

## **Pizzerie d'Italia 2024 Gambero Rosso: la regina del Made in Italy nuova protagonista del fine dining**

28 Settembre 2023



NAPOLI - Riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo, la pizza è il cibo che ancora oggi conserva la sua originaria anima democratica: gli amanti della Margherita continuano a trovarla nei menù in tutta la sua semplicità, ma la pizza è sempre più anche ricerca di sapori unici e gusti raffinati come testimonia la mappa tracciata da Gambero Rosso nella nuova guida Pizzerie d'Italia 2024. Un viaggio all'interno dei migliori locali disseminati lungo lo stivale che disegna un percorso colorato di spicchi tra varianti regionali, nomi storici e nuovi format di successo capaci di regalare esperienze culinarie divertenti e di qualità.

“Mentre si consumano fiumi di parole sulla crisi dell'alta ristorazione, è la pizza d'autore a marcare il territorio, sempre più sintesi di una storia nella quale grani e farine scelti direttamente dal campo, ingredienti autoprodotti, versatilità degli impasti vanno a comporre un mosaico che vale quanto, se non di più, di un classico piatto, testimoniando che con

intelligenza, studio e passione si può andare oltre, senza perdere identità” commenta **Laura Mantovano**, direttore editoriale delle Guide.

Tanti gli stili rappresentati e interpretati in modo diverso nelle varie regioni, a partire dalla Pizza Napoletana STG (Specialità Tradizionale Garantita), inimitabile e soggetta a un disciplinare di produzione, che pur mantiene le sue peculiarità specifiche all’interno del territorio partenopeo. Ad esempio, la tonda a “ruota di carro” è tradizione di Napoli città, così come la pizza a libretto, che ha fatto la storia del cibo di strada. La napoletana contemporanea (anche detta “canotto”) si è diffusa a partire da alcune note insegne casertane, mentre in varie zone della Campania sono consolidati altri stili, come la pizza a metro, l’ammaccata cilentana, la pizza di Tramonti, quella nel ruoto. Nel resto d’Italia, Roma campeggia con la sua pizza al taglio, cotta in teglia o alla pala, mentre assistiamo al rinascimento della tonda romana, sottile e croccante. Stile simile per le pizze considerate tradizionali in gran parte del centro nord, fatta eccezione per la pizza al padellino, tipica di Torino. Più si scende al sud, invece, e più troviamo presenza di grano duro negli impasti e maggior spessore nella stesura.

## **Le migliori insegne in Italia**

La pizza è un evergreen che non conosce declino, anzi capace di reinventarsi grazie all’abilità e alla creatività dei maestri pizzaioli che, usando sapientemente impasti, lavorazioni e lieviti, riescono a rendere ancora più speciale e unico questo grande prodotto. Sono 735 i locali inclusi nella guida, presi in esame secondo alcuni criteri, a partire dal lavoro e dalla ricerca delle materie prime per l’impasto e la lievitazione, dove ad essere premiate sono state le insegne capaci di mantenere un legame col territorio, il recupero di prodotti antichi, l’originalità degli abbinamenti; importante anche la cottura: sia nel forno a legna che nel forno elettrico, il bravo pizzaiolo sa come cuocere al meglio il prodotto; profumo, leggerezza e consistenza, gli elementi esaminati all’assaggio secondo le caratteristiche dei singoli stili di pizza; e infine il servizio: la pizza servita in spicchi a degustazione è stata arma rivoluzionaria nel mondo delle pizzerie, base da condire principalmente fuori dal forno con abbinamenti pensati come per veri e propri piatti d’alta cucina.

## **I Tre Spicchi e le Tre Rotelle**

Nella classifica con un punteggio espresso in centesimi, i Tre Spicchi, ossia le eccellenze tra le pizzerie al piatto, sono 103, mentre le Tre Rotelle, ossia le migliori pizzerie al taglio sono 14. 28 insegne premiate con una stella per 10 anni consecutivi. Tra le eccellenze, contrassegnate dai Tre Spicchi e dalle Tre Rotelle, con un punteggio di 95/100, tra le migliori pizzerie al taglio, si distingue a Roma Pizzarium di Gabriele Bonci, tra i più grandi panificatori

e pizzaioli d'Italia, mentre con un punteggio di 96/100, tra le migliori pizzerie al piatto, il Veneto sorprende con due insegne nella provincia di Verona: I Tigli di Simone Padoan a San Bonifacio, precursore con la prima Pizza Degustazione nel 1999, vera rivoluzione per l'epoca e Renato Bosco Bakery a San Martino Buon Albergo che da anni lavora su ingredienti e accostamenti per arrivare a un prodotto apprezzato e di eccellente livello. E poi la Campania, con due insegne casertane: I Masanielli in città dove spicca la figura e il lavoro di Francesco Martucci che, negli oltre 300 mq della cucina, sperimenta continuamente prodotti e nuove tecniche e Pepe in Grani a Caiazzo, nella provincia, premiata con Tre Spicchi per 10 anni consecutivi, che ha raggiunto il successo grazie all'impegno nella ricerca, nell'accoglienza e nell'arte della pizza.

## **I Premi Speciali**

Ancora Caserta nella classifica delle menzioni speciali, dove il Premio Speciale Frantoio Muraglia per I Maestri dell'Impasto va a Sasà Martucci - I Masanielli, eccellenza con Tre Spicchi e genius loci per il territorio casertano che racconta nei gusti delle pizze e nella ricerca accurata dei prodotti di piccoli artigiani, insieme a Tonda di Roma, premiata con una stella per 10 anni consecutivi, con una linea personalissima negli impasti e nelle forme della pizza. Torniamo in Campania per il Premio Speciale S.Pellegrino e Acqua Panna per il Pizzaiolo Emergente riconosciuto a Vincenzo Nese per la sua Vasame a Sorrento: classe 1995 e figlio di generazioni di pizzaioli, ha cominciato a sperimentare tra farine e lieviti da giovanissimo. Doppio riconoscimento per la Sicilia, tra i Premi Speciali, dove That's Amore a Raffadali ottiene il Premio Petra Molino Quaglia in Ricerca e Innovazione e Sitari di Agrigento il Premio Levoni dedicato a Pizza e Tradizioni per le migliori interpretazioni delle tradizioni locali; tante Le Pizze dell'Anno per il Premio Solania: con Ricordi Ischitani la Senese di Sanremo, con Orto la pizzeria Meunier Champagne & Pizza di Orto (PG), scendendo in Lazio troviamo la Capricciosa di Mare presso la Clementina di Fiumicino e a Roma la Ponentino in Costiera di Pizza Chef; e ancora, Anna Daniele da Daniele Gourmet di Avellino, per concludere in dolcezza con Assoluto di mela annurca presso la Bolla a Caserta. La Puglia spicca con la Migliore proposta di bere miscelato dove, nell'entroterra brindisino, Luppolo & Farina a Latiano (BR) riceve il Premio Speciale Bibite Sanpellegrino per l'ottima selezione di birre, vini e cocktail classici, accanto a una ricca carta di gin con cui accompagnare la sua pizza. In Lombardia, Brescia si distingue per il Miglior Servizio di Sala con Inedito, nel centro storico della città, che si aggiudica il Premio Speciale Casolaro Hotellerie. Il Premio Speciale Krombacher per la Migliore Carta delle Bevande va a Il Vecchio e Il Mare a Firenze, Framento a Cagliari e a Fermenta a Chieti, dove un'altra insegna ottiene il Premio Speciale per la Migliore Carta dei Dolci: La Sorgente di Guardiagrele, sempre in provincia di Chieti.