

50 Top Pizza, in Abruzzo sforbiciata alle migliori insegne ma due novità

13 Luglio 2024

di Redazione



PESCARA – Piccola rivoluzione tra le migliori pizzerie abruzzesi secondo *50 Top Pizza*, la guida più influente del settore curata da **Barbara Guerra**, **Luciano Pignataro** e **Albert Sapere**.

Nella **nuova edizione presentata a Milano** che ha confermato I Masanielli di **Francesco Martucci** a Caserta e Diego Vitagliano Pizzeria a Napoli come le Migliori Pizzerie in Italia anche nel 2024, passano da 14 a 12 le insegne in Abruzzo, con quattro che escono e due new entry: **Abate Pizzeria Gastronomica** di Castel di Sangro (L'Aquila) e **Pizzeria Dai Viola** a Caramanico Terme (Pescara).

Restano in vetta alla classifica, sempre per l'Abruzzo, **Giangi ad Arielli** (Chieti) e La Sorgente a Guardiagrele (Chieti), rispettivamente al 35esimo e al 64esimo posto, mentre fa il suo

debutto tra le prime 100 Fermenta a Chieti.

“Servizio attento e scrupoloso e pizze di buona scuola e dalle ottime materie prime, pur con minimi dettagli da limare su impasti e cotture”, così gli ispettori hanno valutato il locale di **Mirco Abate**. “L’ambiente, molto ben arredato, cita la tradizione pastorale abruzzese che, aleggia anche nel menù pizze nelle sfizierie, come gli interessanti supplì di pecora alla callara, gran bella rivisitazione di un iconico piatto della transumanza. Ricchissima – rispetto agli standard di una pizzeria – la carta vini e la scelta di birre, peccato che come in altre pizzerie la scelta resta ancorata alla bottiglia intera, senza mescita o calice. In definitiva, un locale molto interessante, dove però l’acustica, va un po’ sotto stress nei giorni di gran pienone”.

Ambiente informale e personale gentile e attento nella Pizzeria Dai Viola a Caramanico Terme, dove secondo la guida “la pizza è in stile italiano con la croccantezza caratteristica della pala romana. L’impasto, che il pizzaiolo ama variare, è diretto, fa almeno 36 ore di lievitazione a temperatura controllata. Ottima la digeribilità. Grande attenzione è posta alle materie prime utilizzate per la farcitura, spesso provenienti dai produttori della zona. Gli accostamenti proposti sono gustosi e ben bilanciati per un ottimo risultato finale”.

Conferma poi la presenza nella sezione Pizza in viaggio, Granocielo di Avezzano (L’Aquila) al 12esimo posto: la pizza in teglia di **Kyrylo Yakushev** ha conquistato gli ispettori grazie all’impasto semi-integrale per il quale viene usato un mix di tre farine e l’ampia scelta di gusti.

TUTTE LE PIZZERIE ABRUZZESI IN GUIDA

- Abate Pizzeria Gastronomica a Castel di Sangro (L’Aquila)
- Cacio e Pepe a Mosciano Sant’Angelo (Teramo)
- Fermenta a Chieti
- FràGranze a Orsogna (Chieti)
- Gangi ad Arielli (Chieti)
- Impastatori Pompetti a Roseto degli Abruzzi (Teramo)
- La Pizzeria New Sporting a Montesilvano (Pescara)
- La Sorgente a Guardiagrele (Chieti)
- Osteria La Frasca a Scerni (Chieti)
- Pizzeria Dai Viola a Caramanico Terme (Pescara)
- Pizzeria Fratelli Di Giovannantonio a Giulianova (Teramo)
- Pizzeria Napul’è a Lanciano (Chieti)