

Home . Fatti . Cronaca . [Da Caserta a New York, le 10 migliori pizzerie del mondo](#)

Da Caserta a New York, le 10 migliori pizzerie del mondo

CRONACA

Mi piace Condividi 4 Tweet Condividi



(Fotogramma)

Publicato il: 06/02/2017 13:17

Dove si mangia la pizza migliore del mondo? E' questa la domanda che deve essersi posto il quotidiano inglese 'The Guardian', che da Caserta a Brooklyn, passando per Danimarca e Stati Uniti, ha stilato una classifica delle **dieci migliori pizzerie** situate ai quattro angoli della Terra. Sul podio il quotidiano britannico ha posizionato **'Pepe in Grani'**, una pizzeria di San Giovanni Battista, nel casertano, ma nella top ten non ha risparmiato altre quattro pizzerie italiane che vale la pena di provare.

1 - Pepe in Grani, San Giovanni Battista, Caserta

Il proprietario della pizzeria, Franco Pepe, è stato definito dal 'Guardian' "un innovatore" capace di fondere "tradizione, terra e memoria". Il risultato? Creazioni imperdibili come la 'margherita sbagliata' o 'sensazioni di costiera'.

2 - Pizzarium, Roma

"Gabriele Bonci - scrive il quotidiano inglese parlando del proprietario della pizzeria - è il Michelangelo della pizza al taglio". "Da Pizzarium - si legge sul 'Guardian' c'è una vasta scelta di gusti".

3 - 50 Kalò, Mergellina, Napoli

La pizzeria di **Ciro Salvo**, è "permeata da fascino". A conquistare il quotidiano britannico è anche l'impasto della pizza "leggero, dalla crosta morbida".

4 - I Tigli, San Bonifacio, Veneto

"Prima de I Tigli - scrive il 'Guardian' - solo gli chef Michelin e i maestri del sushi lavoravano con le pinzette, non i pizzaioli. Applicando materie prime impeccabili con meticolosa maestria, **Simone Padoan** ha trasformato la pizza in raffinato finger food. La stampa italiana la chiama 'pizza gourmet'. Padoan, rimarca il quotidiano, ha introdotto ingredienti atipici come il sashimi e la focaccia brioche.

5 - Pizzeria Bianco, Phoenix, Arizona, Usa

Know-how sviluppato tra New York e l'Italia, mozzarella fatta in casa, materia prima acquistata da produttori locali, e la cottura nel forno a legna. 'Pizzeria Bianco', aperta nel 1988 da **Chris Bianco** in Arizona, ha tutte le carte in regola per guadagnarsi il quinto posto della classifica.

6 - Pizzeria la Notizia, Mergellina, Napoli

Pizze gourmet o classiche, **Enzo Coccia** "vero e proprio maestro" per il 'Guardian', riesce a soddisfare tutti i palati. "E' possibile ordinare una pizza con ingredienti mozzafiato - scrive il quotidiano - ed apprezzare il fatto che sia stata concepita da un maestro, oppure scegliere un classico, come la margherita, e immaginare che sia stata preparata da uno studente con il cuore di un bambino".

7 - L'Antica Pizzeria da Michele, Forcella, Napoli

"Da Michele è da un lato un tempio della pizza e dall'altro una macchina del tempo della pizza" scrive il 'Guardian' della pizzeria di **Michele Condurro**, che ha aperto il locale nel lontano 1906, decidendo di limitare la selezione a due classici della tradizione: margherita e marinara.

8 - Bæst, Copenhagen, Danimarca

La pizzeria è stata aperta da un italiano, lo chef stellato **Christian Puglisi**. Per il 'Guardian' la crosta della pizza "è delicatamente croccante fuori e divinamente morbida dentro" e costituisce una "perfetta base per salumi e formaggi fatti in casa, come la mozzarella".

9 - Roberta's, Brooklyn, New York, Usa

Quello che è unico in Roberta's per il quotidiano inglese è "l'emozione assoluta di trovare qualcosa di nuovo e tagliente tra i blocchi di cemento". La sua fama "non viene dalla pittura, dalla poesia o dal punk rock, ma dalla pizza". Tra le pizze più gettonate spiccano quelle piccanti.

10 - Bráz, Moema, San Paolo, Brasile

Bráz è una delle pizzerie più note della capitale brasiliana. "I fornai con i capelli bianchi - scrive il 'Guardian' - e i camerieri con le cravatte nere sono parte del suo grande spettacolo".