

PIZZERIE DEL GAMBERO ROSSO 2020, L'ABRUZZO SVETTA CON LA PIZZA ALL'ITALIANA E LA PIZZA A DEGUSTAZIONE

24 Settembre 2019



NAPOLI - Un locale in più sull'edizione dello scorso anno, in tutto ventisei le insegne abruzzesi inserite nella guida *Pizzerie d'Italia* del Gambero Rosso 2020: 2 nuovi ingressi - Carpe Diem-Diversamente Pizza a Montesilvano (Pescara) e Da Lello a Spoltore (Pescara) - e 2 conferme in vetta - Tre Spicchi a La Sorgente di Guardiagrele (Chieti) e Pizzeria Gangi di Arielli (Chieti), entrambe nella categoria pizza all'italiana. E il premio speciale pizzaiolo emergente per il Centro, categoria pizza al piatto, a **Francesco Pompetti** di Pompetti Tropicaldue a Roseto degli Abruzzi (Teramo).

Pizza napoletana, all'italiana, a degustazione, a taglio. Oltre 650 le pizzerie censite nella settima edizione della Guida e un'appendice con più di 50 indirizzi delle migliori pizzerie italiane nel mondo, tra novità e nuovi ingressi il racconto di un comparto in continua evoluzione. Dove l'Abruzzo gioca la sua partita in coda ad altre regioni del centro nord sovrastate dall'imperitura esuberanza della Campania, culla della filosofia della pizza e del mestiere del pizzaiolo riconosciuto patrimonio dell'umanità.

Sul palco del Circolo Canottieri trasformato da Città del Gusto Napoli in esclusiva pizzeria tra cielo e mare nel giorno dell'equinozio d'autunno (una sfida impari con il meteo: caldo torrido nelle ore di punta e scrosci di pioggia a vento in serata che però non hanno impedito la

riuscita della ricca degustazione Tre Spicchi e food) tanti capiscuola dello sfaccettato mondo pizza e giovanissimi astri nascenti premiati.

Schierati al loro fianco rinnovati e nuovi partner simbolo dell'eccellenza del made in Italy. Tra i nuovi partner la Falanghina del Sannio Consorzio di tutela vini, la denominazione di origine più importante della terra sannita eletta Città Europea del Vino. Offerta food capitanata da una rappresentanza dei migliori oli extravergine d'oliva italiani – ingrediente imprescindibile della pizza di qualità – premiati da Gambero Rosso nella guida *Oli d'Italia 2020*, con l'eccellenza abruzzese dell'Intosso e Crognale del Trappeto di Caprafico "Tommaso Masciantonio" di Casoli (Chieti).

Un racconto a più voci che dal territorio nasce e al territorio "deve" ritornare. "Mai come ora" considera **Laura Mantovano**, direttore delle guide Gambero Rosso, "è importante distinguere chi vende fumo da chi s'impegna su ogni piattaforma per far capire quanto lavoro può esserci dietro una Marinara o una Margherita".

"La sfida", rimarca Mantovano, "è quella di tornare alla semplicità e di stupire con i due ingredienti che hanno fatto la storia della pizza, pomodoro e mozzarella. Creatività ma con misura, senza tradire tradizione e territorio. Anzi, farne il punto di partenza della ricerca".

Al pizzaiolo del futuro, in sostanza, la "grande responsabilità di mettere insieme bello buono e sano".

Testa bassa e tanto lavoro sul prodotto ha sintetizzato per tutti i puri di cuore **Francesco Arnesano**, metà dei suoi anni (24) con le mani in pasta nella pizzeria (a taglio) di famiglia a Roma (Lievito, Pizza, Pane), eletto Pizzaiolo emergente nonché premio speciale Pizza dell'Anno con La nostra panzanella (baccalà cotto b.t., concassé di pomodoro, oliva taggiasca, pomodorini confit, fiori eduli Poggi).

Sapori veri e riconoscibili, coerenza e profumo di pane. Nuova virtuosità fatta di consapevolezza, ricerca della qualità assoluta, un pensiero costante al bene comune: agricoltura di territorio, sostenibilità, etica, emozioni da comunicare.

Ecco in sintesi le novità della guida *Pizzerie d'Italia 2020* (in edicola e in libreria). La Campania è al vertice con 19 locali premiati, seguita dalla Toscana con 16, Lazio con 13, Piemonte con 7, Veneto con 6; Lombardia con 4; Abruzzo, Sardegna, Sicilia ed Emilia Romagna con 2; Liguria, Basilicata, Marche, Friuli Venezia Giulia e Calabria con 1.

Dieci i nuovi Tre Spicchi. Per la pizza napoletana: I Salvo (Napoli), Guglielmo Vuolo (Napoli),

Ammaccamm di Pozzuoli (Napoli), La Contrada di Aversa (Caserta), Dujé (Firenze), Sud (Firenze). Per la pizza all'italiana: Sbanco (Roma), Vola Bontà Per Tutti di Castino (Cuneo). Per la pizza a degustazione: Crosta (Milano), Zenzero. Osteria della Pizza (Pisa).

Pizzaiolo Emergente-categoria pizza a taglio: Francesco Arnesano di Lievito, Pizza, Pane (Roma)

Tre Pizzaioli Emergenti-categoria pizza al piatto: **Ian Spampatti** de La Lanterna di Castione della Presolana (Bergamo); Francesco Pompetti, di Pompetti Tropical Due di Roseto degli Abruzzi (Teramo) e **Giuseppe Riontino** del Canneto Beach 2 di Margherita di Savoia (Barletta-Andria-Trani).

TUTTI GLI ABRUZZESI IN GUIDA 2020

Pizza Napoletana

Montesilvano (Pescara), Carpe Diem- Diversamente Pizza
Roccaraso (Aq), La Fattoria
Spoltiore (Pescara), DA Lello

Pizza all'Italiana

Arielli (Ch), Giangi
Castel Frentano (Ch) , Peccati di Gola
Castellalto (Te) , Don Franchino
Citta Sant'Angelo (Pescara), La Rusticana
Guardiagrele (Ch), La Sorgente
Montesilvano (Pe), Mimì e Cocò
Orsogna (Ch), FràGranze
Pescara, Caracciolo
Rocca San Giovanni (Ch), Il Coccodrillo
Silvi Marina (Te), Gli Antenati
Tollo (Ch) , Le Maschere
Tortoreto (Te), Da Anchise
Vasto (Ch), LA Pergola

Pizza a degustazione

Giulianova (Te), Spicchi d'Autore
Montesilvano (Pe), New Sporting

Roseto degli Abruzzi (Te), Pompetti Tropicaldue
San Giovanni Teatino (Ch), Foconè

Pizza a Taglio

Avezzano (Aq), Granocielo
Giulianova (Te), Compagnia della Pizza
Pescara, Donna Tina
Pescara, Pizzeria Liceo
Pescara, Trieste Pizza
Roseto degli Abruzzi (Te), Pizza in Pala