

50 Top Pizza Italia 2026: Confine, a Milano, è la Migliore pizzeria in Italia

21 Luglio 2026



MILANO – È Confine, la pizzeria milanese di **Francesco Capece** e **Mario Ventura**, la migliore pizzeria d'Italia per l'edizione 2026 di *50 Top Pizza*, la guida mondiale più seguita dalla stampa internazionale.

Il risultato è stato annunciato al Teatro Manzoni di Milano, durante la cerimonia di premiazione presentata da Federico Quaranta.

Al secondo posto, ex aequo, si posizionano I Masanielli di **Francesco Martucci**, a Caserta, e Seu Pizza Illuminati di **Pier Daniele Seu** e **Valeria Zuppardo**, a Roma. Sul terzo gradino del podio troviamo Palazzo Petrucci Pizzeria, a Napoli, con il pizzaiolo **Davide Ruotolo**.

Quarta posizione per I Tigli di **Simone Padoan**, a San Bonifacio, seguita da 50 Kalò di **Ciro Salvo**, a Napoli. Sesto posto per Avenida Calò di **Francesco Calò**, a Roma, mentre in settima posizione torna Milano con Dry Milano, guidata da **Lorenzo Sirabella**.

L'ottavo posto va a Cambia-Menti di **Ciccio Vitiello**, a Caserta, mentre al nono si classifica **Sasà Martucci**, ancora a Caserta. Chiude la top ten BOB Alchimia a Spicchi di **Roberto**

Davanzo e Anna Rotella, a Montepaone Lido (Catanzaro).

La guida *50 Top Pizza Italia 2026* comprende 472 locali. La Campania si conferma la regione più rappresentata con 103 pizzerie, seguita dal Lazio con 39 pizzerie e dalla Puglia, con 38. Tra le città, la più rappresentata è Napoli, con 31 pizzerie, seguita da Roma con 27 e Milano con 18.

“L'Italia resta il centro del movimento della pizza di qualità nel mondo – dichiarano i tre curatori di *50 Top Pizza*, **Barbara Guerra**, **Luciano Pignataro** e **Albert Sapere** -. Nascono nuovi format, nuove idee e tanta energia, soprattutto grazie a una nuova generazione di pizzaioli e pizzaioli. Milano è la città che negli ultimi anni ha compiuto i passi in avanti più significativi, con una proposta di qualità straordinariamente ampia, che oggi comprende praticamente tutti gli stili di pizza”.

A conclusione della cerimonia, il NYX Hotel Milan ha ospitato il party finale, curato dal team di Fedegroup, accogliendo ospiti provenienti da tutta Italia. L'evento ha rappresentato non solo la celebrazione della nuova classifica, ma anche un'importante occasione di confronto per la comunità della pizza italiana.

Le prime 30 pizzerie della classifica *50 Top Pizza Italia 2026* accedono di diritto a *50 Top Pizza World 2026*, la graduatoria delle 100 Migliori Pizzerie del Mondo che sarà celebrata al Teatro Mercadante di Napoli il prossimo 15 settembre, in occasione della cerimonia di premiazione.

I premi speciali di 50 Top Pizza Italia 2026

- Pizzaiolo dell'Anno 2026 – Ferrarelle Award: Francesco Calò di Avenida Calò, Roma;
- Giovane dell'Anno 2026 – Ferrarelle Award: Emanuele Muhaxhiri di Fra Teglia e Tonda, Velletri;
- Pizza dell'Anno 2026 – Latteria Sorrentina Award: “Assoluto di Melanzane” di Seu Pizza Illuminati, Roma;
- Migliore Proposta di Pasta 2026 – Pastificio Di Martino Award: Modus, Milano;
- Migliore Carta dei Cocktail 2026 – Sei Bellissimi Award: Dry Milano, premiata per il secondo anno consecutivo;
- Made in Italy 2026 – Salumi Coati Award: Saccharum, Altavilla Milicia;

- Performance dell'Anno 2026 – Robo Award: Palazzo Petrucci Pizzeria, Napoli;
- Novità dell'Anno 2026 – Solania Award: Glory POP, Milano;
- One to Watch 2026 – Award: Futura, Milano;
- Migliore Carta dei Dessert 2026 – Latteria San Salvatore Award: BOB Alchimia a Spicchi, Montepaone Lido;
- Valorizzazione dell'Olio 2026 – Zucchi Professional Award: Salvo, Napoli;
- Best Customer Satisfaction 2026 – Fedegroup Award: La Fenice, Pistoia;

Il riconoscimento Forno Verde 2026-Goeldlin, dedicato alle pizzerie maggiormente impegnate nella sostenibilità ambientale, è stato assegnato a sei locali: Cambia-Menti a Caserta; Gigi Pipa ad Este; L'Ammaccata a Casal Velino; Le Grotticelle a Caggiano; Modus a Milano; Sasà Martucci a Caserta.