



All'11° posto "Sancho", al 13° "Eatly Fiumicino" ed al 14° posto "Micro Forno Luca Pezzetta"

di Dario Nottola

Resta immutato il podio delle pizzerie italiane specializzate nella pizza al taglio, nella nuova edizione della classifica **"50 Top Pizza in Viaggio in Italia 2024"**: Pizzarium di Gabriele Bonci, a Roma, è la "Migliore Pizza in Viaggio in Italia" per il quinto anno consecutivo. Nella guida 10 locali capitolini, seguita da Napoli con 4 pizzerie e da Fiumicino e Torino con 3 locali a testa. La regione più rappresentata resta il Lazio con 13 indirizzi, seguita dalla Campania con 6 e dalla Calabria con 4.

All'11° posto figura "Sancho", la storica attività in via Torre Clementina, al 13° "Eatly Fiumicino", presente in aeroporto, ed al 14° posto "Micro Forno Luca Pezzetta" in via G.Battista Grassi.

Questi i risultati secondo "50 Top Pizza", guida più influente nel mondo della pizza, annunciato

attraverso i propri canali social.

Dopo “Pizzarium” al secondo posto si conferma Lievito di Francesco Arnesano, sempre a Roma, mentre al terzo posto ritroviamo Campana Pizza In Teglia di Daniele Campana, a Corigliano Calabro, in provincia di Cosenza.

La quarta posizione va ad Antico Forno Roscioli della famiglia Roscioli, a Roma; quinta posizione per La Masardona della famiglia Piccirillo, a Napoli; sesta posizione per O Fiore Mio Pizze di Strada di Davide Fiorentini, a Bologna; settima posizione per Tiri Bakery & Caffè, a Potenza. Per l’ottava posizione un nuovo ingresso in guida: direttamente nella top ten, Tiella, di Daniele Biagioni, a Roma. Nona posizione per il panificio Davide Longoni, a Milano e, a chiudere la top ten, Tellia, di Enrico Murdocco, a Torino.

Novità – inserimento di “Eataly Fiumicino”. Per la prima volta entra in classifica una pizzeria situata in aeroporto, che si posiziona al tredicesimo posto.

La guida fotografa un “grande miglioramento, in tutte le regioni, di questa specialità molto amata dagli italiani, che riesce ad essere anche identitaria a seconda del territorio in cui viene proposta. Attenzione alle lievitazioni, tendenza al crunch, oggi molto di moda – e apprezzata anche grazie alla sensazione di leggerezza che regala al morso -, assoluta ricerca della qualità nelle materie prime, sono la cornice di un settore importante e qualificante”, **è sottolineato.**

Cresce intanto l’attesa per la cerimonia di premiazione di 50 Top Pizza Italia 2024, **durante cui saranno svelate le 100 Migliori Pizzerie Italiane per l’anno in corso**, che si terrà mercoledì 10 luglio per la prima volta a Milano, al Teatro Manzoni, e sarà condotta anche quest’anno da Federico Quaranta, volto tv molto amato dal pubblico.