

Le terre della Falanghina del Sannio

La provincia di Benevento è la più importante provincia vitivinicola della Campania, con i suoi circa 11.000 ettari di superficie vitata, diecimila imprenditori viticoli e più di cento aziende imbottigliatrici. Il territorio viticolo è concentrato soprattutto tra la Valle Telesina e il Taburno e interessa, in diversa misura, numerosi Comuni.

Tre denominazioni di origine e una indicazione geografica per più di sessanta tipologie di vini, sono gli elementi salienti del vigneto Sannio, che assegnano alla provincia beneventana la leadership nel comparto vitivinicolo della Campania.

Grande classico del Sannio è sicuramente la Falanghina, notoriamente giunta alla ribalta nei primi anni Novanta, e oggi vino di successo soprattutto per la capacità di abbinamento a tavola.

GAMBERO ROSSO®



2025

Pizzerie d'Italia 2025

direttore responsabile

Lorenzo Ruggeri

curatrice

Pina Sozio

schede

Nino Aiello, Marina Alaimo, Francesco Angius, Michele Armano, Cristina Barbera, Luca Bassi, Federico Bellanca, Luca Bonacini, Elisa Bottai, Dario Bragaglia, Giuseppe Budetta, Giovanni Caldara, Marco Cambiaghi, Marina Carrera, Giuseppe Carrus, Rocco Catalano, Alberto Castagna, Andrea Ciprian, Valentina Ciprian, Serena Ciurcina, Stefano Cosma, Andrea Cuomo, Serena Curto, Claudio De Min, Andrea De Palma, Laura Di Pietrantonio, Diego Diomedì, Tommaso Esposito, Andrea Febo, Jolanda Ferrara, Agnese Fioretti, Indra Galbo, Piermichele Gamba, Francesco Garbo, Rosalba Graglia, Fabrizio Gianuario, Ilaria Guidantoni, Serena Leo, Stefania Leo, Valeria Maffei, Paolo Manfredi, Paola Mantovano, Valentina Marino, Margherita Mattei, Carla Milio, Sara Montini, Fabrizio Nonis, Carlo Pantanella, Monica Paonessa, Fiorella Perrone, Arabella Pezza, Mariella Piscopo, Simona Picchiarelli, Chiara Pulizzotto, Andrea Raimondo, Filippo Rapini, Liliana Rosano, Leonardo Samarelli, Pierpaolo Sammartino, Valentina Santonastaso, Angelo Sarica, Marina Savoia, Chiara Sicola, Nadia Tagliatalata, Matteo Tambini, Luisa Tomasini, Daniela Traverso, Luca Trentini, Valentina Venturato, Ilaria Zomer, Annalisa Zordan.

fotografie

Agenzia Nodo/Fabrizio Piras, Rocco Andrisani, Aromi Group, Francesco Baccega, Alberto Blasetti, Catalano Consulting, Stefano Cuffaro, Daniele De Gregorio, Giulia De Michele, Andrea Di Lorenzo, Davide Dutto, Lucio Elio, Foto Ergonaut, Alessandra Farinelli, Feelo Works, Francio Ferrari, Luciano Furia, Serafino Geraci, Roberto Magnanini, Andrea Marchi, Erik Messori, Moonoscape, No Cap Studio, Mirco Panaccio, Federico Pezzetta, Romanogmt, Roberto Salomone, Alessandro Scipioni, Benedetto Tarantino, Fabrizio Todisco, Stefano Tommasi, wearefactory.it

progetto grafico

TB DESIGN

via Ghibellina 57 - 98123 Messina
tel. 3483848528
tina.berenato@gmail.com

Gambero Rosso S.p.A.
via Ottavio Gasparri, 13/17
00152 Roma
tel. 06 551 121
fax 0655 112 260
gamberorosso.it

direttore commerciale

Fabrizia Del Toro

ufficio pubblicità editore

via Ottavio Gasparri, 17
00152 Roma
tel. 06 55112 341
commerciale@gamberorosso.it

concessionaria pubblicità

Class Pubblicità S.p.A.
via Marco Burigozzo, 5
20122 Milano
tel. 02 58219 522
Stefania Bianchi
sbianchi@class.it

distribuzione in edicola per l'Italia

SODIP S.r.l.
via Bettola, 18
20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. 02 66030 1
fax 02 66030 310

distribuzione in libreria

Messaggerie Libri S.p.A.
via G. Verdi, 8
20090 Assago (MI)
tel. 02 457 741
fax 02 844 06036

Codice ISBN 978-88-6641-286-1

Copyright©2024
Gambero Rosso S.p.A.
I diritti di traduzione, di riproduzione, di memorizzazione digitale e di adattamento totale o parziale con qualsiasi altro mezzo sono riservati per tutti i Paesi.

Stampato per conto di Gambero Rosso S.p.A.

nel mese di agosto 2024
Grafiche Zanini S.r.l.
Via Emilia, 41/E
40011 Anzola dell'Emilia (BO)
tel. 051 6506111
info@zaninigrafiche.it



| | |
|------------------------------|----|
| LO SPETTRO DELL'OMOLOGAZIONE | 9 |
| CRITERI DI VALUTAZIONE | 10 |
| LE STELLE | 12 |
| TRE SPICCHI | 14 |
| TRE ROTELLE | 23 |
| PREMI SPECIALI | 25 |

LA GUIDA 45

| | |
|-----------------------|-----|
| VALLE D'AOSTA | 46 |
| PIEMONTE | 51 |
| LIGURIA | 78 |
| LOMBARDIA | 89 |
| VENETO | 134 |
| TRENTINO ALTO ADIGE | 170 |
| FRIULI VENEZIA GIULIA | 178 |
| EMILIA ROMAGNA | 186 |
| TOSCANA | 208 |
| MARCHE | 245 |
| UMBRIA | 258 |
| LAZIO | 268 |
| ABRUZZO | 321 |
| MOLISE | 336 |
| CAMPANIA | 340 |
| PUGLIA | 420 |
| BASILICATA | 445 |
| CALABRIA | 451 |
| SICILIA | 463 |
| SARDEGNA | 499 |

INDICE 512

REGIONALE ALFABETICO

LO SPETTRO DELL'OMOLOGAZIONE

Che vitalità nella pizza italiana. Aperture su aperture, tanti giovani con voglia di emergere e di far emergere i propri territori. Forse non c'è campo della ristorazione (insieme ai cugini panificatori) che, in questi anni, stia facendo collettivamente tanti sforzi in direzione della **valorizzazione agricola**, del **recupero della biodiversità** e dei ricettari dimenticati. I maestri **visionari**, come Gabriele Bonci e Franco Pepe, hanno trascinato il settore, anche quando quasi nessuno li capiva (e ci credeva). Oggi ci troviamo di fronte a **interi areali che sgomitano**, come la **Puglia** o la **Calabria**, esempi tra i più virtuosi.

Tanto è sfidante e affascinante il terreno pizza che molti bravi **chef** hanno cominciato a cimentarsi con essa, affascinati sia dalla **magia degli impasti**, che dalla conquistata **libertà nei condimenti**, in un contesto che raggiunge i **grandi numeri**, molto più divulgativo rispetto al fine dining.

La vulgata del prodotto porta con sé, però, dei **rischi di banalizzazione** su larga scala. I menu traboccano di pomodori e mozzarelle dop, di grani antichi, di gamberi rossi, di burrate e granelle di pistacchio che non basterebbe l'intero Mediterraneo a produrre. I nostri ispettori, dopo 12 anni di guida, lo hanno chiaro: una fascia di ingredienti di livello medio ha conquistato i grandi numeri, e questo è un bene, con il risvolto, però, della **standardizzazione** dei sapori. Nella nostra piccola selezione (**750 pizzerie** sulle oltre **183mila** esistenti in Italia, secondo gli ultimi dati del CNA) non ci basta che si usino determinati prodotti noti (e magari non tutti insieme sulla stessa pizza!), così come non ci basta che si faccia quella ricetta o si usi la tecnica di moda: siamo forse scampati alla mania del lievito madre utilizzato a caso, siamo ancora nel pieno della mania di alveoli e crunch.

Si fa un gran parlare di social e influencer, di quanto persone improvvisate siano entrate nel mondo dell'enogastronomia senza avere la competenza per veicolare messaggi giusti. D'accordo. Ma non abbiamo ancora assistito a una presa di coscienza di **quanto reel e post abbiano modificato il mondo della ristorazione**. Pizze stracariche di ingredienti, fritti cremosissimi, basi in doppie, triple, quadruple cotture, padellini gourmet. Certe volte sembra che nei piatti ci stiano servendo direttamente la **strategia di marketing** di qualche consulente.

Il lavoro del pizzaiolo e l'organizzazione della pizzeria sono cambiati. **Laboratori, cucine, tecnologie:** la conoscenza dei processi, sfruttando **precotture** e temperature controllate, aiuta a ottimizzare i tempi, ad abbattere gli sprechi e a potenziare alcune caratteristiche degli impasti. Ma questo approccio non è per tutti. Chi vuole intraprendere una strada simile deve andare in pellegrinaggio a San Bonifacio da **Simone Padoan** per vedere all'opera chi, trent'anni fa, ha rivoluzionato un mondo.

Ma allora chi **lavora tradizionalmente tra banco e forno** è sorpassato? La risposta è NO, anzi. Una grande pizzeria non dipende da quanti impasti si gestiscono o da quante rarità si usano nei condimenti. Vorrebbe dire cancellare la storia: secoli di gesti, di memoria artigiana, pezzi interi di cultura che da una città, Napoli - a proposito, novità della guida un **piccolo spaccato delle pizzerie storiche napoletane** - hanno contaminato il mondo. Tecniche, materie prime, ricette, tutto va utilizzato con criterio, in relazione alla propria storia e alla propria identità. Ecco l'**identità**. Noi ricerchiamo, e premiamo, chi fa un lavoro di coerenza, chi mette al centro la personalità, le idee, una visione di lungo periodo, anche a costo di non accarezzare il trend del momento e correre qualche rischio in più.

Pina Sozio



CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli ispettori nel selezionare a valutare le pizzerie, si sono attenuti ai seguenti criteri, tenendo conto delle tradizioni e delle principali differenze regionali.

Impasto e lievitazione. Lavoro e ricerca nella creazione dell'impasto, sia dal punto di vista delle materie prime che della lievitazione. Sono stati valutati positivamente i casi in cui è stato riscontrato un utilizzo consapevole delle farine e una lievitazione giusta dell'impasto attivata da lievito madre e/o lievito di birra.

Materia prima. Ricerca e selezione delle materie prime sono gli elementi che accomunano le migliori pizzerie della penisola. Il legame con il territorio, il recupero di prodotti antichi, l'originalità degli abbinamenti. Dall'olio al pomodoro, dai salumi ai formaggi.

Cottura. Che sia nel forno a legna o nel forno elettrico, la pizza deve essere cotta al punto giusto, fino a ottenere il risultato desiderato dall'operatore. Il bravo pizzaiolo sa come cuocere al meglio il prodotto nel suo forno.

Assaggio e degustazione. Profumo, leggerezza, sapore, consistenza: questi gli elementi esaminati. Ideale uno spicchio con un buon aroma di grano, condito con equilibrio, non gommoso, solubile e digeribile. Per riconoscere il giusto valore a un

prodotto, però, bisogna distinguere le caratteristiche dei singoli stili di pizza.

Pizza Napoletana. Mondo variegato quello della pizza partenopea. Per fregiarsi dell'appellativo Pizza Napoletana STG bisogna attenersi alle regole del disciplinare di produzione. La tonda a "ruota di carro" è tradizione di Napoli città, così come la pizza a libretto, che ha fatto la storia del cibo di strada. La napoletana contemporanea (anche detta "canotto") si è diffusa a partire da alcune note insegne casertane, mentre in varie zone della Campania sono consolidati altri stili, come la pizza a metro, l'ammaccata cilentana, la pizza di Tramonti, quella nel ruoto.

Lo stile italiano nella pizza. Il prodotto pizza è radicato e interpretato in modo diverso, di regione in regione. Roma campeggia con la sua pizza al taglio, cotta in teglia o alla pala, mentre assistiamo al rinascimento della tonda romana, sottile e croccante. Stile simile per le pizze considerate tradizionali in gran parte del centro nord, fatta eccezione per la pizza al padellino, tipica di Torino. Più si scende al sud, invece, e più troviamo presenza di grano duro negli impasti e maggior spessore nella stesura.

Pizza a Degustazione. Non una tecnica in particolare (anche se solitamente si tratta di basi alte, da focaccia), ma una peculiarità di servizio: la pizza servita in spicchi a degustazione è stata arma rivoluzionaria nel mondo delle pizzerie, base da condire principalmente fuori dal forno con abbinamenti pensati come per veri e propri piatti d'alta cucina.



LE STELLE

I locali che in 10 anni hanno ottenuto sempre
TRE SPICCHI e TRE ROTELLE



50 KALÒ
NAPOLI
PAG 375

**APOGEO
GIOVANNINI**
PIETRASANTA (LU)
PAG 234

**DA ATTILIO
ALLA PIGNASECCA**
NAPOLI
PAG 377

PIZZERIA BOSCO
TEMPIO PAUSANIA
PAG 510

**RENATO BOSCO
PIZZERIA**
SAN MARTINO
BUON ALBERGO (VR)
PAG 156

LA DIVINA PIZZA
FIRENZE
PAG 219

DRY MILANO
MILANO
PAG 114

LA GATTA MANGIONA
ROMA
PAG 294

ENOSTERIA LIPEN
TRIUGGIO (MB)
PAG 130

MAMMA ROSA
ORTEZZANO (FM)
PAG 253

**MONTEGRIGNA
TRIC TRAC**
LEGNANO (MI)
PAG 105

LA NOTIZIA
NAPOLI
PAG 386

LA NOTIZIA 94
NAPOLI
PAG 385

**PATRICK RICCI.
TERRA, GRANI,
ESPLORAZIONI**
SAN MAURO
TORINESE (TO)
PAG 62

PEPE IN GRANI
CAIAZZO (CE)
PAG 356

PIZZERIA SALVO
SAN GIORGIO
A CREMANO (NA)
PAG 409

LA SORGENTE
GUARDIAGRELE (CH)
PAG 328

LO SPELA
GREVE IN CHIANTI (FI)
PAG 230

STARITA
NAPOLI
PAG 391

I TIGLI
SAN BONIFACIO (VR)
PAG 153

TONDA
ROMA
PAG 315

VILLA GIOVANNA
OTTAVIANO (NA)
PAG 399



PANIFICIO BONCI
ROMA
PAG 289

**RENATO BOSCO
BAKERY**
SAN MARTINO
BUON ALBERGO (VR)
PAG 155

MENCHETTI
AREZZO
PAG 210

OLIVA PIZZAMORE
ACRI (CS)
PAG 452

PIZZARIUM
ROMA
PAG 303



TRE SPICCHI

97

PEPE IN GRANI
CAIAZZO (CE)
PAG 356

96

RENATO BOSCO PIZZERIA
SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)
PAG 156

I MASANIELLI
CASERTA
PAG 363

I TIGLI
SAN BONIFACIO (VR)
PAG 153

95

IO DIEGO VITAGLIANO
NAPOLI
PAG 374

PIZZERIA CLEMENTINA
FIUMICINO (RM)
PAG 273

SASÀ MARTUCCI - I MASANIELLI
CASERTA
PAG 364



TRE SPICCHI

SEU PIZZA ILLUMINATI
ROMA
PAG 312

94

50 KALÒ
NAPOLI
PAG 375

BOB ALCHIMIA A SPICCHI
MONTEPAONE (CZ)
PAG 460

CONFINE - PIZZA E CANTINA
MILANO
PAG 110

LA CONTRADA
AVERSA (CE)
PAG 348

LA FILIALE A L'ALBERETA
ERBUSCO (BS)
PAG 103

LA NOTIZIA
NAPOLI
PAG 386

LA NOTIZIA 94
NAPOLI
PAG 385



TRE SPICCHI

94

PATRICK RICCI.
TERRA, GRANI, ESPLORAZIONI
SAN MAURO
TORINESE (TO)
PAG 62

PIZZERIA SALVO
SAN GIORGIO
A CREMANO (NA)
PAG 409

SESTOGUSTO
TORINO
PAG 73

VICO PIZZA&WINE
ROMA
PAG 316

93

APOGEO GIOVANNINI
DIETRASANTA (LU)
PAG 234

ARCHESTRATO DI GELA
PALERMO
PAG 481

GIOTTO
FIRENZE
PAG 221

GUSTO MADRE
ALBA (CN)
PAG 52

IMPASTATORI POMPETTI
ROSETO DEGLI
ABRUZZI (TE)
PAG 333

DA LIONIELLO
SUCCIVO (CE)
PAG 412

MÀDIA
SALERNO
PAG 407

OLIVA DA CONCETTINA
AI TRE SANTI
NAPOLI
PAG 387

PANISFIZIO
JESOLO (VE)
PAG 144

LA SORGENTE
GUARDIAGRELE (CH)
PAG 328



TRE SPICCHI

92

BATTIL'ORO
FUOCHI + LIEVITI + SPIRITI
SERAVEZZA (LU)
PAG 241

PIZZERIA BOSCO
TEMPIO PAUSANIA
PAG 510

BOTTEGA DANI
CECINA (LI)
PAG 215

AGRIRISTORANTE
IL CASALETTO
VITERBO
PAG 318

DA CLARA
VENETICO (ME)
PAG 497

DRY MILANO
MILANO
PAG 114

FANDANGO
POTENZA
PAG 449

GIGI PIPA
ESTE (PD)
PAG 143

INEDITO
BRESCIA
PAG 93

ENOSTERIA LIPEN
TRIUGGIO (MB)
PAG 130

MAIORI
CAGLIARI
PAG 503

OFFICINE DEL CIBO
SARZANA (SP)
PAG 85

LE DARÙLE
ERCOLANO (NA)
PAG 367

LA PERGOLA
RADICONDOLI (SI)
PAG 240

PIANO B
SIRACUSA
PAG 495



TRE SPICCHI

92
PICCOLA PIEDIGROTTA
REGGIO EMILIA
PAG 204

RE I MI
SASSARI
PAG 509

GIOVANNI SANTARPIA
FIRENZE
PAG 227

LO SPELA
GREVE IN CHIANTI (FI)
PAG 230

TAC THIN & CRUNCHY
ROMA
PAG 314

IL VECCHIO E IL MARE
FIRENZE
PAG 229

91
180G PIZZERIA ROMANA
ROMA
PAG 285

400 GRADI
LECCE
PAG 432

50 KALÒ DI CIRO SALVO
ROMA
PAG 286

ANIMA ROMITA
CREMA (CR)
PAG 101

DA ATTILIO
ALLA PIGNASECCA
NAPOLI
PAG 377

CAMBIA-MENTI
DI CICCIO VITIELLO
CASERTA
PAG 362

CANNETO BEACH 2
MARGHERITA DI SAVOIA (BT)
PAG 435



TRE SPICCHI

LA CASCINA DEI SAPORI
REZZATO (BS)
PAG 127

CHICCO
COLLE DI VAL D'ELSA (SI)
PAG 216

CROSTA
MILANO
PAG 112

LA DIVINA PIZZA
FIRENZE
PAG 219

DA EZIO
ALANO DI PIAVE (BL)
PAG 135

FRAMENTO
CAGLIARI
PAG 501

LA GATTA MANGIONA
ROMA
PAG 294

GIANFRANCO IERVOLINO
PIZZA E FRITTI
OTTAVIANO (NA)
PAG 398

GIANGI PIZZA E RICERCA
ARIELLI (CH)
PAG 322

LE GROTTICELLE
CAGGIANO (SA)
PAG 355

LUDDOLO & FARINA
LATIANO (BR)
PAG 431

MATER
FIANO ROMANO (RM)
PAG 272

MONTEGRIGNA - TRIC TRAC
LEGNANO (MI)
PAG 105

L'ORSO
MESSINA
PAG 476



TRE SPICCHI

91

**LA PIZZA
BY ROMUALDO RIZZUTI**
FIRENZE
PAG 225

DUPILLO PURA PIZZA
FROSINONE
PAG 276

SBANCO
ROMA
PAG 311

'O SCUGNIZZO
AREZZO
PAG 211

STARITA
NAPOLI
PAG 391

I VESUVIANI
CASTELLO
DI CISTERNA (NA)
PAG 366

VILLA GIOVANNA
OTTAVIANO (NA)
PAG 399

GUGLIELMO & ENRICO
VUOLO
VERONA
PAG 164

90

AMMODO
LA PIZZA DI DANIELE
VACCARELLA
PALERMO
PAG 480

BERBERÈ
CASTEL MAGGIORE (BO)
PAG 191

BRO
NAPOLI
PAG 378



TRE SPICCHI

CAMPANA 12
CORIGLIANO
CALABRO (CS)
PAG 457

FARINA
DESARO
PAG 254

O FIORE MIO
FAENZA (RA)
PAG 194

FUORI TEMPO
CANALE (CN)
PAG 55

GRIGORIS
MESTRE (VE)
PAG 147

MAMMA ROSA
ORTEZZANO (FM)
PAG 253

ME
FERRARA
PAG 195

MEUNIER
CHAMPAGNE & PIZZA
CORCIANO (PG)
PAG 261

MODUS
MILANO
PAG 119

RAF BONETTA PIZZERIA
POZZUOLI (NA)
PAG 403

A ROTA
ROMA
PAG 307

SACCHARUM
ALTAVILLA MILICIA (PA)
PAG 467

SENESE
SANREMO (IM)
PAG 84

TONDA
ROMA
PAG 315

Partner ufficiale di
Gambero Rosso



YOUR TALENT, OUR TECHNOLOGY

GAM[®]
international

a member of



TRE ROTELLE

95
PIZZARIUM
ROMA
PAG 303

94
PANIFICIO BONCI
ROMA
PAG 289

RENATO BOSCO BAKERY
SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)
PAG 155

93
CAMPANA PIZZA IN TEGLIA
CORIGLIANO CALABRO (CS)
PAG 458

LIEVITO FRANCESCO ARNESANO
ROMA
PAG 296

92
FORNO DEL MASTRO
MONZA
PAG 125

MASARDONA
NAPOLI
PAG 384

OLIVA PIZZAMORE
ACRI (CS)
PAG 452

91
PIZZA CHEF
ROMA
PAG 302

PIZZERIA SANCHO
FIUMICINO (RM)
PAG 274

TELLIA
TORINO
PAG 75

90
FORNO BRISA
BOLOGNA
PAG 187

LIEVIN
CASTIONE DELLA
PRESOLANA (BG)
PAG 99

DAVIDE LONGONI PANE
MILANO
PAG 116

MENCHETTI
AREZZO
PAG 210

L'ORSO IN TEGLIA
MESSINA
PAG 477



Il latte più buono del mondo

Quando lavori il latte più buono del mondo hai la grande opportunità di creare prodotti inimitabili. Quando produci la Mozzarella di Gioia del Colle DOP hai la responsabilità di creare solo l'eccellenza. Fior di latte, nodini, trecce a onorare una certificazione che è la garanzia della nostra unicità.

La DOP di Gioia del Colle è il nostro orgoglio e la nostra storia.



GIOIELLALATTICINI.IT ©



PREMIO SPECIALE GIOIELLA

I MAESTRI DELL'IMPASTO

VENETO

SIMONE PADOAN

I TIGLI

SAN BONIFACIO (VR)

PAG 153

LAZIO

GIANCARLO CASA

LA GATTA MANGIONA

ROMA

PAG 294

 **ACQUA PANNA**[®]

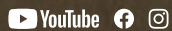
THE FINE DINING WATERS

 **S. PELLEGRINO**[®]



**INSIEME
CON GUSTO**

SANPELLEGRINO.COM



**PREMIO SPECIALE
S.PELLEGRINO E ACQUA PANNA**

**PIZZAIOLO
EMERGENTE**

TOSCANA

LORENZO PRESTIA

GRANO VIVO

PONTERERA (PI)

PAG 238



Ud Up

Università
della Pizza

L'unico master di
pizza contemporanea
nella scuola di un molino,
dove la farina diventa arte®



Inquadra qui
ISCRIVITI AI CORSI

I suoi corsi sono diversi da tutti gli altri, non solo perché è stata la prima a coinvolgere i partecipanti in sessioni dedicate al controllo dei costi, alla gestione del personale, alle tecniche di marketing e comunicazione, agli aspetti nutrizionali, al confronto diretto con nomi noti del giornalismo enogastronomico, ma soprattutto perché l'integrazione tra farine utilizzate e processi di impasto è perfetta, risultato evidente del connubio ideale tra farine e tecniche pensate le une per le altre.

universitadellapizza.com



**PREMIO SPECIALE
PETRA MOLINO QUAGLIA**

**RICERCA
E INNOVAZIONE**

VENETO

**PREMIATA FABBRICA PIZZA
BASSANO DEL GRAPPA (VI)**

PAG 137

**NON UN POMODORO QUALSIASI
È IL MIO SAN MARZANO**



PER I MIGLIORI PIZZAIOLI



**PREMIO SPECIALE
SOLANIA**

**LE PIZZE
DELL'ANNO**

PIZZE AL PIATTO

EMILIA ROMAGNA

CHIERE

PIACENZA

PAG 203

PIZZA PIACENTINA

Rivisitazione del tortello piacentino. Cornicione ripieno di ricotta e spinaci, quindi mozzarella, pancetta cotta La Giovanna, spolverata di Grana Padano, salvia in polvere, olio extravergine d'oliva.

CAMPANIA

BAITA AL COTRUZZO

ROCCADASPIDE (SA)

PAG 405

MARINARA COTTA CILENTANA

Tonda napoletana, pomodoro cotto lentamente in terracotta, pesto di aglio orsino, alici locali ammollicate, olio extravergine cilentano e origano selvatico sbriciolato al tavolo.



PREMIO SPECIALE SOLANIA

LE PIZZE DELL'ANNO

PIZZE AL PIATTO

SICILIA

OZIO GASTRONOMICO

DALERMO

PAG 487

SFINCIONE FENICIO

Tonda che omaggia lo sfincione bianco, con ricotta di Gangi, cipolla di Giarratana stufata, mollica bianca, bottarga di Marzamemi, scorza di limone e olio extravergine d'oliva biologico.

PIZZA AL TAGLIO

LAZIO

FRUMENTARIO

ROMA

PAG 293

CARDONCELLI, POMODORI, PREZZEMOLO, YOGURT DI BUFALA

Pizza in teglia alla romana. Cardoncelli saltati con olio, aglio e timo, in uscita battuto di pomodoro confit, salsa al prezzemolo e yogurt di bufala al naturale.



PREMIO SPECIALE SOLANIA

LE PIZZE DELL'ANNO

PIZZA AL TAGLIO

CALABRIA

DA FILOMENA

CASTROVILLARI (CS)

PAG 454

SCHICCULIATA

Pizza cotta nel ruoto della tradizione locale, dall'impasto con aggiunta di semola. Pomodori, aglio fresco, peperoni, polvere di peperoni cruschi, olive, basilico, origano, olio extravergine d'oliva.

PIZZA DOLCE

PUGLIA

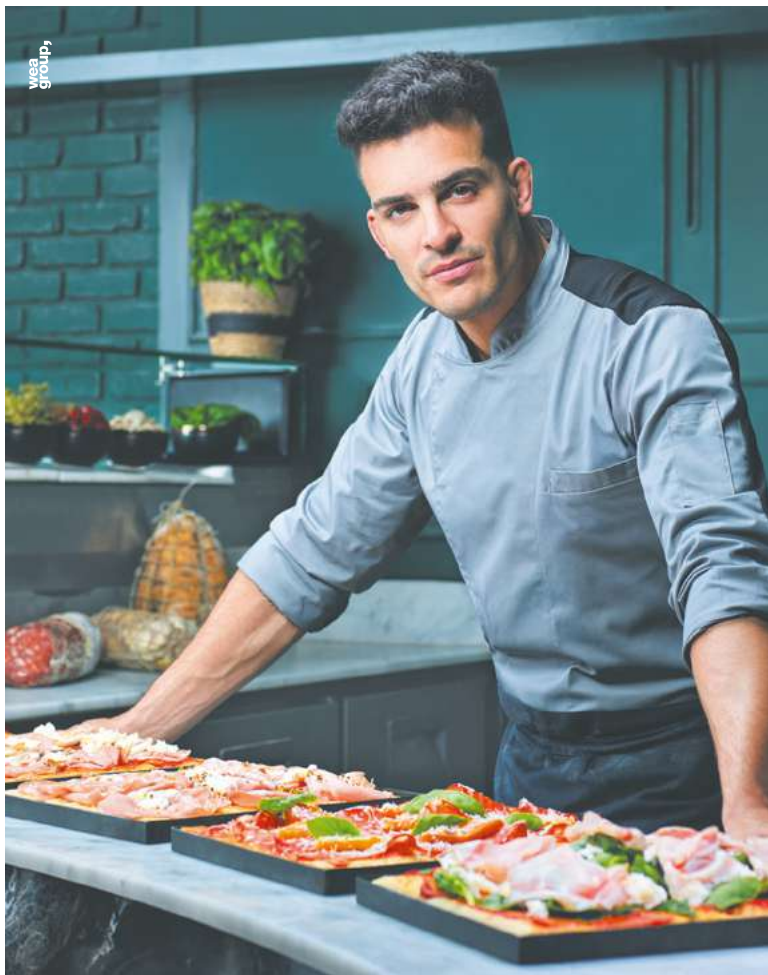
LUPPOLO & FARINA

LATIANO (BR)

PAG 431

COME UN CAFFÈ LECCESE

Pizza al padellino caramellata allo zucchero a velo, namelaka di cioccolato bianco aromatizzato al caffè, gel di mandorla e crumble di mandorle amare di San Michele Salentino.



CERTE COSE LE RICONOSCI AL PRIMO SGUARDO

Chi ama il buono sa riconoscere l'eccellenza,
premia il sapere, è attento al dettaglio.
Ma soprattutto cerca con gioiosa determinazione
tutto ciò che la vita di bello sa dare.
Gli estimatori Levoni li riconoscono subito.
Appena li incroci.

Levoni. La grande famiglia dei salumi italiani.



PREMIO SPECIALE LEVONI

PIZZA E TERRITORIO LE MIGLIORI INTERPRETAZIONI DELLE TRADIZIONI LOCALI

PUGLIA
LA CRUNA DEL LAGO
LESINA (FG)
PAG 434

DAL  1932

SANPELLEGRINO
LE BIBITE ITALIANE

SCOPRI LA VERSATILITÀ
DELLA NOSTRA GAMMA MIXERS:
IDEALI *sia lisce che mixate.*



Prova la gamma Mixers delle Bibite Sanpellegrino, ideale per i tuoi cocktail e realizzata con ingredienti altamente selezionati. **Tonica Rovere** secca e intensa, con estratto di legno di rovere, **Tonica Agrumi** dal gusto fresco e delicato, con leggeri sentori di agrumi e **Ginger Beer** speziato e deciso grazie alla sua miscela di zenzeri.

  @bibite.sanpellegrino.it

bibite.sanpellegrino.it



PREMIO SPECIALE
BIBITE SANPELLEGRINO

LA MIGLIORE
PROPOSTA
DI BERE MISCELATO

TOSCANA
ELEMENTI COCKTAIL & PIZZA
BARBERINO DI MUGELLO (FI)
PAG 212

CASOLARO

L'arte del decoro da oltre 50 anni

#youthinkcasolaroinks



casolaro.com



**PREMIO SPECIALE
CASOLARO HOTELLERIE**

**IL MIGLIOR
SERVIZIO DI SALA**

CALABRIA
BOB ALCHIMIA A SPICCHI
MONTEPAONE (CZ)
PAG 460



**LA BIRRA
NATURALE PER VERI
TASTE HUNTERS.**

LA GUSTI QUI:



**PREMIO SPECIALE
KROMBACHER**

**LA MIGLIORE CARTA
DELLE BEVANDE**

TRENTINO ALTO ADIGE

IL CORSO

BOLZANO/BOZEN

PAG 171

LAZIO

SANT'ISIDORO

PIZZA & BOLLE

ROMA

PAG 310

GUIDAMONACI.IT

CERCA E VERIFICA
I TUOI CLIENTI
E I TUOI FORNITORI



LISTE
VISURE
BILANCI
DOSSIER

GM GUIDA
MONACI
Dynamic business solutions. Since 1870

Guida Monaci S.r.l. Via Salaria 1319 - 00138 Roma
www.guidamonaci.it - info@guidamonaci.it



PREMIO SPECIALE

LA MIGLIORE CARTA DEI DOLCI

VENETO

I TIGLI

SAN BONIFACIO (VR)

PAG 153

COME LEGGERE LA GUIDA

PIZZERIE AL PIATTO

Le **migliori pizzerie** sono contraddistinte da uno, due o tre spicchi, a seconda del grado di "eccellenza":

punteggio **da 75 a 79/100**



punteggio **da 80 a 89/100**



punteggio **da 90 a 100/100**



La semplice segnalazione indica, comunque, una pizza corretta.

PIZZERIE A TAGLIO

Le **migliori pizzerie** sono contraddistinte da una, due o tre rotelle, a seconda del grado di "eccellenza":

punteggio **da 75 a 79/100**



punteggio **da 80 a 89/100**



punteggio **da 90 a 100/100**



La semplice segnalazione indica, comunque, una pizza corretta.

DUNTEGGIO

Il **punteggio** è espresso in centesimi.

I voti prendono in esame pizza, servizio e ambiente.

I punti a disposizione sono così ripartiti:

80 per la pizza, 10 per il servizio, 10 per l'ambiente

SPECIFICHE


chiuso riposo settimanale


coperti capienza massima del locale all'interno


prezzi pizza il prezzo riportato (in euro) corrisponde al costo minimo e massimo di una pizza escluse le bevande

* L'asterisco

Indica la sospensione di giudizio: in genere viene inserito quando il locale ha aperto i battenti o cambiato gestione poco prima della chiusura della guida, oppure quando l'insegna sta svolgendo lavori di restyling..

 accessibile ai disabili

 menu per celiaci

 il simbolo indica i nuovi ingressi in guida

 indica la presenza di tavoli all'esterno



LA GUIDA

La guida è stata chiusa in redazione
il 7 agosto 2024