

## LE 50 MIGLIORI PIZZERIE FUORI DALL'ITALIA PREMIATE A NEW YORK



L'AQUILA - Tappa internazionale per 50 Top Pizza, la prima guida on line interamente dedicata al mondo della pizza, con una classifica stilata in forma anonima da un team di ispettori che si sono basati, oltre che ovviamente sulla qualità delle pizze, anche sul servizio, la carta dei vini e delle birre, la capacità di ricerca e l'arredamento.

Edita da Formamentis, realtà la cui attività è dedicata soprattutto alla formazione professionale nel settore agroalimentare ed enogastronomico, e curata da **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, ideatori del fortunato format Lsdm (Le Strade della Mozzarella), e da **Luciano Pignataro**, giornalista che da anni si dedica alla scoperta delle migliori pizzerie

italiane, la guida proprio in questi giorni entra nella fase “calda” del suo countdown che porterà, giovedì 20 luglio, negli splendidi spazi di Castel dell’Ovo a Napoli, a scoprire i primi 50 maestri pizzaioli della penisola.

“Ma la pizza ormai è una sorta di patrimonio comune – hanno spiegato i curatori – e quindi, sin dall’inizio, abbiamo pensato che non potesse mancare, nella nostra guida, una sezione internazionale. Abbiamo dunque coinvolto ispettori di tutti i continenti che ci hanno segnalato quei locali che, nei quattro angoli del mondo, fossero in grado di distinguersi nella proposta di uno tra i prodotti più iconici del panorama gastronomico mondiale”.

E dato che, come dicono i newyorkesi “se non accade a New York, semplicemente non è accaduto”, gli organizzatori hanno scelto proprio la Grande Mela come teatro di questa sfida. Location d’eccezione il ristorante Ribalta di Rosario Procino, un posto di cultura e gastronomia partenopea oltreoceano che porta la firma in cucina dello chef Pasquale Cozzolino. In gara i campioni di 7 differenti stili di pizza per un challenge serrato che ha visto arrivare alla finalissima 5 candidati per ognuna delle categorie previste.

Ecco i vincitori, premiati alla presenza, tra gli altri, di **Giuseppe Melara**, direttore di Formamentis.

Migliore Pizzeria New York Style: Di Fara Pizza, Brooklyn, NY;

Migliore Pizzeria Chicago Style: The Art of Pizza, Chicago;

Migliore Pizzeria in Oceania: Rosso Pomodoro, Sidney (Australia);

Migliore Pizzeria in Asia: Fire and Ice Pizzeria, Kolkata (India);

Migliore Pizzeria in Nord Europa: Baest, Copenaghen (Danimarca);

Migliore Pizzeria in Giappone: I Love Pizza, Osaka;

Migliore Pizzeria in Sud America: Bràz Pizzeria, Rio de Janeiro (Brasile).

La giuria ha inoltre voluto assegnare un premio speciale sul tema dell'innovazione e sostenibilità a Matthew Kenney's Vegan Pizzeria 00+Co di New York.