

## OSCAR DELLA PIZZA ITALIANA, CLASSICA O CONTEMPORANEA L'ABRUZZO C'È

12 Novembre 2019



ROMA – Pizza Awards Italia 2019, l'Abruzzo c'è. Tra le cento pizzerie italiane in corsa per l'Oscar della Pizza – premio ideato da **Fabio Carnevali** (*ristoragency.com*) e **Vincenzo Pagano** (*scattidigusto.it*) – premiate due eccellenze abruzzesi, entrambe della provincia di Chieti.

Si tratta di Giangi Pizzeria Gourmet di **Gianluigi Di Vincenzo** e famiglia (Arielli) piazzatasi al 47 esimo posto con la sua pizza contemporanea, e Pizzeria La Sorgente di **Arcangelo Zulli** e famiglia (Guardiagrele) titolata miglior pizza Abruzzo, in 84 esima posizione.

Lunedì sera sotto la Nuvola di Fuksas all'Eur per "Excellence Roma food Exhibition 2019", cerimonia di premiazione e classifica dei top cento selezionati dal sud a nord dello Stivale da una mega giuria onlin – stampa specializzata – chiamata ad esprimersi su miglior pizza della

tradizione (una per ognuna delle 20 regioni), miglior pizza contemporanea, miglior nuova pizzeria dell'anno, miglior pizzaiolo (pizza chef uomo), miglior pizzaiola (pizza chef donna).

Di appannaggio tutto campano il podio: al primo posto Pepe in Grani (Caiazzo, Caserta), 50 Kalò (Napoli) di **Ciro Salvo** al secondo, I Masanielli (Caserta) di **Francesco Martucci** al terzo.

Protagonista del premio è stata la pizza come prodotto alimentare, "un prodotto antico e in costante evoluzione" come sottolineato dagli organizzatori. Diversi i parametri di giudizio applicati: qualità delle materie prime, impasti, condimenti e digeribilità, ma anche fattori come tradizione, creatività, innovazione e attenzione verso diete particolari e intolleranze.

Altri elementi di giudizio: l'ambiente, il servizio di sala (cortesia, accoglienza, preparazione e pulizia), la carta delle birre o dei vini, premiati con riconoscimenti speciali assegnati dalla giuria tecnica, dai media partner e dagli sponsor.

Chiamati a dare una definizione essenziale, i maestri pizzaioli abruzzesi hanno affermato che la pizza è "un concetto trasversale" (Arcangelo Zulli, La Sorgente), "piacere per gli occhi e per il palato" (Gianluigi Di Vincenzo, Pizzeria Giangi)

Premi speciali a Miglior Pizza Napoletana, Miglior Pizza Romana, Miglior Pizza Canotto, Miglior Pizza Fritta, Miglior Pizza Bio, Miglior Pizza Senza Glutine, Miglior Design, Miglior Comunicazione Digitale e Miglior Carta Vini e Birre.

La classifica completa è pubblicata online sul sito ufficiale [www.pizzaawards.it](http://www.pizzaawards.it) e sui canali dei media partner: Agrodolce, MangiaeBevi, Scatti di Gusto, Today, Gusto Sano e Bio Magazine.