Pizza: la guida del Gambero Rosso incorona (anche) una donna

gambero-rosso-guida-pizzerie-e02933ea

Per la prima volta ad essere premiata è un donna, Marzia Buzzanca di “Percorsi di Gusto” dell’Aquila. Tra i 9 nuovi ingressi fra i Tre Spicchi registrati dalla guida “Pizzerie d’Italia 2017” del Gambero Rosso, fa infatti capolino una pizzaiola che ha fatto della pizza un simbolo di rinascita.

La guida, realizzata quest’anno in collaborazione con Consorzio Tutela Vino Bardolino Doc e Molino Magri, assegna il massimo punteggio a Pier Luigi Fais, un cuoco che, in attesa di cimentarsi con un nuovo ristorante, ha aperto a Cagliari la pizzeria “Framento”.

Complessivamente - rileva l’Adkronos - cresce il numero delle pizzerie di qualità e dei giovani decisi a investire seriamente nel mestiere (a loro è dedicato il corso 'Professione Pizzaiolo', organizzato dalla Città del gusto di Napoli, in cui vengono trattate tutte le tematiche del prodotto), al punto che quest’anno sono due i ragazzi che si aggiudicano il premio speciale 'Pizzaiolo Emergente': Alberto Pagliani di Trento e Francesco Vitiello di Tuoro (Ce).

Sempre più forte l’impegno per creare linee parallele per chi ha problemi di intolleranze, glutine in primis. Il premio riservato alla migliore pizzeria “gluten free” è stato assegnato alla pizzeria “La Ventola” di Rosignano Marittimo (Li). Il premio per la migliore carta dei vini e delle birre va alla pizzeria “Apogeo Giovannini” di Pietrasanta (Lu).

Il premio “I Maestri dell’impasto” è stato assegnato a Massimiliano Prete della pizzeria “Gusto Divino” di Saluzzo (Cn) e ad Antonio La Marca della pizzeria “Era Ora” di Palma Campania (Na). Il Premio per le “Migliori Pizze dell’anno” va a: “La Sorgente” di Guardiagrele (Ch), “Da Ezio” di Alano in Piave (Bl), “Oliva - da Concettina ai Tre Santi” di Napoli e 'Pizzarium' di Roma.