

Cagliostro di Palermo debutta in Pizza Maxima 2026 ed entra nella Top 100 italiana al 71esimo posto

29 Settembre 2026

di **Redazione**



PALERMO - La pizzeria Cagliostro entra per la prima volta nella classifica di Pizza Maxima e conquista subito un posto tra le cento migliori pizzerie italiane. L'insegna palermitana dei fratelli **Marco, Eugenio e Danilo Sciarrino** si colloca al 71esimo posto dell'edizione 2026, presentata ieri a Roma durante la cerimonia di premiazione ospitata negli spazi di Spazio Novecento.

Un debutto che riconosce il percorso compiuto negli ultimi anni dalla pizzeria di via Vittorio Emanuele, nel centro storico di Palermo. Alla guida di Cagliostro, i tre fratelli hanno costruito una proposta nella quale le diverse competenze si integrano: Marco è il pizzaiolo impegnato nella ricerca sugli impasti e sulla pizza, Eugenio segue la cucina e Danilo la sala. Al centro resta un'idea di pizza identitaria e contemporanea, sostenuta da un lavoro costante sulle lievitazioni, dalla selezione delle materie prime e da un legame con la Sicilia che non si traduce in una semplice ripetizione della tradizione.

Le pizze di Cagliostro guardano infatti all'innovazione senza rinunciare alle origini, rielaborando ingredienti, ricette e sapori del territorio con una tecnica maturata attraverso anni di ricerca. Una direzione che ha dato forma ad alcune proposte ormai centrali nel menu e particolarmente apprezzate dal pubblico.

Giunta alla quinta edizione e conosciuta fino allo scorso anno come Pizza Awards, Pizza Maxima riunisce 150 pizzerie selezionate in tutta Italia. La classifica nasce dalle nomination e dai voti di giornalisti italiani specializzati nel settore food.

“Entrare per la prima volta in Pizza Maxima e raggiungere subito il 71esimo posto, collocandoci nella Top 100 italiana, ci rende molto orgogliosi – commentano i fratelli Sciarrino, presenti a Roma alla cerimonia di premiazione -. È un risultato che premia un percorso costruito anno dopo anno e la scelta di sviluppare una pizza sempre più riconoscibile, contemporanea ma legata alle nostre origini. Dietro ogni proposta ci sono il lavoro quotidiano sugli impasti, una selezione attenta delle materie prime e una ricerca costante sulla qualità”.

Particolarmente significativo, per i fratelli Sciarrino, è il metodo attraverso il quale viene definita la graduatoria. “Sapere che questo riconoscimento nasce dal voto di circa 200 giornalisti del food gli attribuisce per noi un valore ancora maggiore. Significa che il nostro lavoro è stato osservato e apprezzato da una parte ampia della stampa specializzata italiana. È gratificante raccogliere i risultati dell'impegno di questi anni, ma il 71esimo posto rappresenta soprattutto uno stimolo a migliorare ancora, alzando ogni giorno il livello della nostra proposta”.

Il riconoscimento consolida la presenza di Cagliostro nel panorama nazionale e conferma la crescita di un progetto familiare che continua a investire sulla qualità, sulla ricerca e sulla capacità di raccontare Palermo e la Sicilia attraverso la pizza.