



Una pizza napoletana a New York e I Masanielli a Caserta migliori pizzerie al mondo: ecco la 50 Top Pizza

Descrizione

(Adnkronos) Una Pizza Napoletana di Anthony Mangieri, a New York, e I Masanielli di Francesco Martucci, a Caserta, con un ex aequo, sono le migliori pizzerie al mondo nel 2025 per '50 Top Pizza', la prima e più importante guida di settore al mondo, curata da Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere. Questo il verdetto, annunciato ieri sera al Teatro Mercadante di Napoli, durante una seguitissima ed avvincente cerimonia di premiazione, trasmessa in diretta sui canali social del network e presentata da Verónica Zumalacárregui, nota giornalista e influencer spagnola. Al secondo posto 'The Pizza Bar on 38th' a Tokyo, che vede alla guida Daniele Cason, e terza posizione per 'Leggera Pizza Napoletana' di André Guidon, a San Paolo del Brasile. Per la quarta posizione ancora un ex aequo, con la coppia tutta italiana 'Diego Vitagliano Pizzeria', a Napoli, e 'Confine' di Francesco Capece e Mario Ventura, a Milano. Seguono 'Napoli on the Road' di Michele Pascarella, a Londra e, sesto, 'Seu Pizza Illuminati' di Pier Daniele Seu e Valeria Zuppardo, a Roma. Settima posizione per 'I Tigli' di Simone Padoan, a San Bonifacio. In ottava posizione, 'Baldoria' di Ciro Cristiano, a Madrid. Al nono posto 'Pizzeria Sei' di William Joo, a Los Angeles. A chiudere la top ten, Tony's Pizza Napoletana di Tony Gemignani, a San Francisco. Ecco i premi speciali consegnati: William Joo di Pizzeria Sei, a Los Angeles, il Pizza maker of the year 2025 Ferrarelle Award; la 'Pizza of the Year 2025' Latteria Sorrentina Award il 'Ricordi d'Infanzia' di 'Napoli on the Road', a Londra; il premio 'Best Pasta Proposal 2025' Pastificio Di Martino Award va a Flama, a Miraflores; il premio 'Best Wine List 2025' La Gioiosa Award va a 'Confine', a Milano; il premio 'Best Beer Service 2025' Peroni Nastro Azzurro Award va a 'Via Toledo', a Vienna; il premio 'Best Cocktail List 2025' Sei Bellissimi Award va a 'Dry Milano', a Milano; il premio 'Made in Italy 2025' Salumi Coati Award va a 'IMperfetto', a Puteaux; il premio 'Performance of the Year 2025' Robo Award va a 'La Cílica', a San Salvador; il premio 'New Entry of the Year 2025' Solania Award va a Babette, a Stoccolma; il premio 'Best Marketing 2025' Mammafiore Award va a 'Slice & Pie' a Washington; il premio 'One to Watch 2025' Orlando Foods Award va ad 'ANTO', a Singapore; il premio 'Best Dessert List 2025' Latteria San Salvatore Award va a 'La Bolla', a Caserta; il premio 'Best Fried Food 2025' Il Fritturista Oleificio Zucchi Award va a 'Fratelli Figurato', a Madrid. Inoltre, sono stati consegnati attestati e riconoscimenti a persone ed organizzazioni che si sono distinte durante l'anno per il loro lavoro nella valorizzazione della pizza. Primo tra tutti, il premio 'Outstanding Career Achievement 2025' Fedegroup Award assegnato a Jonathan Goldsmith di Spacca Napoli Pizzeria, a Chicago. Tra le

associazioni, il riconoscimento all'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e al Gruppo la Piccola Napoli per la promozione dell'arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano in Italia e nel Mondo; tra gli eventi di settore, il riconoscimento all'European Pizza Show, a Londra, al Sigep world, a Rimini, e a TuttoPizza, a Napoli, per la Promozione della Pizza in Italia e nel Mondo. A salire sul palco, nel corso della serata, anche John Arena, che già a New York aveva ritirato il premio speciale Icon 2025 Award, per aver dedicato la sua vita alla pizza artigianale negli Stati Uniti, e a cui va un plauso per il suo impegno nella John Arena Foundation, organizzazione non profit dedicata alla creazione di attività culinarie rivolte a persone affette da disturbi neurologici. italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. H24News

Tag

1. adnkronos
2. Ultimora

Data di creazione

Settembre 9, 2025

Autore

andreaperocchi_pdnrf3x8

default watermark