

Martucci ancora “re” della pizza. Ecco le novità della guida 50 Top

16 Luglio 2025

di Redazione



50 TOP PIZZA

50 TOP PIZZA ITALIA 2025

MILANO – I Masanielli di **Francesco Martucci**, a Caserta, è la migliore pizzeria d'Italia nel 2025 per 50 Top Pizza, la guida più influente del mondo della pizza.

Questo il verdetto, annunciato ieri sera al Teatro Manzoni di Milano, durante la seguitissima serata presentata da **Federico Quaranta**.

Al secondo posto, ex aequo, Diego Vitagliano Pizzeria dell'omonimo pizzaiolo, a Napoli, e Confine di **Mario Ventura** e **Francesco Capece**, a Milano. Per il terzo posto ci spostiamo a Roma, con Seu Pizza Illuminati di **Pier Daniele Seu**.

Quarta posizione per I Tigli di **Simone Padoan**, a San Bonifacio, seguito da Cambia-Menti di **Ciccio Vitiello** a Caserta. Al sesto posto 50 Kalò di **Ciro Salvo**, a Napoli, mentre per la settima posizione torniamo a Milano per Dry Milano, con **Lorenzo Sirabella**.

L'ottavo posto registra un nuovo ingresso nella top ten: si tratta de La Cascina dei Sapori di

Antonio Pappalardo a Rezzato, in Lombardia, seguito da La Notizia, a Napoli, di **Enzo Coccia**. A chiudere la top ten Sestogusto a Torino, di **Massimiliano Prete**, seconda nuova entrata.

I premi speciali

Il Pizzaiolo dell'Anno 2025 – Ferrarelle Award è Ciccio Vitiello di Cambia-Menti di Ciccio Vitiello, a Caserta; la Pizza dell'Anno 2025 – Latteria Sorrentina Award è la Marinara Atomica de I Masanielli di Francesco Martucci, a Caserta; il premio Migliore Proposta di Pasta 2025 – Pastificio Di Martino Award va a Diego Vitagliano Pizzeria, a Napoli; il premio Migliore Carta dei Vini 2025 – La Gioiosa Award va a Confine, a Milano; il Miglior Servizio della Birra 2025 – Peroni Nastro Azzurro Award è de La Cascina dei Sapori, a Rezzato; il premio Migliore Carta dei Cocktail 2025 – Sei Bellissimi Award va a Dry Milano, a Milano; il premio Made in Italy 2025 – Salumi Coati Award va a Denis, a Milano; il premio Performance dell'Anno 2025 – Robo Award va a Il Segreto di Pulcinella, a Montesarchio; la Novità dell'Anno 2025 – Solania Award è Avenida Calò, a Roma; il premio One to Watch 2025 – Fedegroup Award va a Premiata Fabbrica Pizza, a Bassano del Grappa; il premio Migliore Carta dei Dessert 2025 – Latteria San Salvatore Award va a La Bolla, a Caserta; il premio Valorizzazione dell'Olio 2025 – Il Fritturista – Zucchi Professional Award è di BOB Alchimia a Spicchi, a Montepaone Lido.

Il riconoscimento Forno Verde 2025 – Goeldlin, che premia la grande attenzione alla sostenibilità ambientale, è stato assegnato a sette pizzerie: Cambia-Menti di Ciccio Vitiello a Caserta; Denis a Milano; Gigi Pipa ad Este; I Masanielli di Sasà Martucci a Caserta; Le Grotticelle a Caggiano; Pizzarium a Roma; Senese a Sanremo.

La guida Italia 2025 di 50 Top Pizza conta 518 locali. La Campania è la regione più rappresentata con 100 locali, seguita dal Lazio con 57 e Lombardia con 41. Tra le prime 100 posizioni in classifica, la città più rappresentata è Roma con 9 pizzerie, seguita da Napoli con 8 e Milano con 5.