

# Guida Pizzerie del Gambero Rosso. Ecco i risultati



## Gambero Rosso

450 locali selezionati nelle categorie: pizza napoletana, italiana e gourmet, al taglio o al piatto. E un aumento dei premiati con il massimo delle valutazioni. La guida Gambero Rosso delle pizzerie italiane 2015 fotografa un momento florido per il piatto che più ci rappresenta nel mondo. Ecco i risultati.

Si parla di:

- [guide gastronomiche](#)
- [guide del Gambero Rosso](#)
- [Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso](#)
- [tre spicchi](#)
- [tre rotelle](#)
- [migliori pizzerie](#)
- [pizzerie premiate](#)

### ADVERTISEMENT

È un momento felice per la pizza. Il prodotto simbolo dell'Italia registra una decisa crescita in termini di qualità e successo, forte di un'identità e della capacità di dialogare con la tradizione in modo sempre più consapevole: impasti, lavorazione, selezione delle materie prime, creatività nei condimenti. Questi gli elementi che danno vita a un prodotto gustoso e digeribile, sempre più in grado di stare al fianco delle migliori espressioni della grande cucina italiana. La [Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso](#) dà testimonianza di questa situazione con 450 esercizi censiti, pizzerie al taglio o al piatto, e un aumento considerevole di spicchi e rotelle: passano da 30 a 45 le pizzerie che prendono il massimo dei voti, tra gourmet, napoletane o italiane. Una crescita diffusa che non è riservata solo alle realtà di nuova concezione, più vicine alla cucina d'autore, ma che troviamo anche nelle espressioni di stampo tradizionale, soprattutto partenopee, forti di un felice dialogo con il grande artigianato che non chiude alle nuove esperienze, ma al contrario le integra in una prospettiva che unisce gusto e digeribilità. Per chi aspira a diventare il nuovo re della pizza, la Città del gusto di Napoli è sede del corso **Professione pizzaiolo**, in cui verranno affrontate tutte le tematiche di questo grande prodotto, dall'impasto alla cottura fino al marketing per creare i tre spicchi di domani.

Torniamo alla guida: per la pizza napoletana si conferma leader la Campania con 12 locali Tre Spicchi; la Pizza all'Italiana vede premiati il Lazio con 3 locali e il Piemonte e l'Abruzzo con 1, nella sezione Pizza Gourmet, in testa il Veneto con 3 locali, l'Emilia Romagna, la Toscana e la Lombardia con 2, il Piemonte, il Friuli Venezia Giulia, le Marche, l'Umbria e il Lazio con 1. Premiate anche con le Tre Rotelle le migliori pizzerie a taglio: regione leader il Lazio con 3 locali, seguono la Toscana con 2 e il Veneto, la Campania, la Calabria e la Sardegna con 1.

Tra i premi speciali di quest'anno quello ai **Maestri dell'impasto** va a Renato Boscodi Saporè a Verona, e a Enzo Coccia de La Notizia di Napoli. Mentre il premio **Pizze dell'anno** è andato a tre locali: Mediterraneo a Brugnera (PN), con la pizza *Nuvola con carciofi sardi, culaccia, mozzarella di bufala, pomodoro corbarino, origano di Pantelleria e Parmigiano Riserva 30 mesi*; alla Pizzeria Bellavista a Picinisco (FR) per la *Pizza con orapi, mozzarella e speck* e a Villa Giovanna di Ottaviano (NA) per la *Crema di cavolfiore, code di gamberi, veli di lardo di Colonnata e scorza di limone sfusato d'Amalfi*. **La migliore carta dei vini e delle birre** è andato a i Tigli in Veneto e Salvo da Tre Generazioni in Campania.

*Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso* | pp 304 | euro 8,90 | in edicola e in libreria e [on line](#)  
Per saperne di più: [www.gamberorosso.it/guidapizzerieditalia](http://www.gamberorosso.it/guidapizzerieditalia)

La Guida Pizzerie d'Italia - nuova edizione è stata realizzata anche grazie al sostegno di alcune Aziende leader del mondo della pizzeria professionale.

Ringraziamo:

Agrigenus - Produttore di San Marzano Dop | [www.agrigenus.com/](http://www.agrigenus.com/)  
Agugiaro & Figna – 5 Stagioni - Produttore di farine di alta qualità | [www.agugiarofigna.com/](http://www.agugiarofigna.com/)  
Casa Barone - Produttore Biologico del parco del Vesuvio | [www.casabarone.it/](http://www.casabarone.it/)  
Inpact - Confezioni per pizza da asporto con brevetto originale | [www.inpact.biz/](http://www.inpact.biz/)  
Marana Forni - Forni professionali a legna e gas | [www.maranaforni.it/](http://www.maranaforni.it/)  
Molino Dallagiovanna - Produttore di farine di alta qualità | [www.dallagiovanna.it/](http://www.dallagiovanna.it/)  
Molino Pasini SpA - Produttore di farine di alta qualità | [www.molinopasini.com/](http://www.molinopasini.com/)  
Radeberger Birra Dab - Grandi birre dalla Germania | [www.radeberger.it/](http://www.radeberger.it/)  
Refrattari Valoriani - Forni professionali a legna e gas | [www.valoriani.it](http://www.valoriani.it)

Inoltre ringraziamo la **Polin Forni di Verona** [www.polin.it/](http://www.polin.it/), che ci ha messo a disposizione i forni per l'evento di presentazione

Le pizze in degustazione all'evento di presentazione saranno abbinare con il **Pignoletto**, il vino bianco leggero e fresco prodotto nella zona della **DOC Colli Bolognesi**.

ECOO L'ELENCO DELLE PIZZERIE PREMIATE

## **I Tre Spicchi**

### **Le migliori pizze al piatto**

#### **PIZZA NAPOLETANA**

##### **LOMBARDIA**

Montegrigna by Tric Trac - Legnano (MI)  
Enosteria Lipen - Triuggio (MB)

##### **TOSCANA**

Palazzo Pretorio - Tavarnelle Val di Pesa (FI)

##### **MARCHE**

Mamma Rosa - Ortezzano (FM)

## **UMBRIA**

Spirito Divino - Montefalco (PG)

## **CAMPANIA**

Pepe in Grani - Caiazzo (CE)

50 Kalò - Napoli

Da Attilio alla Pignasecca - Napoli

Fratelli Vuolo Eccellenze Campane - Napoli

Trattoria Fresco - Napoli

La Notizia via Caravaggio, 53 - Napoli

La Notizia via Caravaggio, 94 - Napoli

Sorbillo - Napoli

Starita - Napoli

Villa Giovanna - Ottaviano (NA)

Era Ora - Palma Campania (NA)

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

## **PIZZA ALL'ITALIANA**

### **PIEMONTE**

Libery Pizza & Artigianal Beer -Torino

### **ABRUZZO**

La Sorgente - Guardiagrele (CH)

### **LAZIO**

La Gatta Mangiona - Roma

Sforno - Roma

Tonda - Roma

## **PIZZA GOURMET**

### **PIEMONTE**

Pomodoro & Basilico - San Mauro Torinese (TO)

### **LOMBARDIA**

PizzaSirani - Bagnolo Mella (BS)

Dry Cocktails & Pizza - Milano

### **VENETO**

Ottocento Simply Food - Bassano del Grappa (VI)

I Tigli - San Bonifacio (VR)

SaporèPizza e Cucina - San Martino Buon Albergo (VR)

### **FRIULI VENEZIA GIULIA**

Mediterraneo - Brugnera (PN)

## **EMILIA ROMAGNA**

SP.accio - Coriano (RN)  
'O Fiore Mio - Faenza (RA)

### **TOSCANA**

La Spela - Greve in Chianti (FI)  
Apogeo Giovannini - Pietrasanta (LU)

### **MARCHE**

Urbino dei Laghi - Urbino

### **UMBRIA**

La Posta Avigliano - Urbino (TR)

### **LAZIO**

La Fucina - Roma

### **Le Tre Rotelle**

### **Le migliori pizze a taglio**

### **VENETO**

Saporè Asporto - San Martino Buon Albergo (VR)

### **TOSCANA**

Menchetti - Arezzo  
La Divina Pizza - Firenze

### **LAZIO**

Angelo e Simonetta - Roma  
Panificio Bonci - Roma  
Pizzarium - Roma

### **CAMPANIA**

La Masardona - Napoli

### **CALABRIA**

Pizzamore - Acri (CS)

### **SARDEGNA**

Pizzeria Bosco - Tempio Pausania (OT)