



Pizza Awards Italia 2025, "Pepe in Grani" di Franco Pepe la "Miglior Pizzeria d'Italia"

Descrizione

(Adnkronos) Si "tenuta ieri sera a Roma con un grande successo di pubblico, nel monumentale salone di Spazio Novecento all'Eur, la IV edizione dei Pizza Awards Italia, vero e proprio "Oscar della Pizza" che vede in veste di giudici oltre 200 giornalisti di tutte le regioni d'Italia e di tutte le testate, curatori delle guide, esperti del settore. Il premio dedicato alle migliori pizzerie e pizzaioli d'Italia "stato organizzato da Fabio Carnevali, Vincenzo Pagano e dalla E20 Events Factory patrocinato dalla presidenza della Regione Lazio e dall'assessorato ai Grandi eventi, sport, turismo e moda del Comune di Roma.

Nel corso della cerimonia, presentata dalla giornalista e volto tv Barbara Politi, sono stati assegnati ben 43 premi. Miglior Pizzeria d'Italia 2025 "Pepe in Grani di Franco Pepe (Caiazzo/CE), seguita al secondo posto da I Masanielli di Francesco Martucci (Caserta), al terzo da Seu Illuminati di Pier Daniele Seu (Roma), al quarto da 10 di Diego Vitagliano (Napoli) e al quinto da 50 Kal² di Ciro Salvo (Napoli). "Sto provando un'emozione fortissima, questo premio lo dedico a tutto il mondo pizza", sono le prime parole di Franco Pepe. Miglior Pizzaiolo dell'anno "Francesco Martucci de I Masanielli proprio davanti a Franco Pepe di Pepe in Grani. "Ormai sembriamo Coppi e Bartali", ha dichiarato Martucci. Miglior Pizzaiola dell'anno "Roberta Esposito, patron di Marita (Roma) e La Contrada (Aversa/CE). Miglior Pizzaiolo Under 35 dell'anno "Francesco Capece della pizzeria Confine (Milano) mentre, il premio come Miglior Fornaio dell'anno se lo aggiudica Michele Lioniello, pizzeria Da Lioniello (Succivo/CE).

Nel corso avvincente "countdown" Pizza Awards ha assegnato anche i premi regionali e i premi speciali. Ecco le Migliori Pizzerie Regionali: Impastatori Pompetti (Abruzzo), Fandango (Basilicata), Bob Alchimia a Spicchi (Calabria), Pepe in Grani (Campania), "O Fiore Mio (Emilia Romagna), Al Civicosei (Friuli Venezia Giulia), Seu Pizza Illuminati (Lazio), Officine del Cibo (Liguria), Mamma Rosa (Marche), Bas&Co. (Molise), Dry Milano (Lombardia), Sestogusto (Piemonte), 400 Gradi (Puglia), Maiori (Sardegna), Piano B (Sicilia), Giovanni Santarpia (Toscana), Acquaefarina (Trentino-Alto Adige), Meunier Champagne e Pizza (Umbria), iSaulle (Valle d'Aosta) e I Tigli (Veneto).

I premi speciali sono andati invece cosÃ¬ assegnati: Miglior Pizza Creativa 10 Diego Vitagliano (Napoli), Miglior Pizza Contemporanea Carlo Sammarco 2.0 (Aversa/CE), Miglior Pizza Fritta Ã Antica Pizza Fritta da Zia Esterina Sorbillo dal 1935 (Napoli) e, sempre in Campania, Ã andato il premio Miglior Pizza Tradizionale Attilio alla Pignasecca (Napoli). Ancora, Miglior Pizza Romana a 180g (Roma), Miglior Pizza Margherita I Masanielli di SasÃ¬ Martucci (Caserta). Ancora ai Masanielli di Francesco Martucci Ã andato il premio della Miglior Carta delle Pizze mentre, a vincere per la Miglior Carta dei Vini Ã Confine Pizza e Cantina di Milano. In Umbria Meunier Champagne e Pizza di Corciano (PG) vince il premio per la Miglior Carta degli Champagne. Due premi in Sardegna, entrambi a Cagliari: Miglior Carta dei Cocktail a Maiori, Miglior Carta delle Birre a Frumento.

La pizzeria Gli Esposito di Salerno, invece, si aggiudica il premio per il Miglior Servizio di Sala, mentre per il Miglior Format vince Luca Pezzetta e la sua pizzeria Clementina di Fiumicino. Miglior Catena di Pizzerie Ã Lâ??Antica Pizzeria da Michele, rappresentata da Alessandro Condurro, mentre la Miglior Nuova Apertura Ã Avenida CalÃ² di Francesco CalÃ², a Roma. Premio per la Miglior Comunicazione a Bob Alchimia a Spicchi di Montepaone (CZ), mentre Pizzarium di Gabriele Bonci a Roma vince come Miglior Pizza al Taglio. Un premio specialissimo e sentito, infine, va a PizzAut e al suo fondatore Nico Acampora per il Miglior Progetto Sociale.

â??La IV edizione dei Pizza Awards Italia â?? ha affermato lâ??organizzatore Fabio Carnevali â?? Ã stata un grande successo, perchÃ© ha visto la partecipazione di buona parte delle 150 pizzerie selezionate dalla giuria dei giornalisti, che hanno interamente riempito la platea. Abbiamo avuto un afflusso di oltre 800 persone tra pizzaioli, giornalisti, addetti al settore e perfino pizza lovers, che si sono accreditati tramite social. Siamo felici per tanto entusiasmo e partecipazione e anche per il ritorno dopo lungo tempo di un evento che vuole contribuire ad accendere i riflettori sulle eccellenze della pizza italiana e sui suoi piÃ¹ valenti rappresentanti, offrendo un giusto riconoscimento a quelle attivitÃ e ai professionisti del settore che si sono distinti maggiormente durante gli ultimi 12 mesiâ?•.

Non Ã stata, perÃ², solamente una giornata di premi ma anche un momento di confronto e dibattito tra professionisti. Ad aprire la mattinata, infatti, Ã stata la prima edizione della Pizza Conference, dal tema â??Non Ã tutto oro quel che luccicaâ??, un intenso e partecipato talk presentato da Barbara Politi e moderato dallâ??inesauribile Vincenzo Pagano, riservato a pizzaioli, addetti ai lavori e imprenditori del settore, che ha affrontato sette differenti temi legati al mondo pizza: dai â??falsi mitiâ?? alla mistificazione dei prodotti, dal fenomeno guide e classifiche alle nuove tendenze del mondo pizza, con tanti prestigiosi ospiti.

â??Abbiamo voluto organizzare Pizza Conference â?? ha spiegato Vincenzo Pagano â?? per parlare dei temi piÃ¹ caldi che riguardano il mondo pizza e che in questo momento sono sulla bocca di tutti, soprattutto sui social. Abbiamo incontrato una trentina di pizzaioli, imprenditori e giornalisti per avere la loro opinione su alcuni argomenti scottanti come il giusto prezzo della pizza. C'Ã¨ una soglia psicologica che per lungo tempo nessuno voleva superare e che ora Ã stata superata nel nome della qualitÃ degli ingredienti. Ci sono tecniche di marketing che hanno creato qualche problema e allontanato la pizza dalla propria autenticitÃ. E cosÃ¬ come anche il problema discusso delle recensioni e delle guide che infervorano il pubblico dei clienti e dei pizzaioli che si vedono giudicati dai critici gastronomici che a loro volta criticano le guide che giudicanoâ?•.

Si Ã iniziato con il talk dal titolo â??I falsi miti della pizza â?? veritÃ o marketingâ?? durante il quale Belinda Bortolan, Francesco CalÃ², Nerina Di Nunzio, Pier Daniele Seu e Diego Vitagliano hanno

affrontato alcuni aspetti del mondo della pizza che risentono di più delle strategie comunicative. A seguire si è parlato dei fallimenti del mondo della pizza, un'analisi approfondita, con David Aiello, Massimo Giovannini, Pietro Marchi, Edoardo Papa e Albert Sapere, sulle strategie e le mode che hanno portato all'allontanamento della pizza dalla sua essenza più autentica e popolare.

Il ruolo del professionista dell'arte bianca è stato poi l'argomento principe di Pizzaioli, fornai, panettieri o cuochi. A dare la loro opinione sull'argomento sono stati Francesco Arnesano, Michele Lioniello, Luca Pezzetta e Pierluigi Roscioli. A chiudere la mattinata è stato il talk dal titolo Recensioni, guide, classifiche: quali criteri, punti deboli e punti di forza e ha avuto come ospiti Annalisa Cavaleri, Alberto Lupini, Luciano Pignataro e Lorenzo Ruggeri, durante il quale si è parlato di come sono cambiate le guide e i loro criteri di valutazione ma anche come e perché è cambiata la loro percezione da parte di professionisti e consumatori.

Alle 14:30, subito dopo il pizza lunch, la discussione è ripresa con il talk La mistificazione dei prodotti: gli ingredienti messi a menu sono effettivamente quelli usati? È un tracciamento del prodotto e della filiera, durante il quale hanno preso la parola Giovanni Amodio, Francesco Franzese e Francesco Micc. Naturale proseguimento di questo tema è stata la dissertazione su Il giusto prezzo della pizza: quanto gli ingredienti utilizzati possono far lievitare il prezzo di una tonda? Ne hanno parlato Fabio Carnevali, Roberto Davanzo, Francesco Martucci e Franco Pepe.

Ha chiuso la Pizza Conference il talk Le catene, nuova tendenza del mondo pizza, durante il quale Matteo Beraldi, Alessandro Condurro, Dario Laurenzi e Giusy Ferraina sono intervenuti per parlare dei nuovi trend, strategie e qualità delle sempre più diffuse catene di pizzerie.

??

lavoro/made-in-italy

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Lavoro

Tag

1. lav

Data di creazione

Settembre 30, 2025

Autore

redazione