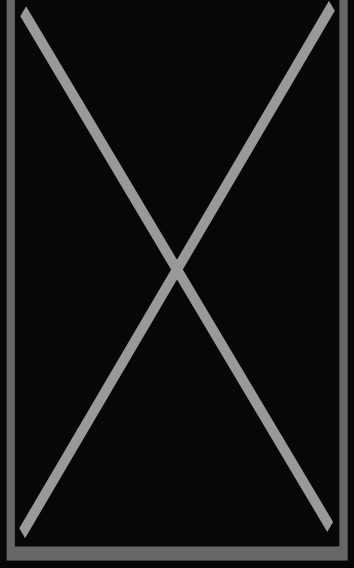
Pizzerie d’Italia del Gambero Rosso 2016, la guida

piatto-pizzerie-2016-bd80d045

Decisamente sorpassati i tempi della diatriba fra tradizione e innovazione; la salvaguardia della pizza come cibo universale, passa attraverso l’intelligente trasformazione dei condimenti.
Il mondo della pizza non si ferma, dunque e, dato più interessante, la crescita è generalizzata lungo tutta la Penisola, dal Piemonte alla Sicilia. Davanti ai forni, pizzaioli con storie diversissime fra loro. Ad accomunarli, al di là della scelta di campo (fedeltà assoluta alla tradizione o intelligenti esperimenti culinari) è il massimo rispetto per il prodotto in ogni fase della lavorazione, dalla scelta delle farine, alla lievitazione, fino alla selezione degli ingredienti, primi fra tutti pomodoro, olio e mozzarella.

Pizzerie d’Italia del Gambero Rosso 2016, realizzata quest’anno in collaborazione con il Consorzio Tutela vino Bardolino Doc, partner esclusivo della guida (e Il Chiaretto sarà il vino che accompagnerà il brindisi a fine presentazione con gli assaggi preparati da alcuni dei grandi maestri pizzaioli), mette sul piatto tante novità. A cominciare dal numero dei Tre Spicchi che vede ben sei nuovi ingressi (vedi allegato).
Ma non basta. Da sottolineare poi l’impegno per creare linee parallele per chi ha problemi di intolleranze, glutine in primis. Un investimento in termini di ricerca e soldi che ci è sembrato giusto valorizzare con l’istituzione di un premio riservato proprio alla migliore pizzeria gluten free, (vedi allegato), che è stato assegnato a Il Guappo di Moiano (BN).



Si fanno poi sempre più numerosi i giovani che scelgono di mettere le mani in pasta (a loro è dedicato il corso Professione pizzaiolo, organizzato dalla Città del gusto di Napoli, in cui vengono trattate tutte le tematiche di questo grande prodotto, vedi allegato) e se lo fanno non si risparmiano. Un esempio per tutti: il giovanissimo Alberto Morello (vincitore del premio pizzaiolo emergente) che ad Este, in provincia di Padova, si è inventato persino un orto per nobilitare al massimo il disco di pasta.
Infine qualche curiosità a margine. La regione con il maggior numero di Tre Spicchi (12) è la Campania, al secondo posto con 6 la Toscana; terzo posto per il Lazio con 5 Tre Spicchi. Il Lazio è, invece, regione leader per la pizza in teglia con ben 3 Tre Rotelle.

Il premio per la migliore carta dei vini e delle birre è andato alla pizzeria ‘O Scugnizzo di Arezzo e a Libero Arbitrio di Maiolati Spontini (AN). Il premio I Maestri dell’impasto è stato assegnato a Graziano Monogrammi de La Divina Pizza di Firenze e a Ciro Salvo 50 Kalò di Napoli. Il Premio le Pizze dell’Anno è stato assegnato a Q.bio di Forlì, a la Sorgente di Guardiagrele (CH) e a Pepe in Grani di Caiazzo.

Pizzerie d’Italia Gambero Rosso 2016 di Gambero Rosso è in edicola e in libreria (pp 304 - euro 8,90).