



Le migliori 10 Pizzerie italiane nel mondo

Raffaele Tromiro Napulè

ZURIGO (SVIZZERA)

Raffaele Tromiro, quarta generazione di pizzaioli, ha girato il mondo, ha vissuto anche momenti difficili per poi trovare il suo posto sulle sponde del Lago di Zurigo. Oggi con Napulè e Zollikon fa da punto di riferimento per la tradizione napoletana e la pizza a portafoglio. Sembra non finire mai il suo inesauribile impegno nella ricerca in ingredienti di altissimo profilo. Pizzeria dell'anno 2023 nella Top Italian Restaurants.

Giuseppe Errichiello Napoli sta cà'

TOKYO (GIAPPONE)

Giuseppe Errichiello azzera la distanza tra Napoli e Tokyo. Cresciuto ad Afragola, ha varcato i confini della sua città per arrivare nella capitale del Giappone. Qui ha saputo "forgiare" una delle migliori margherite che si possono trovare oltre i confini nazionali. Le regole partenopee sono seguite pedissequamente materializzando nel locale i profumi e i sapori della città campana.

Alessandro Leonardi Futura

BERLINO (GERMANIA)

Futura a Berlino è un baluardo della pizza napoletana che ha pochi eguali in Europa. Alessandro Leonardi, da Napoli è partito alla volta di Berlino portando con sé nel bagaglio la ricetta della pizza partenopea e ne ha fatto il cardine su cui ruota il successo del suo locale tedesco. Insieme a un costante rispetto della tradizione napoletana e un continuo aggiornamento, rimane un punto di riferimento per le pizzerie italiane in Europa.

Paolo e Daniele Salvo Bottega

PECHINO (CINA)

I fratelli Salvo sono figli d'arte di una famiglia che ha sfornato pizze per generazioni, tramettendo un mestiere e la passione a Paolo e Daniele. Un'attenta selezione delle materie prime e un rispetto della tradizione hanno permesso ai due di aprire Bottega, nome omen della pizzeria dove i dischi sono il prodotto di un saper fare artigianale e autentico.

74



GAMBERO ROSSO
Magazine Mensile

Tiratura:
55.000 copie

Andre Guidon Leggera Pizza Napoletana

SAN PAOLO (BRASILE)

Andre Guidon con Leggera Pizza Napoletana ha voluto ricreare il gusto napoletano della pizza nel suo locale a San Paolo. Un obiettivo realizzato insieme a Fabio Muccio e Bruno Caccavale che riesce a sfornare e servire tradizione ed autenticità grazie anche a ingredienti italiani importati.

Daniele Cason The Pizza Bar on 38th

TOKYO (GIAPPONE)

Daniele Cason ha saputo combinare il fine dining con la pizza, piatto del popolo e popolare che

diventa esperienza esclusiva nella capitale nipponica. Il locale si trova nel lussuoso Mandarin Oriental di Tokyo a Nihombashi, dove al "counter" troverete Daniele, chef executive di tutta la struttura, che cura in prima persona questo piccolo gioiellino e sforna pizze non tradiscono mai la tradizione di una pizza buona e genuina.

Ciro Salvo 50 Kalo

LONDRA (GB)

Napoli, Roma e Londra. **Ciro Salvo** ha seguito un lungo percorso dal 1996, anno in cui ha deciso di intraprendere il mestiere di pizzaiolo, riuscendo a

diventare uno dei grandi interpreti dell'autentico impasto napoletano. Talento, abilità e studio, gli sono valsi l'apertura di tre locali e un successo strepitoso.

Ciro Iovine Song' e Napulè

NEW YORK (USA)

Song' e Napulè, più che l'insegna sembra una vera e propria dichiarazione di **Ciro Iovine**, che ha aperto un locale a New York. Pizzaiolo rinomato, ha iniziato prestissimo la sua carriera. Dall'età di 13 anni ha puntato tutto sulla sua passione più grande che lo ha portato a conquistare una parte degli Stati Uniti con la sua pizza verace napoletana

e la sua dedizione di selezione e ricerca degli ingredienti.

Gianluca Legrottaglie Montesacro Pineria

SAN FRANCISCO (USA)

Gianluca Legrottaglie è tra i pionieri che hanno importato la pizza romana negli Stati Uniti e nel suo caso a San Francisco. Un piatto che veicola una forte influenza della tradizione romana. Guanciale, pecorini ed altri ingredienti importati o locali sono la materia prima di altissima per raccontare questo piatto di origine capitolina.

