



Bigodino.it

Italiano

La fiducia e la trasparenza per noi sono importanti.

Questo sito utilizza tecnologie pubblicitarie e di analisi (inclusi [cookie](#) sul vostro dispositivo). Collaboriamo inoltre con i [nostri partner di marketing](#) che utilizzano queste tecnologie per raccogliere dati sulle attività di navigazione dell'utente su questo sito, nonché altri siti Web e app di terze parti che collaborano con loro. I nostri partner di marketing utilizzano questi dati per servirvi con una pubblicità basata sugli interessi e per scopi di analisi, e possono inoltre condividere con i loro fornitori di servizi questi dati per gli stessi fini.

Continuando nell'utilizzo di questo sito, incluso il cliccare o chiudere questo banner, acconsentite all'uso di tecnologie pubblicitarie e di analisi (incluso i cookie) su questo sito e su altri siti che lavorano con i nostri partner di marketing. Se volete rifiutare fare clic su [Per saperne di più](#) in basso.

[INFORMATIVA SULLA PRIVACY](#)[PER SAPERNE DI PIÙ](#)[CONTINUA SUL SITO](#)

Quando non sappiamo cosa mangiare, una pizza è sempre un'ottima soluzione. Anche se l'abbiamo mangiata già il giorno prima o magari a pranzo. Quando siamo in giro vogliamo sapere sicuramente dove poter mangiare una buona **pizza** e allora ci affidiamo alle recensioni online. Che oggi ci permettono di conoscere la **top ten delle migliori pizzerie d'Italia**.



ADVERTISEMENT

Tripadvisor, infatti, ci svela quali sono le 10 pizzerie più buone d'Italia, basandosi sulle recensioni e sulle opinioni di chi ogni giorno scrive cosa ne pensa di quello che ha appena mangiato nei ristoranti italiani. Un po' a sorpresa, la prima pizzeria non è a Napoli, ma è in Calabria, anche se la città partenopea e la Campania in generale sono regine della pizza.

La pizza, che è patrimonio dell'Umanità dell'Unesco e che può vantare anche un museo pop up a New York, non conosce crisi e Napoli, seguita da Salerno e da Avellino, risultano comunque le migliori città dove mangiare una buona pizza. No scherzano nemmeno Modena, Treviso, Trapani, Latina, Campobasso, Cosenza, Cremona.



Migliori pizzerie d'Italia

- 1 N'ata Cosa, pizzeria di Rende in Calabria: scelta dagli utenti perché propone la vera pizza napoletana.
- 2 Pizzeria da Arturo di Modena
- 3 Pizzeria O' Sarracin di Nocera Inferiore
- 4 Piazza e Sfizi di San Vito Lo Capo
- 5 Pizzeria Spillo di Treviso
- 6 Pizzeria La Pecora Viziosa di Golfo Aranci
- 7 Fratelli Pummarò di Torino
- 8 Pizzeria Erreclub di Carmine Ragno ad Avellino
- 9 Pizzeria Dal Cilentano di Giulianova
- 10 Pizzeria La Smorfia di Salerno



I pizzaioli più originali del mondo

Ma non solo Tripadvisor ci svela quali sono le pizzerie più buone d'Italia. La terza edizione del **contest internazionale #PizzAward**, che ha incoronato i migliori pizzaioli del mondo, ha premiato Stefano Miozzo per la sua

Valpoterra, un omaggio ai prodotti della Valpolicella. Di Cerea, in provincia di Verona, il pizzaiolo ha battuto l'agguerrita concorrenza e nel corso della premiazione che si è svolta a Napoli tanti bravi pizzaioli si sono alternati sul palco.

- Enzo Coccia (premio alla Carriera Professionale)
- Ciro Salvo (Pizzaiolo Protagonista dell'Anno)
- Franco Pepe con Authentica – Pepe in Grani (Pizzeria dell'Anno)
- Filippo Rosato con la sua On the sea side (Migliore Pizza dall'Estero)
- Diego Tafone con la sua Pascalina (Migliore Pizza Healthy)
- Paolo De Simone con la sua Nefropizza (Pizzaiolo Social)
- Sara Palmieri (Migliore Pizza Senza Glutine e Migliore Pizza in Rosa) con la Tradizioni.
- John e Elias

Potrebbe interessarti anche



L'Orologio Tattico indistruttibile che tutti vogliono

oggibenessere.com



Ecco quanto dovrebbe costare il tuo apparecchio acustico

Hear Clear



Premio Innovazione Carrefour 2018: vota e prova a vincere subito!

Carrefour



Scopri un mondo di giochi con Leovegas casinò: Roulette, Blackjack e molto altro

LeoVegas



I primi Leggings Anti-Cellulite che utilizzano una Tecnologia NASA

oggibenessere.com



Su Uwell puoi ricevere a casa farmaci in libera vendita e con ricetta

Uwell.it

Powered by 