

## GIORNATA MONDIALE DELLA PIZZA, ECCO DOVE CELEBRARLA MEGLIO IN ABRUZZO

16 Gennaio 2023



L'AQUILA - Rivoluzionata rispetto a vent'anni fa, con quelle a degustazione e gastronomiche che si sono fatte largo tra pubblico e critica, resta quello classico della pizza napoletana l'impasto più amato, secondo una ricerca del Cerved prediletto dalla metà dei consumatori, seguito a distanza da quello romano (21,5%), dalla pizza in teglia (11,1%).

Comunque la si preferisca, anche in Abruzzo domani, martedì 17 gennaio, si può degnamente celebrare la giornata mondiale della pizza, festa istituita nel 2017 dopo il riconoscimento de "L'Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano" come Patrimonio culturale dell'umanità da parte dell'Unesco.

Facendosi ispirare dalle principali guide di settore, *50 Top Pizza* curata da **Luciano**

**Pignataro, Barbara Guerra e Albert Sapere** e *Pizzerie d'Italia* del Gambero Rosso, si può scegliere tra una quarantina di insegne considerate di ottima qualità dagli esperti ispettori.

Tra le migliori, ci sono la pizzeria Giangi di Arielli (Chieti) del giovane e talentuoso **Gianluigi Di Vincenzo**, La Sorgente di Guardiagrele (Chieti), Osteria La Frasca di Scerni (Chieti), Impastatori Pompetti a Roseto degli Abruzzi (Teramo), Carpe Diem a Montesilvano (Pescara), Don Franchino a Castelnuovo Vomano (Teramo), Fra Granzè a Orsogna (Chieti), La Pizzeria New Sporting a Montesilvano (Pescara), Le Maschere a Pescara, Ohimà Pizza e meraviglie a Vasto (Chieti), Parià Pizzeria Partenopea all'Aquila, Pizzeria Fratelli Di Giovannantonio a Giulianova (Teramo), Pizzeria Napule è a Lanciano (Chieti), Pizzeria Spicchi d'autore a Giulianova (Teramo).

E ancora, Pizzeria Dai Viola a Caramanico Terme (Pescara), Peccati di Gola a Castelfrentano (Chieti), Il Coccodrillo a Rocca San Giovanni (Chieti), La Fattoria a Roccaraso (L'Aquila), Anima Concept Pizza a Roseto degli Abruzzi (Teramo), Foconè Osteria Contemporanea a San Giovanni Teatino (Chieti), Da Lello a Spoltore (Pescara), Le Maschere a Tollo (Chieti), Da Anchise a Tortoreto (Teramo), La Pergola a Vasto (Chieti) e La Rusticana a Città Sant'Angelo (Pescara).

Come pure, se la si preferisce al taglio, Granocielo ad Avezzano (L'Aquila), Donna Tina a Pescara, Mercato del Pane a Montesilvano (Pescara), Compagnia della Pizza a Giulianova (Teramo) e Trieste Pizza a Pescara.

Secondo i dati di mercato sono stati 2,7 i miliardi di pizze consumate nel 2021 con previsioni di "un ottimo 2023" dopo la crescita continua nell'anno appena concluso. È registrato un consumo pro-capite annuo di 7,8 chili di pizza artigianale.