AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Pizza Awards Italia 2025: è "Pepe in Grani" di Franco Pepe la Miglior Pizzeria d'Italia*

Roma - 30 set 2025 (Prima Pagina News) **Seconda classificata "I Masanielli" di Francesco Martucci, terza "Seu Illuminati" di Pier Daniele Seu. Francesco Martucci eletto Miglior Pizzaiolo d'Italia 2025.**

Si è tenuta ieri sera a Roma con un grande successo di pubblico, nel monumentale salone di Spazio Novecento all'Eur, la IV edizione dei Pizza Awards Italia, vero e proprio "Oscar della Pizza" che vede in veste di giudici oltre 200 giornalisti di tutte le regioni d'Italia e di tutte le testate, curatori delle guide, esperti del settore. Il premio dedicato alle migliori pizzerie e pizzaioli d'Italia è stato organizzato da Fabio Carnevali, Vincenzo Pagano e dalla E20 – Events Factory patrocinato dalla Presidenza della Regione Lazio e dall'Assessorato ai Grandi eventi, sport, turismo e moda del Comune di Roma. Nel corso della cerimonia, presentata dalla giornalista e volto tv Barbara Politi, sono stati assegnati ben 43 premi. Miglior Pizzeria d'Italia 2025 è Pepe in Grani di Franco Pepe (Caiazzo/CE), seguita al secondo posto da I Masanielli di Francesco Martucci (Caserta), al terzo da Seu Illuminati di Pier Daniele Seu (Roma), al quarto da 10 di Diego Vitagliano (Napoli) e al quinto da 50 Kalò di Ciro Salvo (Napoli). "Sto provando un'emozione fortissima, questo premio lo dedico a tutto il mondo pizza", sono le prime parole di Franco Pepe. Miglior Pizzaiolo dell'anno, è Francesco Martucci de I Masanielli proprio davanti a Franco Pepe di Pepe in Grani. "Ormai sembriamo Coppi e Bartali", ha dichiarato Martucci. Miglior Pizzaiola dell'anno è Roberta Esposito, patron di Marita (Roma) e La Contrada (Aversa/CE). Miglior Pizzaiolo Under 35 dell'anno è Francesco Capece della pizzeria Confine (Milano) mentre, il premio come Miglior Fornaio dell'anno se lo aggiudica Michele Lioniello, pizzeria Da Lioniello (Succivo/CE). Nel corso avvincente "countdown" Pizza Awards ha assegnato anche i premi regionali e i premi speciali. Iniziamo dalle Migliori Pizzerie Regionali: Impastatori Pompetti (Abruzzo), Fandango (Basilicata), Bob Alchimia a Spicchi (Calabria), Pepe in Grani (Campania), 'O Fiore Mio (Emilia Romagna), Al Civicosei (Friuli Venezia Giulia), Seu Pizza Illuminati (Lazio), Officine del Cibo (Liguria), Mamma Rosa (Marche), Bas&Co. (Molise), Dry Milano (Lombardia), Sestogusto (Piemonte), 400 Gradi (Puglia), Maiori (Sardegna), Piano B (Sicilia), Giovanni Santarpia (Toscana), Acquaefarina (Trentino-Alto Adige), Meunier Champagne e Pizza (Umbria), iSaulle (Valle d'Aosta) e I Tigli (Veneto). I premi speciali sono andati invece così assegnati: Miglior Pizza Creativa 10 Diego Vitagliano (Napoli), Miglior Pizza Contemporanea Carlo Sammarco 2.0 (Aversa/CE), Miglior Pizza Fritta è Antica Pizza Fritta da Zia Esterina Sorbillo dal 1935 (Napoli) e, sempre in Campania, è andato il premio Miglior Pizza Tradizionale Attilio alla Pignasecca (Napoli). Miglior Pizza Romana a 180g (Roma), Miglior Pizza Margherita I Masanielli di Sasà Martucci (Caserta). Ancora ai

Masanielli di Francesco Martucci è andato il premio della Miglior Carta delle Pizze mentre, a vincere per la Miglior Carta dei Vini è Confine Pizza e Cantina di Milano. In Umbria Meunier Champagne e Pizza di Corciano (PG) vince il premio per la Miglior Carta degli Champagne. Due premi in Sardegna, entrambi a Cagliari: Miglior Carta dei Cocktail a Maiori, Miglior Carta delle Birre a Framento. La pizzeria Gli Esposito di Salerno, invece, si aggiudica il premio per il Miglior Servizio di Sala, mentre per il Miglior Format vince Luca Pezzetta e la sua pizzeria Clementina di Fiumicino. Miglior Catena di Pizzerie è L'Antica Pizzeria da Michele, rappresentata da Alessandro Condurro, mentre la Miglior Nuova Apertura è Avenida Calò di Francesco Calò, a Roma. Premio per la Miglior Comunicazione a Bob Alchimia a Spicchi di Montepaone (CZ), mentre Pizzarium di Gabriele Bonci a Roma vince come Miglior Pizza al Taglio. Un premio specialissimo e sentito, infine, va a PizzAut e al suo fondatore Nico Acampora per il Miglior Progetto Sociale. "La IV edizione dei Pizza Awards Italia è stata un grande successo, perché ha visto la partecipazione di buona parte delle 150 pizzerie selezionate dalla giuria dei giornalisti, che hanno interamente riempito la platea. – ha affermato l'organizzatore Fabio Carnevali - Abbiamo avuto un afflusso di oltre 800 persone tra pizzaioli, giornalisti, addetti al settore e perfino pizza lovers, che si sono accreditati tramite social. Siamo felici per tanto entusiasmo e partecipazione e anche per il ritorno dopo lungo tempo di un evento che vuole contribuire ad accendere i riflettori sulle eccellenze della pizza italiana e sui suoi più valenti rappresentanti, offrendo un giusto riconoscimento a quelle attività e ai professionisti del settore che si sono distinti maggiormente durante gli ultimi 12 mesi". Pizza Conference Non è stata, però, solamente una giornata di premi ma anche un momento di confronto e dibattito tra professionisti. Ad aprire la mattinata, infatti, è stata la prima edizione della Pizza Conference, dal tema "Non è tutto oro quel che luccica", un intenso e partecipato talk presentato da Barbara Politi e moderato dall'inesauribile Vincenzo Pagano, riservato a pizzaioli, addetti ai lavori e imprenditori del settore, che ha affrontato sette differenti temi legati al mondo pizza: dai "falsi miti" alla mistificazione dei prodotti, dal fenomeno guide e classifiche alle nuove tendenze del mondo pizza, con tanti prestigiosi ospiti. "Abbiamo voluto organizzare Pizza Conference per parlare dei temi più caldi che riguardano il mondo pizza e che in questo momento sono sulla bocca di tutti, soprattutto sui social. – ha spiegato Vincenzo Pagano - Abbiamo incontrato una trentina di pizzaioli, imprenditori e giornalisti per avere la loro opinione su alcuni argomenti scottanti come il giusto prezzo della pizza. C'è una soglia psicologica che per lungo tempo nessuno voleva superare e che ora è stata superata nel nome della qualità degli ingredienti. Ci sono tecniche di marketing che hanno creato qualche problema e allontanato la pizza dalla propria autenticità. E così come anche il problema discusso delle recensioni e delle guide che infervorano il pubblico dei clienti e dei pizzaioli che si vedono giudicati dai critici gastronomici che a loro volta criticano le guide che giudicano". Si è iniziato con il talk dal titolo "I falsi miti della pizza - verità o marketing" durante il quale Belinda Bortolan, Francesco Calò, Nerina Di Nunzio, Pier Daniele Seu e Diego Vitagliano hanno affrontato alcuni aspetti del mondo della pizza che risentono di più delle strategie comunicative. A seguire si è parlato dei "Fallimenti del mondo della pizza", un'analisi approfondita, con David Aiello, Massimo Giovannini, Pietro Marchi, Edoardo Papa e Albert Sapere, sulle strategie e le mode che hanno portato all'allontanamento della pizza dalla sua essenza più autentica e popolare. Il ruolo del professionista

dell'arte bianca è stato poi l'argomento principe di "Pizzaioli, fornai, panettieri o cuochi?". A dare la loro opinione sull'argomento sono stati Francesco Arnesano, Michele Lioniello, Luca Pezzetta e Pierluigi Roscioli. A chiudere la mattinata è stato il talk dal titolo "Recensioni, guide, classifiche: quali criteri, punti deboli e punti di forza" che ha avuto come ospiti Annalisa Cavaleri, Alberto Lupini, Luciano Pignataro e Lorenzo Ruggeri, durante il quale si è parlato di come sono cambiate le guide e i loro criteri di valutazione ma anche come e perché è cambiata la loro percezione da parte di professionisti e consumatori. Alle 14:30, subito dopo il "pizza lunch", la discussione è ripresa con il talk "La mistificazione dei prodotti: gli ingredienti messi a menu sono effettivamente quelli usati? C'è un tracciamento del prodotto e della filiera?" durante il quale hanno preso la parola Giovanni Amodio, Francesco Franzese e Francesco Miccù. Naturale proseguimento di questo tema è stata la dissertazione su "Il giusto prezzo della pizza": quanto gli ingredienti utilizzati possono far lievitare il prezzo di una tonda? Ne hanno parlato Fabio Carnevali, Roberto Davanzo, Francesco Martucci e Franco Pepe. Ha chiuso la Pizza Conference il talk "Le catene, nuova tendenza del mondo pizza" durante il quale Matteo Beraldi, Alessandro Condurro, Dario Laurenzi e Giusy Ferraina sono intervenuti per parlare dei nuovi trend, strategie e qualità delle sempre più diffuse catene di pizzerie. Gli Show Cooking e le degustazioni Ad allietare il palato dei circa 800 intervenuti, a pranzo e a cena, il Pizza Lunch e il Gala della Pizza con autorevoli pizzaioli impegnati ai forni, che hanno dato la possibilità a tutti i partecipanti di fare una pausa gustosa tra pizze tonde e in teglia. Per il Pizza Lunch Pierdaniele Seu (Seu Illuminati - Roma), Francesco Calò (Avenida Calò - Roma), Emanuele Riemma (Maiori - Cagliari) e Gioacchino Gargano (Saccharum – Altavilla Milicia/PA). Mentre per il Gala della Pizza sono stati protagonisti Gino Sorbillo (Ai Tribunali - Napoli), Jacopo Mercuro (180 g - Roma), Carlo Sammarco (Pizzeria 2.0 - Aversa/CE) e Alessandro Lo Stocco (brand ambassador ItalForni). Per queste due gustose pause non solo pizza, perché è stato possibile degustare diverse chicche enogastronomiche, come quelle di Cibaria, i latticini di Latteria Sorrentina, i frittini di Fritti Gourmet, l'olio e il vermouth di Tenimenti Marotta, amari e limoncello di Pallini, la birra artigianale di Mostoitaliano, i vini di TraMonti, Parvus Ager, Medevì e Cantine Tre D, i distillati di Alchimista anonimo, l'acqua di Fonte de' Medici e, immancabile, Caffè Circi. Sponsor e Media Partner La realizzazione dei Pizza Awards Italia è stata possibile grazie al supporto di aziende leader del settore come Mulino Caputo (azienda di farina partner delle migliori pizzerie), Latteria Sorrentina (fior di latte e prodotti caseari), La Fiammante (pomodoro italiano 100% da filiera corta), Italforni (forni elettrici professionali per la pizza) e Goeldline (che ha fornito le divise per i pizzaioli). Un grande grazie anche ai media partner, che hanno contributo a promuovere l'evento, Pizza Magazine, Italia a Tavola, Scatti di Gusto, MangiaeBevi, Cronache di Gusto, Il Forchettiere, Fornelli d'Italia, ALMA TV e Dimensione Suono Roma.

(Prima Pagina News) Martedì 30 Settembre 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it