Il premio I Maestri dell'Impasto è stato assegnato a **Gennaro Battiloro** e a **Francesco** e



Salvatore Salvo.

Il Premio per le Migliori Pizze dell'Anno va a **Gigi Pipa** di Este (Pordenone) per la categoria pizza a degustazione; **Giangi's Pizza Arielli** (Chieti) per la categoria pizza all'italiana; **Guglielmo Vuolo** di Verona per la categoria pizza napoletana; **Alimento** di Brescia per la categoria pizza a taglio; **Seu Pizza Illuminati** di Roma per la pizza dolce.

Infine qualche curiosità a margine. La regione con il maggior numero di Tre Spicchi è la Campania (13), al secondo posto la Toscana (12); terzo posto per il Lazio con 8 che è, inoltre, regione leader per la pizza in teglia con ben 3 Tre Rotelle.

Da sottolineare anche lo sbarco sul podio per la prima volta della Liguria con **Officine del Cibo** di Sarzana (La Spezia).

In appendice una sezione dedicata alle migliori pizze italiane nel mondo.

Soddisfazione da parte del presidente di Gambero Rosso, **Paolo Cuccia**: "La pizza è uno dei simboli dell'italianità nel mondo. La sesta edizione della guida *Pizzerie d'Italia* è ancora più attenta a questo grande patrimonio nazionale, capace di cogliere quei piccoli dettagli che fanno la differenza, principalmente l'utilizzo di materie prime di qualità. Inserendo i voti, Gambero Rosso ha deciso di dare ancora più rilevanza all'arte dell'impasto, alla valorizzazione dei prodotti del territorio e alla miriade di eccellenze che da sempre contraddistinguono l'Italia e la sua biodiversità".