

20 SET 2017 / 11:09



Guida Pizzerie d'Italia 2018 del Gambero Rosso. Elenco dei migliori e dei premiati

a cura di



Sara Bonamini

12 nuovi ingressi nei Tre Spicchi, 3 nelle Tre Rotelle. La scalata dei giovanissimi e le nuove imprese degli storici capiscuola. Sono solo alcune delle novità emerse dalla nuova guida Pizzerie d'Italia 2018 del Gambero Rosso.



Partiamo dai numeri e riavvolgiamo il nastro. La nostra avventura tra spicchi e rotelle inizia nel 2013 con qualche grande artigiano da raccontare, un vuoto generazionale da colmare e dei numeri non proprio confortanti. Soltanto 25 i Tre Spicchi sparsi per tutto lo Stivale, per non parlare delle Tre Rotelle, solo 5. E un'emergenza urlata su tutto il territorio: i giovani non vogliono fare i pizzaioli. Da allora il panorama è totalmente cambiato. I pizzaioli iniziano a fare ricerca su tecniche, stili e prodotti, emancipandosi da una condizione gregaria rispetto l'alta cucina. La pizza rimane sì un cibo popolare, semplice, ma finalmente risale il podio del gradimento e del prestigio. Arriviamo così alla quinta edizione di **Pizzerie d'Italia**, che regala una fotografia del mondo pizza completamente diversa.



I risultati della Guida Pizzerie d'Italia 2018: i Pizzaioli Emergenti

Riprendiamo a fare i conti: 54 Tre Spicchi e 10 Tre Rotelle. Un raddoppio secco che meglio di qualsiasi altra cosa racconta la crescita qualitativa del prodotto alimentare simbolo dell'Italia per eccellenza. E poi l'entusiasmo pulsante di un comparto che continua la sua ascesa all'impazzata, che si legge nell'aspetto forse più interessante emerso dalla nuova edizione della guida Pizzerie d'Italia: i giovani pizzaioli ci sono. La squadra degli under 30 della pizza cresce a vista d'occhio, riempie le pagine della nostra guida, le classifiche di altri canali specializzati con risultati entusiasmanti, talvolta sorprendenti. Dal Nord al Sud, con un exploit incredibile in Campania. Basti pensare a nomi come **Diego Vitagliano** (nuovo ingresso in guida con ben 2 Spicchi), **Isabella De Cham**, **Ciccio Vitiello**, **Salvatore Lionello**, **Angelo Rumolo**. O alla brava **Roberta Esposito** della Contrada di Aversa, premiata insieme a **Stefano Vola** di **Vola Bontà** per Tutti (Santo Stefano Belbo), come **Pizzaioli Emergenti**. Storie diverse, di gavetto più o meno lunghe, di talenti innati, di maestri idolatrati. Minimo comune denominatore quella vocazione agricola, territoriale, che virtuosamente oggi investe il mondo dell'arte bianca, giovani in primis.



I nuovi Tre Spicchi e le conferme

Non toccano i trenta anche molti dei professionisti premiati per la prima volta quest'anno con i Tre Spicchi: **Mareo Manzi** di Giotto di Firenze (27 anni), **Ciro Oliva** di Concettina ai Tre Senti a Napoli (25 anni), **Alberto Morello** di Gigi Fijsa di Este (29 anni), **Andrea Pechini** dell'Agriturismo il Casaleto di Viterbo (26 anni), **Gianluigi Di Vincenzo** di Giangi's Pizza di Arielli (27 anni). E i grandi maestri? Non hanno battuto in ritirata. Anzi. **Franco Pepe** conquista un nuovo Tre Spicchi con La Filiale a l'Albereta in Franciacorta, portando per la prima volta la pizza in uno dei luoghi simbolo della cucina italiana. **Simone Padoan** si aggiudica una delle pizze dell'anno, **Enzo Coccia** triplica con 'O Sfizio d'a Notizia, proprio come **Gabriele Bonci** con la sua Pizzarium a Lucca. Sembra proprio che la pizza stia vivendo il suo momento d'oro. Ecco tutti i premi.



a cura di Sara Bonamini

Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso 2018 | pp. 384 | euro 8,90 | La guida è acquistabile in edicola, libreria e [on line](#).

Pizzerie d'Italia 2018 del Gambero Rosso: ecco tutti i premi

I TRE SPICCHI

PIZZA NAPOLETANA

PIEMONTE

Perbacco - La Morra (CN)

LOMBARDIA

La Filiale a L'Albereta - Erbusco (BS)
Montegrigna By Tric Trac - Legnano (MI)
Enosteria Lipen - Triuggio (MB)

TOSCANA

'O Scugnizzo - Arezzo
Le Folie di Romualdo - Firenze
Giotto - Firenze
Santarpia - Firenze
Kambusa - Massarosa (LU)

MARCHE

Mamma Rosa - Ortezzano (FM)

CAMPANIA

Morsi & Rimorsi - Aversa (CE)
Pepe in Grani - Calaisso (CE)
I Masanielli - Caserta
50 Kalò - Napoli
Da Attilio alla Pignasecca - Napoli
La Notizia - Napoli (sede di via M. da Caravaggio, 94a)
La Notizia - Napoli (sede di via M. da Caravaggio, 53)
O' Pizzaiuolo Guglielmo Vuolo Eccellenze Campane - Napoli
Oliva - Da Concettina ai Tre Senti - Napoli
Sorbillo - Napoli
Starita - Napoli
Villa Giovanna - Ottaviano (NA)
Era Ora - Palma Campania (NA)
Pizzeria Salvo da Tre Generazioni - San Giorgio a Cremano (NA)

BASILICATA

Fandango - Filiano (PZ)

I TRE SPICCHI

PIZZA ALL'ITALIANA

PIEMONTE

Libery Pizza & Artigianal Beer - Torino

EMILIA ROMAGNA

Piccola l'edigrotta - Reggio Emilia

LAZIO

La Gatta Mangiona - Roma
Pro Loco Del - Roma
Pro Loco Pinciano - Roma
Sforno - Roma
Tonda - Roma

ABRUZZO

Giangi's Pizza - Arielli (CH)
La Sorgente - Guardiagrele (CH)

SICILIA

La Braciera - Palermo

SARDEGNA

Frumento - Cagliari

I TRE SPICCHI

PIZZA A DEGUSTAZIONE

PIEMONTE

Gusto Madre - Alba (CN)
Gusto Divino - Saluzzo (CN)
Terra, Grani, Esplorazioni - San Mauro Torinese (TO)

LOMBARDIA

Sirani - Bagnolo Mella (BS)
Dry Cocktails & l'izza - Milano

VENETO

Ottocento Simply Food - Bassano del Grappa (VI)
Gigi Fijsa - Este (PD)
I Tigli - San Bonifacio (VI)
Saporè Pizza e Cucina - San Martino Buon Albergo (VR)

FRIGULI VENEZIA GIULIA

Mediterraneo - Brugnera (TN)

EMILIA ROMAGNA

Berberè - Castel Maggiore (BO)

TOSCANA

La Divina l'izza - Firenze
Lo Spela - Greve in Chianti (FI)
Apogeo Giovannini - Pietrasanta (LU)

LAZIO

In Fucina - Roma
Agriturismo il Casaleto - Viterbo

ABRUZZO

Percorsi di Gusto - L'Aquila

SICILIA

Piano B - Siracusa

LE TRE ROTELLE

VENETO

Saporè Asporto - San Martino Buon Albergo (VR)

TOSCANA

Menchetti - Arezzo
Pizzarium - Lucca

LAZIO

Pizzeria Sancho - Fiumicino (RM)
Panificio Bonci - Roma
Pizzarium - Roma

CAMPANIA

Masardona - Napoli
'O Sfizio d' a Notizia - Napoli

CALABRIA

Pizzamore - Acri (CS)

SARDEGNA

Pizzeria Bosco - Tempio Pausania (Olbia Tempio)

I PREMI SPECIALI

La migliore carta dei vini e delle birre
Gusto Madre - Alba (CN)

I maestri dell'impasto

Romualdo Rizzuti - Le Folie di Romualdo - Firenze
Gianfranco Iervolino - Morsi & Rimorsi - Aversa (CE)

I Pizzaioli emergenti

Stefano Vola - Bontà per Tutti - Santo Stefano Belbo (CN)
Roberta Esposito - La Contrada - Aversa (CE)

La Migliore pizzeria Gluten free

Mezzometro Pizza a Senigallia - Senigallia (AN)

LE PIZZE DELL'ANNO

Pizza a degustazione

I Tigli - San Bonifacio (VI)

Galletto

base croccante alla romana con spinaci selvatici al lime, emulsione di pomodoro leggermente piccante e la carne sfilacciata a mano del galletto arrostito nel forno a legna

Pizza all'italiana

Frumento - Cagliari

L'immaginazione

muggine, pecorino, pomodori passiti e menta

Pizza napoletana

Pizzeria Salvo da Tre Generazioni - San Giorgio a Cremano (NA)
Paparuolo 'mbuttunato
crema di peperone giallo, fiordilatte, bufala affumicata, provolone stagionato, peperoni marinati, prezzemolo, capperi croccanti, olive nere e pane croccante

Pizza a taglio

Forno Brisa - Bologna

spalla cruda di Cinta Senese e salsa verde

Pizza dolce

Pepe in Grani - Calaisso (CE)

Crisomola

albicocca del Vesuvio, ricotta di bufala profumata al limone, nocciole tritate e menta

Abbiamo parlato di: [Guida Pizzerie D'Italia](#), [Pizza](#), [Guide Del Gambero Rosso](#), [Pizzerie](#)

CHI SIAMO

Contatti
Investor Relations
Pubblicità
Academy
Channel HD - Sky 412
International
Termini e Condizioni

NOTIZIE

Settimanale
Ricette
Vino
Ristoranti
Bar
Pasticceria

STORE

Corsi
Eventi
App
Guide & Libri
Abbonamenti
Members

CITTÀ DEL GUSTO

Torino
Romagna
Roma
Napoli
Lecce
Palermo

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

LOGIN