



Oggi Ã il World Pizza Day 2026, ecco le proposte â??bandieraâ?? dei maestri pizzaioli

Descrizione

(Adnkronos) â??

Il 17 gennaio si celebra il World Pizza Day e con esso un simbolo di Made in Italy, di convivialitÃ , di gioia ma anche di visione. Negli ultimi anni lâ??intero settore ha conosciuto una forte crescita, che ha portato a unâ??evoluzione del concetto stesso di pizzeria e di pizza, oggi sempre piÃ¹ legato a ricerca e qualitÃ . Ecco allora alcune proposte di â??pizze bandieraâ?? da tutta Italia dei migliori maestri pizzaioli per questa settimana speciale.

â?? â??La Rinforzataâ?? di Diego Vitagliano (10 Diego Vitagliano a Napoli, Pozzuoli, Bagnoli, Roma). Il maestro degli impasti napoletano continua a sorprendere senza mai perdere la propria identitÃ . Propone â??La Rinforzata: cavolfiore marinato e gratinato con soia, senape, colatura di alici, Fior di latte dei Monti Latteria Sorrentina, acciughe di Cetara, grattugiata di mandorle tostate, tartufo nero e Cacioricotta cilentano.

â?? â??Valeria da nonnaâ?? di Pier Daniele Seu (Seu Pizza a Roma). Il nuovo Seu, dagli ambienti rinnovati e raffinati, porta in tavola il sapore di casa: polpette al sugo, pomodoro arrosto, fonduta di parmigiano, pecorino, battuto mediterraneo e basilico. Poi la proposta per il Tac-Thin and crunchy di Roma: â??Lâ??assoluto di crucifereâ??. Le proposte assolute di Seu sono la sua cifra, qui in chiave Vegan: crema di cavolfiore giallo, broccolo romanesco arrosto, cavolfiore viola in soluzione citrica, crema di broccolo verde e senape, cavoletti di bruxelles, chips di cavolo nero e nocciole.

â?? â??Faccio un salto ai Castelliâ?? (Pizza & Bolle a Roma). Freschissimi di rebranding, lâ??insegna dedicata alla â??Romanaâ?? propone una pizza del territorio romano: crema di patate arrosto, patate saute, porchetta, riduzione al balsamico e salsa tzatziki. Immancabile lâ??abbinamento: Champagne De Venoge â?? Extra Brut. Mentre lâ??insegna dedicata alla â??pizza napoletanaâ?? propone un abbinamento mediterraneo: fior di latte, guanciale, teriyaki, zenzero marinato, pecorino semistagionato e pepe sichuan. Abbinamento: La Piotta Misunderstanding â?? Frizzante. Infine, lâ??insegna dedicata alla teglia da asporto propone una pizza diversa, ispirata a un grande classico della cucina newyorkese, la pizza Pastrami: Misticanza, Pastrami, Cetriolini Jumbo, Senape, Olio evo.

â?? â??Transumanzaâ?? di Luca Cornacchia (Fermenta Pizzeria a Chieti). Rievocando lâ??esperienza dei pastori che spostavano i greggi di pecore con un fagotto in spalla, arriva â??Transumanzaâ??, un padellino tripla lievitazione 100% cotto al vapore ripieno di pecora alla callara sfilacciata (lunga cottura). A sigillare il fagotto e a preservare il crunch del morso, cacio cavallo podolico.

â?? â??Funghi e crema pasticcera salataâ?? di Alessandro Santilli (Frumentario a Roma). Alessandro Santilli con il suo format di chiusura al bancone continua a stupire con tecniche e preparazioni da chef: funghi plerotus ripassati con aglio olio e prezzemolo, crema pasticcera salata al provolone affumicato e demi-glace con senape in grani. Non solo, in onore della settimana dedicata alla pizza, per tutti coloro che sceglieranno questa pizza presso il locale, in omaggio un assaggio della visione di Margherita, pizza signature di Alessandro.

â?? â??Animelle, lenticchie e cipollaâ?? (Bonci a Roma). Il re degli impasti noto in tutto il mondo, Gabriele Bonci, propone: hummus di lenticchie di Rascino, animelle e cipolla frita al miele.

â?? â??Pizza da 10â?? di Max Crunch (Ripiena a Roma). Questa Ã?? una pizza iconica per Massimiliano Ceccarelli (alias Max Crunch) che richiama quella celebre di â??Gianni al Mattoneâ??, ribattezzata la â??Pizza da 10â?? da Max e â??Franchino Er Criminaleâ?? durante il loro video realizzato nella pizzeria di Primavalle, e che oggi qui da â??Ripienaâ?? si chiama proprio cosÃ¬, â??Pizza da 10â??: polpa di granchio, insalata e maionese. Per i veri amanti degli anni â??80.

â?? â??Non Ã?? una pizza per napoletani (pizza&ananas)â?? (Bro a Napoli). Due fratelli, Ciro al forno e Antonio in sala, rendono la ruota di carro piÃ¹ contemporanea che mai con: salame piccante, fior di latte, composta di ananas piccante, fonduta di provolone del Monaco Dop, basilico e olio evo.

â?? â??Aglio olio e peperoncinoâ?? di Roberta Esposito (Brando pizza bistrot a Gioia del Colle, in Puglia). La pizzaiola piÃ¹ premiata dellâ??anno porta tante novitÃ in Puglia, come la versione sottile del suo impasto. Per il World Pizza Day propone una ricetta classica ma vincente: Mozzarella di Gioia del Colle Dop, Aglio, Crumble di Pane allâ??Aglio e Peperoncino, Pomodori Secchi, Peperoncini Peruviani Gialli e Rossi.

â?? â??Salsiccia e friarielliâ?? di Federico e Francesco De Maria (I Vesuviani a Napoli). I fratelli Federico e Francesco, pizzaioli â??da zero generazioniâ??, difendono il territorio con un grande classico campano: ruota di carro con friarielli alla napoletana, salsiccia di suino umbro, provola e pecorino bagnolese.

â?? â??La Capovoltaâ?? di Valerio Iessi e Daniele Ferrara (I Borboni a Pontecagnano Faiano, Salerno). La ricerca sugli impasti continua e vede nel 2026 una nuova proposta reale nel menu: â??I Capovoltiâ??. I padellini vengono cotti â??al contrarioâ?? e girati prima di essere serviti. Una dedica al felice errore delle sorelle Tatin. Una delle tre proposte Ã?? Partenope al Fumo: scarola saltata con olive nere e capperi, trito di noci e provola di Agerola.

â?? â??La Cosentina con rape e salsicciaâ?? di Pasqualino De Giuseppe (De Giuseppe Pizzeria a Cosenza). Dopo il restyling la scelta stilistica di portare in tavola solo la pizza cosentina (bassa e ampia, un mix tra una ruota di carro e una pizza romana). Qui: rape, fior di latte, salsiccia di fegato, olio evo e basilico. Tutto esclusivamente calabrese.

La nostra Sud dei cugini Sorce (Sitari Sorce family ad Agrigento). Una proposta che parla di territorio, quella dei giovani ragazzi siciliani Giorgio, Filippo, Alberto e Giorgio: La nostra Sud con fior di latte, bresaola di tonno, datterino giallo semi secco, cipolla marinata, scorza di limone, basilico, pepe, olio.

Bottega, la pizza di Luca Mastracci (Mercato Centrale a Roma). In occasione della Giornata mondiale della pizza, sabato 17 gennaio alle ore 11, Luca Mastracci (Bottega della pizza) guiderà una masterclass presso lo Spazio Fare del Mercato Centrale Roma composta: parte teorica dedicata alle farine e alle nozioni essenziali sugli impasti; spiegazione e dimostrazione dell'impasto diretto; sessione pratica, in cui ciascun partecipante realizzerà il proprio impasto per la pizza tonda napoletana, imparando anche i trucchi per una corretta stesura; esperienza della cottura nel forno a legna, con possibilità di assistere e partecipare; assaggio della pizza di Luca e possibilità di portare a casa l'impasto realizzato.

lavoro

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Gennaio 17, 2026

Autore

redazione