



## 50 pizzerie da provare una volta nella vita

*Il nuovo libro curato da Massimiliano Tonelli per 24 ORE Cultura è un viaggio nell'Italia della pizza, raccontata attraverso storie, identità locali e tradizioni regionali. Prima ancora di entrare nel merito della lettura colpiscono la cura editoriale, la qualità grafica e la forza evocativa delle immagini*

Si potrebbe pensare che si tratti dell'ennesimo libro sulla pizza e sulla sua storia. Oppure che avremo tra le mani un'altra guida alle pizzerie italiane. In realtà, il libro **"50 pizzerie da provare una volta nella vita"** a cura di Massimiliano Tonelli per **24 ORE Cultura** è un gioiellino che si aggiunge a **40 pasticcerie storiche da provare una volta nella vita**, uscito lo scorso ottobre.

È proprio l'autore, nella prefazione, a spiegare l'obiettivo di questa novità editoriale descrivendolo non solo una guida alle migliori insegne italiane e un atlante narrativo che attraversa l'Italia da Torino a Palermo, ma un insieme di racconti e di personaggi emblematici che fanno comprendere l'evoluzione culturale della pizza nell'Italia contemporanea.

Un'opera, quindi, che può interessare anche a quanti non andranno mai in alcune di quelle pizzerie, magari per la distanza geografica. Da non trascurare, per chi ama i libri in generale, l'attrazione data dal profumo della carta pregiata, dalla qualità grafica e dalla forza evocativa e rassicurante delle immagini che contribuiscono a rendere *50 pizzerie* un "must to have", anche in vista delle prossime festività natalizie.



## 200 immagini, box informativi e un racconto che profuma di pizza

Con oltre **200 immagini**, racconti originali, schede dedicate e box di approfondimento, il libro di 24 ORE Cultura rappresenta una mappa gastronomica che "tratta" la pizza non come semplice prodotto ma come fenomeno culturale, un ponte tra economia, antropologia, creatività e identità regionali.

Ogni pizzeria è raccontata in modo coinvolgente, con attenzione ai dettagli che fanno la differenza. Si approfondiscono impasti, ingredienti, tecniche, storia del locale e curiosità al punto che viene voglia di organizzarsi per un viaggio che tocchi ogni località citata.

**«Parlare di ristorazione è sempre un pretesto per parlare**

---

## d'altro»

Tra le righe si riconosce la firma giornalistica e lo sguardo culturale di Massimiliano Tonelli, che spiega: «*Parlare di ristorazione è sempre un pretesto per parlare d'altro: territorio, economia, antropologia, trasformazioni sociali. Questo libro è anche e soprattutto questo.*»

Tra le 50 pizzerie selezionate, infatti, non ci sono soltanto le più blasonate e che sono diventate popolari anche grazie alla forza della comunicazione digitale ma si individuano anche realtà più legate a territori particolari ma capaci di trasmettere le caratteristiche di una comunità e di una visione.

## Dalle sperimentazioni del Nord alle tradizioni del Sud

Il viaggio parte da Torino con **Sestogusto**, dove la pizza diventa un territorio di ricerca con lievitazioni in continua evoluzione, abbinamenti inattesi e ingredienti scelti con cura certosina. A Roma, invece, **La Gatta Mangiona** viene indicata come una delle tappe più significative per comprendere l'evoluzione della pizza napoletana reinterpretata in chiave capitolina.

A Milano emergono **Confine**, dove la degustazione in pizzeria diventa esperienza sensoriale e **Pantera Pizza Rustica** che ha conquistato i palati meneghini con la bontà di un'ottima pizza al taglio romana.

In Campania la pizza è quotidianità e convivialità popolare e non solo. **Pepe in Grani** a Caiazzo è la creatura di **Franco Pepe** che ha elevato la pizza a tecnica raffinata e quasi dal linguaggio artistico riconosciuto in tutto il mondo. A Napoli, nel Rione Sanità, **Concettina ai Tre Santi** è al contempo tradizione familiare, folklore e innovazione sociale convivono in un modello unico.

SOMMARIO		50 PIZZERIE	
<b>INTRODUZIONE</b>	<b>9</b>	25. <b>SANCHO</b>	<b>111</b>
1. <b>AMMODO</b>	<b>15</b>	26. <b>IMPASTATORI POMPETTI</b>	<b>115</b>
2. <b>PANIFICIO GRAZIANO</b>	<b>19</b>	27. <b>APOGEO</b>	<b>119</b>
3. <b>L'ORSO</b>	<b>23</b>	28. <b>SANTARPIA</b>	<b>123</b>
4. <b>PIZZOLERIA LE MONACHE</b>	<b>27</b>	29. <b>BOTTEGA DANI</b>	<b>127</b>
5. <b>BOB</b>	<b>31</b>	30. <b>LA PERGOLA</b>	<b>131</b>
6. <b>DAMA</b>	<b>35</b>	31. <b>PAGLIÀ PIZZA E FICHI</b>	<b>135</b>
7. <b>400 GRADI</b>	<b>39</b>	32. <b>FORNO MOLLIKA</b>	<b>139</b>
8. <b>PEPE IN GRANI</b>	<b>43</b>	33. <b>CHIERE</b>	<b>143</b>
9. <b>CAMBIA-MENTI</b>	<b>47</b>	34. <b>'O FIORE MIO</b>	<b>147</b>
10. <b>I MASANIELLI</b>	<b>51</b>	35. <b>FORNO BRISA</b>	<b>151</b>
11. <b>I MASANIELLI - SASÀ MARTUCCI</b>	<b>55</b>	36. <b>BERBERÈ</b>	<b>155</b>
12. <b>CONCETTINA AI TRE SANTI</b>	<b>59</b>	37. <b>PANIFICIO MACCARINI</b>	<b>159</b>
13. <b>LA NOTIZIA</b>	<b>63</b>	38. <b>SESTOGUSTO</b>	<b>163</b>
14. <b>LA MASARDONA</b>	<b>67</b>	39. <b>DA GINO</b>	<b>167</b>
15. <b>SALVO</b>	<b>71</b>	40. <b>CONFINE</b>	<b>171</b>
16. <b>FRAMENTO</b>	<b>75</b>	41. <b>DRY</b>	<b>175</b>
17. <b>REJMI</b>	<b>79</b>	42. <b>MODUS</b>	<b>179</b>
18. <b>PIZZERIA CLEMENTINA</b>	<b>83</b>	43. <b>PIZZA STELLA</b>	<b>183</b>
19. <b>LA GATTA MANGIONA</b>	<b>87</b>	44. <b>PIZZA AL TRANCIO</b>	<b>187</b>
20. <b>SEU PIZZA ILLUMINATI</b>	<b>91</b>	45. <b>FORNO DEL MASTRO</b>	<b>191</b>
21. <b>180 GRAMMI</b>	<b>95</b>	46. <b>PANTERA PIZZA RUSTICA</b>	<b>195</b>
22. <b>FRUMENTARIO</b>	<b>99</b>	47. <b>PIZZAUT</b>	<b>199</b>
23. <b>PIZZARIUM</b>	<b>103</b>	48. <b>BIRRARIA LA CORTE</b>	<b>203</b>
24. <b>LIEVITO</b>	<b>107</b>	49. <b>I TIGLI</b>	<b>207</b>
		50. <b>RENATO BOSCO</b>	<b>211</b>

E si potrebbe continuare con le citazioni ma 50 Pizzerie merita di essere sfogliato e goduto, per individuare la pizzeria più adatta ai propri gusti, tra quelle gourmet, le realtà di quartiere, indirizzi pionieristici, artigiani che valorizzano impasti e farine locali, giovani pizzaioli che lavorano sul rapporto tra territorio e identità.

Maggiori informazioni: [www.24orecultura.com](http://www.24orecultura.com)

#### Data di creazione

24/11/2025

#### Autore

redazione