

50 Top Pizza: Leggera Pizza Napoletana si conferma la migliore dell'America Latina

11 Aprile 2025

di Redazione



50 TOP PIZZA LATIN AMERICA 2025

RIO DE JANEIRO – Leggera Pizza Napoletana di **André Guidon**, a San Paolo del Brasile, si conferma la migliore pizzeria dell'America Latina per il 2025. Questo il risultato secondo la guida più influente del settore, *50 Top Pizza*, annunciato ieri sera all'Istituto Italiano di Cultura di Rio de Janeiro, durante una seguitissima cerimonia trasmessa in diretta sui canali social del network e presentata dal popolare attore e showman Nicola Siri.

Al secondo posto Ti Amo, di **Victoria e Carola Santoro**, a Buenos Aires, in Argentina; terza posizione per Alleria a Providencia, in Cile.

In quarta Ferro e Farinha a Rio de Janeiro, in Brasile. Per la quinta posizione un ex aequo paulista, QT Pizza Bar, di **Matheus Ramos**, e A Pizza da Mooca, di **Fellipe Zanuto**, entrambi a San Paolo del Brasile; in sesta posizione la pizzeria Flama a Miraflores, in Perù; settima posizione per Unica Pizzeria a San Paolo del Brasile; ottava posizione per Portarossa, a Pampatar, in Venezuela; al nono posto La Clásica, a San Salvador; in decima posizione

L'Incanto a Punta del Este, in Uruguay; undicesima posizione per Veridiana, a San Paolo del Brasile.

Le prime 11 posizioni della classifica 50 Top Pizza Latin America 2025 – una in più rispetto allo scorso anno – entrano di diritto nelle 100 Migliori Pizzerie al Mondo. Nel corso della premiazione, le top 11 hanno ricevuto il Golden Ticket, unico pass per accedere alla cerimonia 50 Top Pizza World 2025, prevista a Napoli l'8 settembre al Teatro Mercadante.

I Premi Speciali della serata

Il premio Pizza Maker of the Year 2025 – Ferrarelle Award va a Yoselin Maria Tavares di Portarossa, a Pampatar, in Venezuela; il Pizza of the Year 2025 – Latteria Sorrentina Award va a “Scampi” della pizzeria Ferro e Farinha di Sei Shiroma, a Rio de Janeiro, in Brasile; il New Entry of the Year 2025 – Solania Award va a Pizzardi Artigianale a Bogotá, in Colombia; il premio Best Pasta Proposal 2025 – Pastificio Di Martino Award va a Flama a Miraflores, in Perù.

Il premio One to Watch 2025 – C-Trade Gourmet Award va a Raffaella a Las Condes, in Cile; il Best Fried Food 2025 – Il Fritturista – Oleificio Zucchi Award va a Bento Pizzeria a Rio de Janeiro, in Brasile; il Performance of the Year 2025 – Robo Award va a La Clásica a San Salvador, El Salvador; il Best Dessert List 2025 – Latteria San Salvatore Award va a L'Incanto a Punta del Este, in Uruguay. Il premio Best Beer Service 2025 – Peroni Nastro Azzurro Award va a Paradiso a Pedro Juan Caballero, in Paraguay; il Made in Italy 2025 – Salumi Coati Award va a Unica Pizzeria a San Paolo, in Brasile; infine, il Best Cocktail List 2025 – Sei Bellissimi Award va a Veridiana a San Paolo in Brasile.

L'unico Green Oven 2025 – Goeldlin, ovvero il riconoscimento conferito alle pizzerie con grande attenzione alla sostenibilità ambientale, va a Seba's a Uvita, in Costa Rica.

Lo stato più rappresentato è il Brasile con 25 locali, seguito dal Cile con 6 e dall'Argentina con 5. Le città più rappresentate sono San Paolo e Rio de Janeiro con 6 pizzerie, seguite da Buenos Aires con 3.