

PIZZERIE GAMBERO ROSSO 2023, ANCHE L'ABRUZZO HA LA SUA STELLA: PIZZA E ALTA CUCINA ORMAI COPPIA DI FATTO

27 Settembre 2022



NAPOLI – Nata dal desiderio di un panino col bollito e ispirata al pulled pork coniugando pizza e alta cucina, la “Come un panino”, una delle ultime creazioni del pioniere della pizza a degustazione in Abruzzo, il maestro degli impasti **Arcangelo Zulli** della **pizzeria La Sorgente di Guardiagrele** (Chieti) è Pizza dell’Anno nella categoria Pizza all’Italiana per *Pizzerie d’Italia* del Gambero Rosso 2023, decima edizione della prestigiosa guida presentata il 22 settembre al palacongressi della Mostra d’Oltremare di Napoli e in diretta *Facebook*.

Guida che quest’anno segnala ben 690 indirizzi con un’appendice dedicata delle migliori pizzerie italiane nel mondo, e mappa i migliori maestri dell’impasto con 16 nuovi Tre Spicchi (migliori pizzerie) e 2 nuovi Tre Rotelle (migliori pizzerie a taglio).

Per l’Abruzzo, con l’Emilia Romagna ai piani bassi della classifica guidata dalla Campania con

ben 23 insegne premiate con l'eccellenza dei Tre Spicchi, seguita da Toscana, Lazio, Lombardia, Piemonte, Veneto, Sicilia, Sardegna, sono tre i locali coronati.

Si tratta de La Sorgente di Guardiagrele appunto, che oltre a riconfermare i Tre Spicchi con il punteggio di 91 centesimi (uno in più rispetto allo scorso anno), riceve per la terza volta – unica pizzeria finora – il premio speciale Pizza dell'Anno, e la Stella che Gambero Rosso assegna ai locali che in questi dieci anni hanno ottenuto sempre i tre spicchi, o le tre rotelle.

Le altre top riconferme: Impastatori Pompetti (punteggio 91/100) a Roseto degli Abruzzi (Teramo), e Gangi Pizza e Ricerca (90/100) ad Arielli (Chieti).

Da rilevare sebbene non in terra d'Abruzzo la lusinghiera performance della pizzaiola aquilana **Marzia Buzzanca**, da tre anni in Alto Adige alla guida dell'Hoefstatter Garten di Termeno sulla strada del vino (Bolzano), 2 Spicchi GR, premiata per la Pizza dell'Anno nella categoria Pizza a degustazione con la sua "Dedicata al mare" ideale omaggio alle Marche (tra gli ingredienti è presente il finocchietto marino del Conero) in segno di vicinanza per i recenti tragici accadimenti.

L'Abruzzo, presente in guida con ventiquattro esercizi, vede avanzare di punteggio seppur timidamente la metà delle insegne, perde un locale ma conta un nuovo ingresso ovvero Mercato del Pane a Montesilvano (Pescara) con due Rotelle per la pizza a taglio.

Specchio, a suo modo, di un settore che cresce, si evolve e migliora costantemente come si è sottolineato nel corso della partecipata, coinvolgente presentazione nel capoluogo partenopeo.

Pizzerie d'Italia 2023 afferma Gambero Rosso "rappresenta la voglia di far crescere sempre più il mondo degli impasti e della lievitazione, con il piacere di trovare sul podio sia i grandi maestri della prima ora che hanno avuto l'intelligenza di evolvere in sintonia con i tempi sia le nuove generazioni che stanno contribuendo alla prosecuzione del successo del settore".

"Pizza e alta cucina sono ormai una coppia di fatto" ha sottolineato il direttore delle guide GR **Laura Mantovano**, "ciò non vuol dire che la pizza debba perdere per questo la sua natura di cibo semplice e democratico. A fare la differenza è la (nuova) consapevolezza del valore del prodotto e del servizio. Perciò ricerca della qualità degli ingredienti e continuo aggiornamento tecnico in nome di un cibo d'autore, la pizza come anche il pane, sempre più buono e sano, legato ai prodotti della terra, alla stagionalità e quindi sostenibile".

Al netto dei citati esercizi abruzzesi coronati con tre Spicchi (La Sorgente, Impastatori

Pompetti, Gangi Pizza e Ricerca) e volutamente senza addentrarsi nei punteggi parziali espressi in centesimi (frutto di valutazione per pizza, servizio, ambiente) rintracciabili nelle pagine della guida (acquistabile anche online) questo è lo scenario nostrano dai monti alla costa raccontato in guida dagli ispettori GR.

Con 2 Spicchi: Pizzeria Dai Viola a Caramanico Terme (Pescara), Peccati di Gola a Castelfrentano (Chieti), Don Franchino a Castellalto (Teramo), Spicchi d'Autore a Giulianova (Teramo), Carpe Diem-Diversamente Pizza a Montesilvano (Pescara), New Sporting a Montesilvano (Pescara), FràGranze a Orsogna (Chieti), Il Coccodrillo a Rocca San Giovanni (Chieti), La Fattoria a Roccaraso (L'Aquila), Anima Concept Pizza a Roseto degli Abruzzi (Teramo), Foconè Osteria Contemporanea a San Giovanni Teatino (Chieti), Da Lello a Spoltore (Pescara), Le Maschere a Tollo (Chieti), Da Anchise a Tortoreto (Teramo), La Pergola a Vasto (Chieti).

Con 2 Rotelle le pizzerie a taglio Granocielo ad Avezzano (L'Aquila), Donna Tina a Pescara, la novità Mercato del Pane a Montesilvano (Pescara), Compagnia della Pizza a Giulianova (Teramo), Trieste Pizza a Pescara.

Con 1 Spicchio: La Rusticana a Città Sant'Angelo (Pescara). Esce di scena Gli Antenati a Silvi (Teramo).



