

50 Top Pizza, l'Abruzzo (finalmente) cresce. Le insegne eccellenti passano da 8 a 14

21 Luglio 2026



PESCARA - Cresce l'Abruzzo delle pizzerie. Nella guida *50 Top Pizza* curata da **Luciano Pignataro, Barbara Guerra e Albert Sapere**, la guida più influente del mondo della pizza inserisce tra le eccellenti 14 insegne, ben sei in più rispetto all'edizione 2025.

Quest'anno ci sono Abate Pizzeria Gastronomica di Castel di Sangro (L'Aquila), Anima

Concept Pizza di Roseto degli Abruzzi (Teramo), Black Wood di San Salvo (Chieti), Cacio & Peppe di Mosciano Sant'Angelo (Teramo), Castellum Vetus 2.0 di Atri (Teramo), Granum di Alba Adriatica (Teramo), Impastatori Pompetti di Roseto degli Abruzzi (Teramo), La Frasca di Scerni (Chieti), La Pizzeria New Sporting di Montesilvano (Pescara), Lievita di Chieti, I Tigli di Notaresco (Teramo), Pizzeria Napule è di Lanciano (Chieti), Rabottini Pizza di Pescara e Sgranocchia Pizzeria di Rocca di Mezzo (L'Aquila).

Le pizzerie eccellenti si aggiungono alle tre abruzzesi che svettano tra le migliori cento pizzerie d'Italia: Giangi di Arielli (Chieti) al 30esimo posto, La Sorgente di Guardagrele (Chieti) al 60esimo e Fermenta di Chieti al 60esimo.