



Pizzerie d'Italia 2025: il Lazio in cima alla classifica del Gambero Rosso

L'eccellenza della pizza italiana sotto i riflettori della Guida Gambero Rosso: 96 Tre Spicchi, 16 Tre Rotelle e 116 nuove insegne in un compendio che premia l'eccellenza e la diversità nel mondo della pizza italiana

La **pizza**, simbolo dell'Italia nel mondo, continua a evolversi e affascinare, abbracciando la tradizione e sperimentando nuove frontiere.

Dalla classica napoletana alle interpretazioni gourmet, dalle tonde a quelle al trancio, il mondo della pizza oggi rappresenta una delle espressioni più dinamiche e creative della gastronomia italiana.

Il successo di questo piatto iconico risiede nella sua capacità di essere familiare e innovativa al tempo stesso, rendendolo un campo di sperimentazione per pizzaioli e chef di alto livello.

In un paese come il nostro, dove la pizza è più di un semplice cibo ma una vera e propria istituzione culturale, l'uscita della guida **Pizzerie d'Italia** del **Gambero Rosso** è sempre un evento atteso con trepidazione. L'edizione 2025 non delude le aspettative, offrendo uno sguardo

approfondito su un settore in continua evoluzione.

Pizzerie d'Italia 2025 del Gambero Rosso: ecco l'attuale panorama della pizza italiana

La nuova edizione della guida censisce oltre **750 insegne**, spaziando dalle pizze tonde tradizionali a quelle a degustazione, fino al trancio. Con **116 nuovi ingressi**, la guida fotografa inoltre un settore dinamico e in costante crescita.

Pina Sozio, curatrice dell'edizione 2025, sottolinea la vitalità del mondo della pizza, evidenziando l'ingresso di giovani talenti e l'interesse crescente di chef affermati verso questo campo:

«Che vitalità nella pizza italiana. Aperture su aperture, tanti giovani con voglia di emergere e di far emergere i propri territori. Tanto è sfidante e affascinante il terreno pizza che molti bravi chef hanno cominciato a cimentarsi con essa, affascinati sia dalla magia degli impasti, che dalla conquistata libertà nei condimenti»



Pizzerie d'Italia 2025 ha censito oltre 750 insegne in tutta Italia.

Tutti i numeri e le novità di questa edizione

La guida **Pizzerie d'Italia 2025**, appena pubblicata, traccia una mappa dell'eccellenza nel mondo

della pizza italiana. Tra i riconoscimenti più ambiti troviamo infatti i 96 **“Tre Spicchi”** per le pizzerie tradizionali e 16 **“Tre Rotelle”** per la pizza al taglio e da asporto.

Simboli di una qualità che non conosce compromessi, questi riconoscimenti rappresentano il vertice della qualità nel settore, premiando chi sa coniugare tradizione e innovazione.

Le Stelle della Pizza e le New Entry

Quest'anno, sono ben **22** le pizzerie che mantengono la “stella”, avendo raggiunto il punteggio pieno per almeno il decimo anno consecutivo. Tra le novità più attese, 9 locali hanno fatto il loro debutto nei **Tre Spicchi**, tra cui **Senese** a Sanremo, **Vico Pizza & Wine** a Roma, e **Bro** a Napoli.

Per quanto riguarda le **Tre Rotelle**, simbolo della migliore pizza al trancio e da asporto, **Pizzarium** di **Gabriele Bonci** si riconferma al vertice con 95 punti. Due nuovi ingressi, **Forno Del Mastro** a Monza e **Pizza Chef** a Roma, hanno contribuito invece a rinnovare il panorama della pizza al taglio.

Sono 9 in tutto i premi speciali, tra cui i **Maestri dell'Impasto** a **Simone Padoan** de **I Tigli** a San Bonifacio e **Giancarlo Casa** de **La Gatta Mangiona** a Roma. **Pizzaiolo Emergente** è **Lorenzo Prestia** di **Grano Vivo** a Pontedera mentre il premio **Ricerca e Innovazione** va alla **Premiata Fabbrica Pizza** di Bassano del Grappa.

Lazio: una regione al centro della pizza secondo la Guida Pizzerie d'Italia 2025

Con le sue **80 insegne**, il **Lazio** si conferma **una delle regioni più influenti nel mondo della pizza**. La tradizionale pizza al taglio romana continua a evolversi, infatti, grazie all'utilizzo di ingredienti tipici come la mortadella e i fiori di zucca con acciughe.

Roma, in particolare, brilla con **18 eccellenze** che hanno raggiunto il punteggio massimo, confermando il suo ruolo di capitale non solo amministrativa, ma anche gastronomica.

Nove i “Tre Spicchi” nella Capitale con pizzerie come **180g Pizzeria Romana**, **La Gatta Mangiona** e **Seu Pizza Illuminati**: **La Gatta Mangiona**, in particolare, si distingue sia per l'ambita stella che per aver ottenuto il punteggio pieno per il 10° anno consecutivo, oltre al premio speciale conferito al suo pizzaiolo **Giancarlo Casa**, che prima di tutti a Roma ha deciso di alzare l'asticella della qualità in fatto di pizza.

Per acquistare la guida: amzn.to

Data di creazione

28/09/2024

Autore

redazione