

La pizza è giovane (ma i grandi maestri si confermano al top)

20-09-2017

La guida del Gambero Rosso: 12 nuovi ingressi nei Tre Spicchi, 3 nelle Tre Rotelle. La scalata degli under 40 e le nuove imprese degli storici capiscuola



Sono ormai tantissimi, dal Piemonte alla Sicilia, i giovani che scelgono l'arte pizzaiola impegnandosi in un percorso di crescita e di scambio di esperienze, a tutto vantaggio dei consumatori. Un fermento fino a qualche anno fa assolutamente sconosciuto. È questo il dato più interessante che emerge da *Pizzerie d'Italia 2018* del **Gambero Rosso**, giunta alla sua quinta edizione. Basti pensare ad alcuni dei nuovi Tre Spicchi (per l'elenco completo vedi allegato): **Marco Manzi** di *Giotto* di Firenze (27 anni), **Ciro Oliva** di Napoli (25 anni), **Alberto Morello** di *Gigi Pipa* di Este (29 anni), **Andrea Pechini** dell'agriturismo *Il Casaletto* di Viterbo (26 anni), **Gianluigi Di Vincenzo** di *Giangi's Pizza* di Arielli (27 anni). Anche uno dei pizzaioli emergenti, **Stefano Vola**, ha 26 anni. **Casaletto** di Viterbo (26 anni), **Gianluigi Di Vincenzo** di *Giangi's Pizza* di Arielli (27 anni). Anche uno dei pizzaioli emergenti, **Stefano Vola**, ha 26 anni.

Ma i grandi maestri non hanno battuto in ritirata, anzi. **Franco Pepe** conquista un nuovo Tre Spicchi con *La Filiale* all'*Albereta* in Franciacorta (leggi anche: [Pepe, l'evoluzione della pizza](#), di **Paolo Marchi**), **Simone Padoan** si aggiudica una delle pizze dell'anno (la Galletto, parente stretta di quella pizza con la faraona - dipende dalla reperibilità dei pennuti - che abbiamo raccontato qui: [Il nuovo Padoan: punto sulla semplicità](#), di **Carlo Passera**), **Enzo Coccia** e **Gabriele Bonci** fanno tris nell'universo delle Tre Rotelle.



La *Crisommola* di **Franco Pepe**. Per la prima volta premiata una pizza dolce (foto Damiano Errico)

La scuola napoletana vive una nuova grande stagione che miete successi ben oltre i confini regionali e si arricchisce anche quest'anno di nuove insegne al vertice. Ad affiancare i nomi storici, arrivano sul podio **Gianfranco Iervolino** con *Morsi&Rimorsi* ad Aversa (Ce), **Romualdo Rizzuti** con *Le Follie di Romualdo* a Firenze, **Salvatore Gatta** di *Fandango* a Filiano (Pz), **Pierluigi Police** de *Scugnizzo* ad Arezzo.

Cresce, dunque, complessivamente il numero delle pizzerie di qualità e dei giovani decisi a investire seriamente nel mestiere. Cresce anche l'impegno e l'attenzione per le intolleranze, glutine in primis. Il premio riservato alla *Migliore pizzeria gluten free* è stato assegnato a *Mezzometro Pizza* di Senigallia. Il premio per la *Migliore carta dei vini e delle birre* va alla pizzeria **Gusto Madre** di Alba (Cn). Il premio *I Maestri dell'Impasto* è stato assegnato a **Romualdo Rizzuti** della pizzeria *Le Follie di Romualdo* di Firenze e **Gianfranco Iervolino** di *Morsi&Rimorsi* di Aversa (Ce).

Il premio per le *Migliori Pizze dell'Anno* va a: **I Tigli** di San Bonifacio (Vr), **Framento** di Cagliari, **Francesco & Salvatore Salvo** di San Giorgio a Cremano (Na). *Pizza a taglio dell'anno* è quella di *Forno Brisa* di Bologna. Per la prima volta viene assegnato il premio per la *Miglior pizza dolce* e va a **Pepe in Grani** di Caiazzo (Ce), per la sua Crisommola che **Marina Alaimo** ci aveva raccontato qui: [La pizza all'albicocca di Franco Pepe](#).

Infine qualche curiosità a margine. La regione con il maggior numero di Tre Spicchi è la Campania (14), al secondo posto la Toscana (9); terzo posto per il Lazio con 7 che è, inoltre regione leader per la pizza in teglia con ben 3 Tre Rotelle. Da sottolineare anche lo sbarco sul podio per la prima volta della Basilicata con *Fandango* di Filiano (Pz).



Identità Golose

L'articolo è a cura di *Identità Golose*, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito www.identitagolose.it e la Guida Identità Golose online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

Condividi



5

Seguici su:



Facebook



Twitter



Youtube



Pinterest



Instagram