



## 50 TOP PIZZA 2022: I Masanielli – Francesco Martucci si conferma la migliore pizzeria italiana

**La Campania conquista il podio delle 100 migliori pizzerie del Bel Paese. L'insegna casertana è medaglia d'oro per il quarto anno consecutivo, seguita da 50 Kalò di Ciro Salvo e 10 Diego Vitagliano Pizzeria. Davide Ruotolo, invece, è il Giovane Pizzaiolo dell'anno**



Tra le prime 100 pizzerie la Campania si afferma con ben 30 insegne.

Al Teatro Mercadante di Napoli, è stata presentata **50 TOP PIZZA ITALIA 2022**, la classifica delle migliori pizzerie d'Italia stilata da **50 Top Pizza**, la guida ideata e curata da Barbara Guerra, Albert Sapere e Luciano Pignataro.

In una serata condotta da **Federico Quaranta**, e seguita anche in diretta streaming sulle pagine Facebook di 50 Top Pizza, 50 Top Italy e Luciano Pignataro Wine Blog, sono stati decretate le **pizze migliori del 2022** che hanno visto la Campania dominare il podio.

## Le migliori pizzerie italiane secondo 50 Top Pizza 2022

La migliore pizzeria d'Italia, per il quarto anno consecutivo, è [I Masanielli – Francesco Martucci](#) a Caserta. Medaglia d'argento a **50 Kalò di Ciro Salvo** a Napoli e di bronzo a **10 Diego Vitagliano Pizzeria**, sempre a Napoli.

Segue, in quarta posizione, [I Tigli a San Bonifacio](#) (VR), al quinto posto **Francesco & Salvatore Salvo** a Napoli, sesto **Seu Pizza Illuminati** a Roma, settimo **La Notizia 94** a Napoli, ottavo posto per **180g Pizzeria Romana** a Roma, al nono **Dry Milano** a Milano, al decimo la nuova pizzeria casertana **Cambia-Menti di Ciccio Vitiello**.



I tre pizzaioli campani sul podio (Foto © Ufficio stampa).

La guida **50 Top Pizza 2022**, suddivide 500 insegne italiane tra:

- **Pizzerie Top** (le prime 50),
- **Grandi Pizzerie** (dalla posizione 51 alla 100) e
- **Pizzerie Eccellenti e Pizze in Viaggio** – da taglio e asporto.

## La Campania regina della pizza di qualità

Tra le prime 100 pizzerie la **Campania si afferma con ben 30 insegne**, al secondo posto il Lazio con 13 pizzerie, che batte di poco la Lombardia con 12. A seguire Toscana (10), Puglia e Veneto (5), Piemonte e Sardegna (4), Sicilia (3), Marche (2), Umbria (1). **Assenti** le regioni Abruzzo, Basilicata, Emilia-Romagna, Liguria, Calabria, Molise e Trentino-Alto Adige.

## Gli Italian Special Awards 2022

- Pizzaiolo dell'Anno 2022 – Latteria Sorrentina Award: Jacopo Mercuro di 180g Pizzeria Romana (Roma)
- Giovane dell'Anno 2022 – Ooni Award: Davide Ruotolo di Palazzo Petrucci Pizzeria (Napoli)
- Pizzeria Novità dell'Anno 2022 – Solania Award: Modus (Milano)
- Performance dell'Anno 2022 – Birrificio Fratelli Perrella Award: Denis (Milano)
- Pizza dell'Anno 2022 – Robo Award: Recensione Negativa di Cambia-Menti di Ciccio Vitiello

(Caserta)

- Migliore Proposta dei Fritti 2022 – Olitalia Award: Lievito Pizza, Pane...(Roma)
- Migliore Frittatina di Pasta dell'Anno 2022 – Pastificio di Martino Award: I Borboni Pizzeria (Pontecagnano Faiano, SA)
- Migliore Carta dei Vini 2022 – Prosecco DOC Award: Pizzeria Da Lioniello (Succivo, CE)
- Miglior Servizio di Sala 2022 – Goeldlin Award: Officine del Cibo (Sarzana, SP)
- Innovazione e Sostenibilità Ambientale 2022 – Ferrarelle Award: I Masanielli – Sasà Martucci (Caserta)

## Le pizzerie più sostenibili: il premio Forno Verde 2022

Premiati anche i locali che si sono distinti per l'attenzione alla sostenibilità ambientale con l'assegnazione del **premio Forno Verde 2022 a otto locali**:

1. I Masanielli – Sasà Martucci, Caserta
2. Le Grotticelle, Caggiano (SA)
3. Pupillo Pura Pizza, Frosinone
4. Denis, Milano
5. Pizzeria Le Parùle, Ercolano (NA)
6. Pizzeria Gigi Pipa, Este (PD)
7. Pizzarium, Roma
8. Grotto Pizzeria Castello, Caggiano (SA).

## Benemerito della Pizza 2022

Infine, il riconoscimento **Benemerito della Pizza 2022** è andato a tre pizzaioli che all'inizio degli anni 2000 hanno cambiato la storia della pizza nelle loro rispettive categorie: **Enzo Coccia**, **Simone Padoan** e **Gabriele Bonci**.

Per la **classifica 50 Top Pizza Italia 2022**: <https://www.50toppizza.it/>

### Data di creazione

27/07/2022

### Autore

enzo-radunanza