

In evidenza Ristoranti

# Le migliori pizzerie d'Italia 2018 di Gambero Rosso

di: Redazione

20 settembre 2017

GAMBERO ROSSO



(Gamberorosso.it) I premi 2018: **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 alle **Pizzerie d'Italia 2018 di Gambero Rosso**: i giovani pizzaioli ci sono.



i Tre Spicchi

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 Lioniello, 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 gavette 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.



Friederich Schmuck del Piano B di Siracusa, premiato con i Tre Spicchi

Non toccano i trenta anche molti dei professionisti premiati per la prima volta quest'anno con i Tre Spicchi: **Marco Manzi** di Giotto di Firenze (27 anni), **Ciro Oliva** di Concettina ai Tre Santi a Napoli (25 anni), **Alberto Morello** di Gigi Pipa di Este (29 anni), **Andrea Pechinidell'Agriturismo il Casaleto** di Viterbo (26 anni), **Gianluigi Di Vincenzodi** 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.

*Pizzerie d'Italia 2018 – Gambero Rosso*

*pagine: 384*

*costo: € 8,90*

*La guida è acquistabile in edicola, libreria oppure online.*

---

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 Follie di Romualdo – Firenze

Giotto – Firenze

Santarpia – Firenze

Kambusa – Massarosa (LU)

#### **MARCHE**

Mamma Rosa – Ortezzano (FM)

#### **CAMPANIA**

Morsi & Rimorsi – Aversa (CE)  
Pepe In Grani – Caiazzo (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 Santi – 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 Piedigrotta – Reggio Emilia

## **LAZIO**

La Gatta Mangiona – Roma

Pro Loco Dol – 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 & Pizza – Milano

## **VENETO**

Ottocento Simply Food – Bassano del Grappa (VI)

Gigi Pipa – Este (PD)

I Tigli – San Bonifacio (VR)

Saporè Pizza e Cucina – San Martino Buon Albergo (VR)

### **FRIULI VENEZIA GIULIA**

Mediterraneo – Brugnera (PN)

### **EMILIA ROMAGNA**

Berberè – Castel Maggiore (BO)

### **TOSCANA**

La Divina Pizza – Firenze

Lo Spela – Greve in Chianti (FI)

Apogeo Giovannini – Pietrasanta (LU)

### **LAZIO**

In Fucina – Roma

Agriturismo il Casaletto – 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 Follie 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 (VR)

**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*

Framento – Cagliari

**L'Immuginazione**

muggine, pecorino, pomodori passiti e menta

*Pizza napoletana*

Pizzeria Salvo da Tre Generazioni – San Giorgio a Cremano (NA)

**Paparuolo 'Mbuttunato**

crema di peperone giallo, fiodilatte, 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 – Caiazzo (CE)

**Crisommola**

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