

Una Pizza Napoletana a New York si conferma la migliore insegna degli Usa per 50 Top Pizza

2 Luglio 2025

di Redazione



1



2



3



50 TOP PIZZA USA 2025

NEW YORK – Una Pizza Napoletana, a New York, è la migliore pizzeria degli Stati Uniti d'America per il 2025. Questo il risultato secondo la guida più influente nel mondo della pizza, *50 Top Pizza*, annunciato ieri al West Edge, all'interno del Chelsea Market di New York, durante una seguitissima cerimonia trasmessa in diretta sui canali social del network. La premiazione è stata presentata da **Scott Wiener**, ideatore e fondatore dello Scott's Pizza Tours.

Per la terza volta, la pizzeria di **Anthony Mangieri** si conferma punto di riferimento assoluto della pizza di qualità nel Paese a stelle e strisce. Seconda posizione per Pizzeria Sei, a Los Angeles, del talentuoso **William Joo**. Al terzo posto una leggenda della pizza americana: **Tony Gemignani** con la sua Tony's Pizza Napoletana a San Francisco.

In quarta Jay's a Kenmore, di **Joe Powers**, seguita da Ribalta a New York, di **Rosario Procino** e **Pasquale Cozzolino**. La sesta posizione va a Robert's a Chicago, di **Robert**

Garvey, mentre al settimo posto troviamo Don Antonio a New York, di **Giorgia Caporuscio**.

Per l'ottavo posto ci spostiamo a Portland con Ken's Artisan Pizza, fondata da **Ken Forkish**. Nona posizione per Truly Pizza a Dana Point, di **Chris Decker**. Al decimo posto ex aequo, troviamo La Leggenda, di **Giovanni Gagliardi**, e 'O Munaciello del pizzaiolo **Carmine Candito**, entrambe a Miami.

Dopo il grande successo dello scorso anno, è stata stilata anche per il 2025 la classifica delle Migliori Pizza Slice del Paese, che quest'anno include le migliori quattordici. Prima posizione per L'industrie Pizzeria a New York, di Massimo Laveglia e Nick Baglivo. Al secondo posto Slice & Pie a Washington, del pizzaiolo Giulio Adriani, e in terza posizione Taglio a Mineola, di Rob Cervoni.

I premi speciali

William Joo di Pizzeria Sei, a Los Angeles, è il Pizza Maker of the Year 2025 – Ferrarelle Award; la New Yorker Pie de L'industrie Pizzeria, a New York, è la Pizza of the Year 2025 – Latteria Sorrentina Award; il Best Fried Food 2025 – Il Fritturista – Oleificio Zucchi Award va a 'O Munaciello, a Miami; il Best Dessert List 2025 – Latteria San Salvatore Award va a Ken's Artisan Pizza, a Portland; il One to Watch 2025 – Orlando Foods Award va a Leña, a Cleveland; il Best Wine List 2025 – La Gioiosa Award va a Ribalta, a New York; il New Entry of the Year 2025 – Solania Award va ad Audace, a New York; il Performance of the Year 2025 – Robo Award va a Truly Pizza, a Dana Point; il Made in Italy 2025 – Salumi Coati Award va a Nardò, ad Huntington Beach; il Best Cocktail List 2025 – Sei Bellissimi Award va a Valentina's, a Madison; il Best Beer Service 2025 – Peroni Nastro Azzurro Award va a Pasquale's, a South Kingstown; il Best Pasta Proposal 2025 – Pastificio Di Martino Award va a Zeneli, a New Haven.

Infine un premio speciale ad una persona che ha speso la sua vita per la pizza artigianale negli USA: il premio Icon 2025 – Award, assegnato solo in occasioni speciali, va a John Arena.

L'intera guida Usa 2025, che include anche la sezione "Pizzerie Eccellenti" è composta da 99 pizzerie. La città più rappresentata nella guida è New York con 20 locali, seguono Chicago e Portland con 6 locali a testa.