

Pizzerie d'Italia, Gambero Rosso incorona tanti emergenti ma c'è un escluso eccellente

25 Settembre 2024

di Redazione



NAPOLI – Debutta oggi la guida *Pizzerie d'Italia* del Gambero Rosso: 96 Tre Spicchi, 16 Tre Rotelle e tante novità, con ben 116 nuovi ingressi su oltre 750 insegne censite, che spaziano tra pizze tonde, tradizionali, a degustazione, al trancio disegnando la geografia più autorevole della pizza in Italia, nessuna regione esclusa.

A balzare all'occhio il declassamento di **Gino Sorbillo**, che passa da 3 a 2 spicchi. Solo una, ma la più rumorosa, delle cinque insegne che perdono il podio.

Racconta **Pina Sozio**, curatrice dell'edizione 2025 del volume dedicato alle migliori pizzerie italiane: "Che vitalità nella pizza italiana. Aperture su aperture, tanti giovani con voglia di

emergere e di far emergere i propri territori. Tanto è sfidante e affascinante il terreno pizza che molti bravi chef hanno cominciato a cimentarsi con essa, affascinati sia dalla magia degli impasti, che dalla conquistata libertà nei condimenti”.

“La vulgata del prodotto porta con sé, però, dei rischi di banalizzazione su larga scala”, aggiunge Sozio. “Nella nostra piccola selezione (750 pizzerie sulle oltre 183mila esistenti in Italia, secondo gli ultimi dati del Cna) non ci basta che si usino determinati prodotti noti (e magari non tutti insieme sulla stessa pizza!), così come non ci basta che si faccia quella ricetta o si usi la tecnica di moda. Noi ricerchiamo, e premiamo, chi fa un lavoro di coerenza, chi mette al centro la personalità, le idee, una visione di lungo periodo, anche a costo di non accarezzare il trend del momento e correre qualche rischio in più”.

I PREMI SPECIALI

I Maestri dell’Impasto, con Gioiella, vede premiati due fuoriclasse:

Simone Padoan, I Tigli a San Bonifacio (Verona) in Veneto

Giancarlo Casa de La Gatta Mangiona a Roma.

Pizzaiolo Emergente, con San Pellegrino e Acqua Panna: al giovane Lorenzo Prestia, fondatore di Grano Vivo a Pontedera (Pisa)

Ricerca e Innovazione, con Petra Molino Quaglia: a Premiata Fabbrica Pizza, laboratorio di idee di Bassano Del Grappa (Vicenza)

Le Pizze dell’Anno, con Solania:

Al piatto:

Pizza piacentina di Chiere a Piacenza, rivisitazione del tortello piacentino.

Marinara cotta Cilentana di Baita Al Cotruzzo a Roccadaspide (Salerno).

Sfincione Fenicio di Ozio Gastronomico a Palermo.

Al taglio:

Cardoncelli, Pomodori, Prezzemolo, Yogurt Di Bufala di Frumentario, Roma

La Schicculiata, della pizzeria Da Filomena a Castrovillari (Cosenza)

Pizza dolce:

Come Un Caffè Leccese, di Luppolo & Farina a Latiano (Brindisi)

Pizza e Territorio, con Levoni: a La Cruna del Lago, Lesina (Foggia)

Miglior Proposta di Bere Miscelato, con Bibite Sanpellegrino: a Elementi Cocktail & Pizza a Barberino Di Mugello (Firenze) e Prato.

Miglior Servizio di Sala, con Casolaro Hotellerie: a Bob Alchimia a spicchi a Montepaone (Catanzaro)

Migliore Carta delle Bevande, con Krombacher: premiate due insegne
Il Corso a Bolzano
Sant'Isidoro Pizza & Bolle a Roma

Migliore carta dei dolci: ancora I Tigli a San Bonifacio (Verona)

Sono 22 le stelle (le insegne che mantengono il podio per almeno il 10° anno consecutivo); 9 i nuovi ingressi tra i Tre Spicchi nell'edizione 2025

Senese a Sanremo (Imola) in Liguria
ME a Ferrara
TAC Thin & Crunchy a Roma
Vico Pizza&Wine a Roma
Bro a Napoli
Gianfranco Iervolino Pizza e Fritti a Ottaviano (Napoli)
Raf Bonetta Pizzeria a Pozzuoli (Napoli)
Campana 12 a Corigliano Calabro (Cosenza)
Ammodo - La Pizza di Daniele Vaccarella a Palermo

A perdere il podio invece in questa edizione della guida sono

Libery Pizza & Artigianal Beer a Torino
Perbacco a La Morra (Cuneo)
Zenzero Osteria della Pizza a Pisa
Casale Rufini a Galliciano nel Lazio (Roma)
Sorbillo a Napoli

*La Ventola di Rosignano Marittimo (Livorno): l'attività è temporaneamente sospesa, quindi non presente in guida quest'anno; Allegrò e San Martino Pizza & Bolle, entrambe a Roma e La Braciera di Palermo hanno voto sospeso per cambio pizzaiolo.

Le Tre Rotelle

A battere tutti nel primato della pizza in versione al trancio e da asporto, nella guida spiccano 16 insegne: al vertice si riconferma Pizzarium di Gabriele Bonci, a Roma, con 95 punti. Sono 5, in questa categoria, le Stelle (i locali che mantengono il podio per almeno il 10° anno consecutivo); due i nuovi ingressi tra le Tre Rotelle: Forno Del Mastro a Monza in Lombardia e

Pizza Chef a Roma, nel Lazio.