



I re della pizza in Italia, I Masanielli di Martucci e Diego Vitagliano sul trono

Descrizione

(Adnkronos) â?? I Masanielli di Francesco Martucci, a Caserta, e Diego Vitagliano Pizzeria, a Napoli, si confermano le Migliori Pizzerie in Italia anche nel 2024, per 50 Top Pizza, la guida piÃ¹ influente del mondo della pizza. Questo il verdetto annunciato ieri sera, al Teatro Manzoni di Milano, durante la seguitissima serata presentata da Federico Quaranta, volto noto della Rai. Al secondo posto Confine a Milano, di Mario Ventura e Francesco Capece, a cui va anche il premio speciale Pizzaiolo dell'Anno 2024 â?? Ferrarelle Award. Il terzo gradino del podio Ã¨ occupato da I Tigli di Simone Padoan, a San Bonifacio. Quarta posizione per 50 KalÃ² di Ciro Salvo, a Napoli; la quinta posizione spetta invece a Seu Pizza Illuminati di Pier Daniele Seu e Valeria Zuppardo, a Roma; la sesta posizione va a I Masanielli di SasÃ Martucci, a Caserta; settima posizione per Dry Milano, di Lorenzo Sirabella, che si aggiudica anche il premio Pizza dell'Anno 2024 â?? Latteria Sorrentina Award, con la Margherita Provola Affumicata & Pepe Nero di Sarawak; ottava posizione per La Notizia di Enzo Coccia, a Napoli; nona posizione per la pizzeria Salvo di Francesco e Salvatore Salvo, sempre a Napoli; chiude la top ten la Pizzeria Da Lionello di Salvatore Lionello, a Succivo, che si aggiudica anche il premio Performance dell'Anno 2024 â?? Robo Award. Gli altri attesissimi premi speciali: il premio NovitÃ dell'Anno 2024 â?? Solania Award va alla pizzeria Raf Bonetta di Raffaele Bonetta, a Pozzuoli; il premio Migliore Proposta dei Fritti 2024 â?? Il Fritturista â?? Oleificio Zucchi Award, va a Clementina di Luca Pezzetta, a Fiumicino; il premio Frittatina di Pasta dell'Anno 2024 â?? Pastificio Di Martino Award va a La Fenice di Manuel Maiorano, a Pistoia; il premio Migliore Carta dei Dessert 2024 â?? Cremoso â?? La Dispensa Award va a Sestogusto di Massimiliano Prete, a Torino; il premio Miglior Servizio della Birra 2024 â?? Peroni Nastro Azzurro Award se lo aggiudica Apogeo di Massimo Giovannini, a Pietrasanta; il premio One to Watch 2024 â?? Fedegroup Award va a Fermenta di Luca Cornacchia, a Chieti. Il riconoscimento Forno Verde 2024 â?? Goeldlin, che premia la grande attenzione alla sostenibilitÃ ambientale, Ã¨ stato assegnato a sette pizzerie: Denis a Milano; Gigi Pipa a Este; I Masanielli di SasÃ Martucci a Caserta; Le Grotticelle a Caggiano; Le ParÃ le a Ercolano; Pizzarium a Roma; Pupillo Pura Pizza a Frosinone. Roma Ã¨ la cittÃ con piÃ¹ pizzerie, con ben 12 indirizzi presenti in classifica. Al secondo posto Napoli con 8 e, al terzo posto, Milano con 5. La regione piÃ¹ rappresentata Ã¨ la Campania con ben 28 indirizzi, seguita dal Lazio con 15 e dalla Toscana con 10. La guida 50 Top Pizza Italia 2024 Ã¨ composta da 670 indirizzi totali. â??Un mondo, quello della pizza in Italia, che diventa sempre di piÃ¹ centrale nei temi gastronomici del nostro Paese â?? dichiarano i tre curatori di 50 Top Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere â?? e che Ã¨ diventato un incubatore di

idee e nuovi format, con una qualità sempre maggiore proprio nel concetto di pizzeria a 360 gradi. L' Italia è il secondo Paese nel mondo per chilogrammi di pizza a persona consumati in un anno con un totale di 7 kg, superato solo dagli Stati Uniti, con un consumo medio pro capite di 13 kg". Le prime 40 posizioni della classifica 50 Top Pizza Italia 2024 entrano di diritto in 50 Top Pizza World 2024, la classifica delle 100 Migliori Pizzerie al Mondo, che si ritroveranno al Teatro Mercadante di Napoli il 10 settembre per la grande cerimonia di premiazione. italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

- 1. News Nazionali

Tag

- 1. adnkronos
- 2. lavoro

Data di creazione

Luglio 11, 2024

Autore

admin

default watermark