

E' di Lecce la miglior pizza pugliese

ROMA – Grande successo per la terza edizione dei **Pizza Awards Italia**, veri e propri Oscar della Pizza Italiana, svoltasi negli spazi del Roma Convention Center **La Nuvola** in occasione di **Excellence 2019**, riuscitissima manifestazione sulla “food innovation” di **Pietro e Claudio Ciccotti**.

I **Pizza Awards**, nati dall'evoluzione del “Premio Mangia e Bevi” ideato nel 2017 dall'editore **Fabio Carnevali** e organizzati quest'anno in collaborazione con l'amico **Vincenzo Pagano**, patron di *Scatti di Gusto*, vogliono **contribuire ad accendere i riflettori sulle eccellenze della pizza italiana** e sui suoi più valenti rappresentanti, offrendo un giusto riconoscimento a quelle attività e quegli operatori del settore che si sono distinti durante gli ultimi 12 mesi.

Un Oscar della Pizza Italiana ma soprattutto un premio della stampa nazionale, dal momento che a stilare le graduatorie, nazionale e regionali, e a decretare i vincitori è stata infatti una giuria composta da circa 200 tra i più autorevoli giornalisti enogastronomici del settore, rappresentanti e curatori delle principali guide, direttori e redattori delle testate di settore e responsabili delle pagine dei quotidiani che trattano di enogastronomia) con particolari competenze per il mondo della pizza, e dai più importanti esperti di pizza in Italia.

Trentotto in totale i premi, 18 nazionali e 20 regionali.

Sul gradino più alto del podio è salita **Pepe in Grani**, la pizzeria di Caiazzo (CE) di **Franco Pepe**, che si è aggiudicata un **poker di premi** come **Miglior Pizza d'Italia**, **Miglior Pizza Tradizionale** e **Miglior Pizza della Campania**, oltre al suo riconoscimento personale come **Miglior Pizzaiolo dell'anno**.

PUGLIA

Tre le candidate pugliesi in nomination: 400 Gradi (Lecce), Pomodoro e Basilico (Martina Franca), Canneto Beach 2 (Margherita di Savoia). Ad aggiudicarsi il titolo, la pizzeria leccese 400 Gradi guidata dallo chef pizzaiolo Andrea Godi, sul podio – così come ha detto – anche grazie al lavoro di tutto lo staff. A consegnargli l’oscar la giornalista Barbara Politi, componente della giuria esperta.

PIZZA AWARDS ITALIA 2019 • TUTTI I PREMI ASSEGNATI

PREMI ORDINARI

MIGLIOR PIZZA D’ITALIA: Pepe in Grani – Caiazzo (CE)

MIGLIOR PIZZA TRADIZIONALE: Pepe in Grani – Caiazzo (CE)

MIGLIOR PIZZA CONTEMPORANEA • MULINO CAPUTO: I Masanielli – Caserta

MIGLIOR NUOVA APERTURA: Le Parùle – Ercolano (NA)

PIZZA CHEF DELL’ANNO: Franco Pepe – Pepe in Grani – Caiazzo (CE)

PIZZA CHEF DELL’ANNO: Teresa Iorio – Dalle figlie di Iorio – Napoli

GIOVANE PIZZA CHEF DELL’ANNO: Luca Mastracci – Pupillo – Frosinone/Priverno (LT)

PREMI SPECIALI

MIGLIOR PIZZA NAPOLETANA: Giuseppe Pignalosa – Salerno

MIGLIOR PIZZA ROMANA: 180 g. • Pizzeria Romana – Roma

MIGLIOR PIZZA CANOTTO: Da Lionello – Succivo (CE)

MIGLIOR PIZZA FRITTA: I Masanielli Francesco Martucci – Caserta

MIGLIOR PIZZA BIO: Berberè – Castel Bolognese (BO)

MIGLIOR PIZZA SENZA GLUTINE: Sara Palmieri 10 Diego Vitaliano
– Napoli

MIGLIOR CARTA VINI E BIRRE: Francesco e Salvatore Salvo – San
Giorgio a Cremano (NA)

MIGLIOR DESIGN: Da Lionello – Succivo (CE)

MIGLIOR FORMAT DI PIZZERIA: Pizzium – Milano

MIGLIOR COMUNICAZIONE DIGITALE: Patrick Ricci • Terra Grani
Esplorazioni – Torino

AMBASCIATORI DELLA PIZZA: Alessandro Condurro – L'Antica
Pizzeria Da Michele – Napoli

e Gino Sorbillo – Sorbillo Ai Tribunali – Napoli

PREMI REGIONALI

MIGLIOR PIZZA ABRUZZO: La Sorgente – Guardiagrele (CH)

MIGLIOR PIZZA BASILICATA: Da Zero – Matera

MIGLIOR PIZZA CALABRIA: La Mimosa – Corigliano Calabro (CS)

MIGLIOR PIZZA CAMPANIA: Pepe in Grani – Caiazzo (CE)

MIGLIOR PIZZA EMILIA-ROMAGNA: Berberè – Castel Maggiore (BO)

MIGLIOR PIZZA FRIULI-VENEZIA GIULIA: Al Civicosei – Trieste

MIGLIOR PIZZA LAZIO: Seu Pizza Illuminati – Roma

MIGLIOR PIZZA LIGURIA: Officina del Cibo – Sarzana (SP)

MIGLIOR PIZZA LOMBARDIA: Da Zero – Milano

MIGLIOR PIZZA MARCHE: Mezzometro – Senigallia (PS)

MIGLIOR PIZZA MOLISE: Miseria e Nobiltà – Campobasso

MIGLIOR PIZZA PIEMONTE: Patrick Ricci – San Mauro Torinese

(TO)

MIGLIOR PIZZA PUGLIA: 400 Gradi – Lecce

MIGLIOR PIZZA SARDEGNA: Framento – Cagliari

MIGLIOR PIZZA SICILIA: Piano B – Siracusa

MIGLIOR PIZZA TOSCANA: L'Apogeo – Pietrasanta (LU)

MIGLIOR PIZZA TRENTINO-ALTO ADIGE: Korallo – Trento

MIGLIOR PIZZA UMBRIA: Officine Bartolini – Perugia

MIGLIOR PIZZA VALLE D'AOSTA: Du Tunnel – Courmayeur (AO)

MIGLIOR PIZZA VENETO: I Tigli – San Bonifacio (VR)

PIZZA AWARDS ITALIA 2019 • LA GRADUATORIA FINALE

Posizione	Pizzeria	Città
1.	Pepe in Grani	Caiazzo (CE)
1.	50 Kalò	Napoli
1.	I Masanielli	Caserta (CE)
1.	I Tigli	San Bonifacio (VR)
1.	Sorbillo ai Tribunali	Napoli
1.	Seu Pizza Illuminati	Roma
1.	Casa Vitiello	Caserta (CE)
1.	La Gatta Mangiona	Roma
1.	La Notizia Gourmet 94	Napoli
1.	Francesco e Salvatore Salvo	San Giorgio a Cremano (NA)
1.	Renato Bosco	San Martino Buon Albergo (VR)
1.	Berberè	Castel Maggiore (BO)

1.	Da Zero	Milano
1.	Concettina ai Tre Santi	Napoli
1.	Tonda	Roma
1.	Patrick Ricci • Terra Grani Esplorazioni	San Mauro Torinese (TO)
1.	10 Diego Vitagliano	Napoli
1.	In Fucina	Roma
1.	Pignalosa Pizzeria	Salerno
1.	180 g. • Pizzeria Romana	Roma
1.	Crosta	Milano
1.	L'Apogeo	Pietrasanta (LU)
1.	Cocciuto	Milano
1.	Da Attilio alla Pignasecca	Napoli
1.	Sammarco Pizzeria 2.0	Aversa (CE)
1.	Da LionIELLO	Succivo (CE)
1.	Da Ezio	Alano di Piave (BL)
1.	'O Fiore Mio	Faenza (RA)
1.	I Masanielli Sasà Martucci	Caserta (CE)
1.	Dry	Milano
1.	Giolina	Milano
1.	Piano B	Siracusa
1.	L'Osteria di Birra del Borgo	Roma
1.	Sbanco	Roma
1.	Angelo Pezzella	Roma
1.	Grigoris	Mestre (VE)
1.	L'Antica Pizzeria Da Michele	Napoli
1.	Officine del Cibo	Sarzana (SP)
1.	Enosteria Lipen	Triuggio (MB)

1.	400 Gradi	Lecce
1.	Piccola Piedigrotta	Reggio Emilia
1.	Lievito Madre Gino Sorbillo	Roma
1.	Pupillo Pura Pizza	Frosinone (FR)
1.	Da Zero	Matera
1.	Fandango • Racconti di Grani	Filiano (PZ)
1.	La Braciera	Palermo
1.	Giangi Pizzeria Gourmet	Arielli (CH)
1.	Pizzottella	Milano
1.	Framento	Cagliari
1.	Le Figlie di Iorio	Napoli
1.	Antica Osteria Pizzeria Pepe	Caiazzo (CE)
1.	Pizzium	Milano
1.	Le Parùle	Ercolano (NA)
1.	3 Voglie	Battipaglia (SA)
1.	Pro Loco Dol	Roma
1.	Pro Loco Pinciano	Roma
1.	Le Follie di Romualdo	Firenze
1.	Da Zero	Vallo della Lucania (SA)
1.	Battil'oro	Querceta (LU)
1.	Sforno	Roma
1.	Elite Pasqualino Rossi	Alvignano (CE)
1.	Fud • Bottega Sicula	Catania
1.	La Pergola di Radicondoli	Radicondoli (SI)
1.	Da Michele	Milano
1.	Giotto	Firenze
1.	Palazzo Petrucci Pizzeria	Napoli

1.	Olio a Crudo Gino Sorbillo	Milano
1.	Duje	Firenze
1.	Vincenzo Capuano	Napoli
1.	Madre	Roma
1.	Pizzeria Bosco	Tempio Pausania (OT)
1.	Il Vecchio e il Mare	Firenze
1.	Lievità	Milano
1.	Pomodoro e Basilico	Martina Franca (TA)
1.	Vola Bontà per Tutti	Castino (CN)
1.	Gigi Pipa	Este (PD)
1.	Pummà	Bologna
1.	Canneto Beach 2	Margherita di Savoia (BT)
1.	Mezzometro	Senigallia (PS)
1.	La Bufala	Maranello (MO)
1.	Ottocento Bio	Bassano del Grappa (VI)
1.	Da Clara	Venetico Superiore (ME)
1.	Mamma Rosa	Ortezzano (FM)
1.	La Sorgente	Guardiagrele (CH)
1.	Guglielmo Vuolo	Verona
1.	Gusto Divino	Saluzzo (CN)
1.	La Ventola	Rosignano Marittimo (LI)
1.	Sirani	Bagnolo Mella (BS)
1.	Rossopomodoro Sabotino	Milano
1.	Officine Bartolini	Perugia
1.	Montegrigna Tric Trac	Legnano (MI)
1.	L'Orso	Messina

1.	La Mimosa	Corigliano Calabro (CS)
1.	Miseria e Nobiltà	Campobasso
1.	Bricks POP	Torino
1.	Al Civicosei	Trieste
1.	Korallo • Pizza e Drink	Trento
1.	Salvatore Mugnano	Milano
1.	Savô Pizza Gourmet	Genova
1.	Du Tunnel	Courmayeur (A0)

