

Life 16 maggio 2019 11:38

La classifica delle migliori pizzerie d'Europa

di Forbes.it Staff
La redazione di Forbes

FORBES

24 maggio 2019

La classifica delle migliori pizzerie d'Europa

di Forbes.it
Staff
La redazione di Forbes

Ciro Salvo della pizzeria 50 Kalò

Con l'obiettivo di creare una vera e propria mappatura globale della pizza di qualità, come non era mai stata fatta in precedenza, è stata pubblicata l'edizione 2019 di **50 Top Pizza**.

All'ormai consueta e seguitissima classifica italiana, che giunge quest'anno alla sua terza pubblicazione, è stata infatti aggiunta quella riguardante i migliori 50 locali del vecchio continente. **50 Top Europa**. Prima classificata, vincitrice dunque del Premio Fior d'Agerola 50 Top Europa, è stata **50 Kalò di Ciro Salvo pizzeria di Londra** (insegna gemella dell'omonima pizzeria napoletana, al n. 3 di 50 Top Pizza Italia 2018) che, grazie al talento del pizzaiolo campano, sta letteralmente conquistando a suon di impasti la capitale inglese. Seguono, sul podio, la parigina **Bijou**, di Gennaro Nasti, altro fuoriclasse di origini partenopee, e **Bæst**, a Copenaghen, del siculo-danese Christian Puglisi. Inghilterra (a quota 10), Francia (8) e Germania (5) sono risultati essere i Paesi con il maggior numero di locali inseriti in classifica, che vede comunque rappresentate ben 23 diverse nazioni.

Ecco di seguito la top ten delle 50 migliori pizzerie in Europa:**1. 50 Kalò di Ciro Salvo Pizzeria London***Londra – Inghilterra*

Sono state inoltre presentate le candidature estere relative ai seguenti riconoscimenti: Premio S. Pellegrino & Acqua Panna migliore pizzeria in Asia, Premio Prosecco DOC migliore pizzeria in Oceania, Premio Solania migliore pizzeria in Africa, Premio Olitalia migliore pizzeria in Giappone. Tutte le categorie (ad eccezione di quella riguardante il continente africano) hanno visto raddoppiare, da 5 a 10, le rispettive nomination, mentre ha raggiunto quota 50 la lista delle pizzerie in lizza per il Premio Città di Napoli migliore pizza napoletana nel mondo. Un lungo elenco che vede gareggiare realtà presenti nel mondo intero, a testimonianza di quanto sia celebre e amato lo stile classico napoletano, capostipite di tutte le altre scuole.

Saranno invece svelate nel corso di una speciale serata a New York, il 27 giugno, le candidature riguardanti la Migliore pizzeria in Sud America e la Migliore Pizzeria in Brasile, nonché la classifica di **50 Top Nord America**, altra importante novità del 2019, il cui panel è stato coordinato da Mitchell Davis, Chief Strategy Officer della James Beard Foundation (organizzazione no profit che promuove la cultura alimentare americana in chiave sostenibile).

"Quest'anno", sottolineano i tre curatori del progetto editoriale, **Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere**, "abbiamo deciso di moltiplicare gli sforzi con l'intento di dare ai lettori, e ai consumatori, una guida sempre più esaustiva e completa, con un raggio d'azione quanto mai ampio. La pizza è un fenomeno globale che, senza rinunciare mai alla sua anima popolare, sta compiendo un'importante crescita in termini qualitativi".

Inoltre, sono già presenti online, sul sito www.50toppizza.com, oltre **500 pizzerie "da non perdere"**, insigne del simbolo del "forno", mentre, a partire dai primi giorni del mese di giugno verranno comunicate le 350 insegne "eccellenti" ("2 forni"). Proseguirà poi l'emozionante countdown web, fino ad arrivare alla gran finale in programma il 23 luglio nello storico e suggestivo Teatro Mercadante di Napoli, quando verranno finalmente rese note le **migliori 50 pizzerie d'Italia** e consegnati gli ambiti premi speciali e tutti i riconoscimenti esteri.

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi