Andrea Soban CLASSIFICHE 13 febbraio 2014 ore 08:33 1,784 5

Pizza gourmet: le 15 migliori d'Italia

E' possibile essere allo stesso tempo napoletana e romana, veneta e persino genovese? Al momento il miracolo riesce soltanto alla pizza. Che per comodità, i più recenti diktat dei gastrosgmatati dividono in: napoletana, italiana (sottocategoria romana) e giustappunto gourmet.

Pizza gourmet? Quella che un gruppo di eretici innovatori in genere seguiti con tifo da stadio contrappone agli strenui difensori della pizza Margherita come cibo popolare. Diversa in tutto o quasi: nel lievito naturale, negli ingredienti, nel modo di degustarla, e vistosamente, nei prezzi.

Per capirci: a Bagnolo Mella in provincia di Brescia, Sirani propone pizze con gambero rosso di Sicilia marinato e misticanza (36€). Risponde il più famoso dei pizzaioli gourmet, Simone Padoan de I Tigli, con la pizza con scaloppa di foie gras in pan brioche, lardo, mozzarella di bufala, zest di pompelmo rosa, erbette selvatiche e nocciole tostate (32€).

COLLEGATO

Andare in analisi per la classifica di Newsweek e per i commenti di Corriere.it

Io spero in una botta di orgoglio nazionale quando leggo che il prestigiosizzimo Newsweek relega l'Italia al 23esimo posto dei…segue

Poteva Dissapore trattenersi dal mettere in classifica anche queste pizzerie? Conoscete già la risposta, per cui, preparatevi a leggere.

AL TEGAMINO

#15 Al tegamino – Torino.

tutti i giorni
dissapore

POST COLLEGATI

>> Princi porta la pizza di Franco Pepe a Milano. Cosa ne pensa Franco Pepe?

>> Lana caprina: la pizza impastata a mano è meglio?

>> Gino Sorbillo apre a Milano: 400 pizze al giorno e solo impasto a mano

>> John Soranno, il pizzaiolo milionario citato da Obama, ringrazia Da Gino a Milano

>> Passami il sale, ma che sia gourmet: i 15 migliori d'Italia

>> Biscotti regionali italiani di spudorata bontà: i migliori 20

>> Mangiare con le mani: cosa, come e dove

>> Hai mangiato i dolci migliori d'Italia ma non conosci questi 20? Non puoi dire sul serio

>> Gli italiani non mangiano la pizza con le mani, il sindaco di New York si difende dallo scandalo della forchetta

>> Dry: per godere appieno della pizza migliore di Milano portate una salvietta

Ha colpito nel segno con la rilettura di una tradizione torinese, la pizza al tegamino, elaborata dal cuoco piemontese Gabriele Torretto con la collaborazione di Beniamino Bilali, il cui nome va mandato a memoria perché nel giro dei pizzaioli gourmet viene elevato al rango di guru.

Il locale che cuoce la pizza nel forno elettrico ha fatto breccia nel cuore e nello stomaco dei torinesi per la posizione centrale, e per l'impasto dall'inedita forma a rettangolo fatto esclusivamente con lievito madre. Oltre al consueto armamentario di farine macinate a pietra e ingredienti raffinati.

Prezzi della pizza: da 7 a 20 euro.

#14 Apogeo Giovannini – Pietrasanta (Lucca).

La pizza cambierà anche pelle, ma Massimo Giovannini, titolare dell'Apogeo di Pietrasanta, avveduto com'è, ci pensa due volte prima di levare dal menu le pizze classiche o i pochi curati piatti che escono dalla cucina a vista del locale. La pizza innovativa tagliata a spicchi ha comunque i suoi spazi, ottimamente riempiti con piccoli gioielli come la pizza pere, pecorino senese e lardo di Colonnata.

Da sommelier di lungo corso, Giovannini abbina le pizze a una quindicina di birre artigianali e una nutrita lista di vini con un centinaio di etichette, soprattutto toscane.

Prezzi della pizza: da 8 a 18 euro.

#13 Pomodoro e Basilico – ~~Torino~~ San Mauro (To).

Sulle prime era il segreto dei gourmet torinesi, ben tenuto grazie all'aspetto esterno del locale che non richiama certo l'attenzione. Dentro le cose migliorano. Lo spazio è poco ma le pizze, per come sono congegnate e farcite, sembrano uscire dalla cucina di un ristorante stellato.

Dal remake dell'Amatriciana alla pizza San Marzano, salsiccia rossa di Castelpoto e cacioricotta, fino al capolavoro con mozzarella, bagna caoda e colatura di alici, sedersi al

Pomodoro e Basilico è una reale avventura gastronomica, caldamente consigliata a ogni appassionato di pizza, vecchia e nuova.

Prezzi della pizza: da 7 a 20 euro.

#12 0' Fiore Mio – Faenza.

Il concept di 'O Fiore Mio è quello di una pizzeria *Beniamino-Bilari-Style*: degustazione (otto spicchi), utilizzo di lievito madre, condimento a crudo. Ma con un'evoluzione: ogni pizza del menù è proposta in abbinamento a un olio differente. I gusti sono un viaggio nel territorio emiliano romagnolo di stagione e nella tradizione della pizza.

Nel menu, che cambia 4 volte l'anno (cambia tutto: pizze, olii da abbinarvi, impasti speciali), ci sono birre artigianali, uno champagne, vini bianchi, rossi, chinotto e gassosa Neri. Pizza imperdibile: la *Mastunicola, con* fior di latte, pecorino, battuto di lardo, pepe, basilico fresco.

Prezzi della pizza: da 15 a 20 euro.

#11 Urbino dei Laghi – Urbino (Pu).

In una sperduta oasi faunistica nei pressi di Urbino, è un ristorante di gradi dimensioni attraversato da gestioni non esattamente fortunate. Con Stefano Ciotti, chef stellato per anni al Carducci/76 di Cattolica, sembra finalmente aver trovato la sua dimensione, che comprende anche una serie di pizze realizzate con il *pastry-chef* Tomas Morazzini.

Anche qui dominano lievito madre e farine biologiche con l'intelligente recupero di grani locali, ingredienti raffinati e l'attenta cottura nel forno a legna. In alternativa alle pizze l'ottima cucina di Ciotti di forte impronta locale.

Prezzi della pizza: dai 10 ai 20 euro.

#10 **Percorsi di Gusto – l'Aquila**.

La pizza fatta con il lievito madre è alta e croccante, quasi un focaccia estrema, condita con ingredienti irresistibili: scamorza affumicata, alici, patate, pepe e pan grattato, zafferano dell'Aquila, ricotta marrucina e lardo di Colonnata.

La pizza nel locale di Marzia Buzzanca è affar recente, un'avventura iniziata dietro consiglio di Simone Padoan de I Tigli. Di dimensioni ridotte rispetto al solito, arriva divisa nei canonici otto spicchi, sempre cotta alla perfezione con bordi alti e croccanti. Una cantina importante, da ristorante gourmet, fa da contraltare una limitata selezione di birre artigianali.

Prezzi della pizza: da 8 a 20 euro.

#9 **La cascina dei sapori – Rezzato (Bs)**.

Vale la pena spingersi sino a Rezzato, in provincia di Brescia, per la pizza di Antonio Pappalardo, nel cui impasto convivono felicemente lievito naturale e lievito di birra. Il risultato ha bordi ben definiti e cornicione leggermente asciutto (usato come pane da scarpetta con un buon olio a crudo potrebbe far godere). La cottura perfetta della pizza avviene molto rapidamente: 1 minuto e mezzo a 480/500 gradi con legno d'ulivo e rovere. Sontuosi, al solito, i condimenti.

E' la più napoletana delle pizze gourmet, categoria dove la Cascina dei sapori rientra forzando la mano, servita in un locale grande, elegante e preparato per tutte le soluzioni. Discreto assortimento di birre artigianali, buona (ma non molto coraggiosa) la proposta di vini.

Prezzi della pizza: da 10 a 20 euro

#8 Spaccio/o' Malomm – San Patrignano.

O' Malomm, pizzeria conosciuta per merito di un copywriter sin troppo creativo come Sp.Accio (si trova nella comunità di San Patrignano) è schierata con la nouvelle vague delle pizzerie italiane. Pertanto, lunghe lievitazioni, lievito madre, rinfreschi dell'impasto, farciture gourmet, possibilità di mixare a piacere impasti e ingredienti, alcuni decisamente inediti: frutta, miele o burrata.

Pizza buona, fragrante, leggera: 8 spicchi precisi opportunamente separati per rendere migliore l'esperienza della degustazione. Completata da cornicione alto e croccante. Meno spericolata rispetto a certi abbinamenti la scelte delle birre artigianali, con Baladin in primo piano.

Prezzi della pizza: da 7 a 20 euro.

#7 Berberè – Bologna.

Pizzeria bolognese che per la gioia dei fan adoranti ha ora anche uno spin-off: Alce Nero Berberè. Quella del giovane Matteo Aloe è una specie di *slow pizza*: forno a legna, farine macinate a pietra, impasti diversi, tipo enkir o kamut, lievitazione a pasta madre e più che altro, con la tecnica dell'idrolisi degli amidi. Un impasto senza lievito, più digeribile e dalla consistenza molto appetitosa.

Menu diviso tra pizze classiche e più licenziose, con la la pizza gourmet protagonista assoluta: patate, pancetta di cinta senese, pecorino Fiore Sardo e fiordilatte; burrata, prosciutto cotto di Mora Romagnola, albicocche secche e fiordilatte; formaggio Blu di Capra, speck, noci e miele di acacia. Non manca mai una pizza vegana, la versione con cavolo cappuccio, carote, pane tostato e peperoncino convince anche i più indomiti carnivori.

Prezzi della pizza: da 10 a 20 euro.

#6 Grigoris – Mestre (Ve).

Per trovare Grigoris, perso com'è nell'entroterra della terraferma veneziana, serve una piccola impresa. Ma il posto è bello, moderno, sempre affollato. Ristorante ma soprattutto pizzeria, Grigoris è specializzato in pizze gourmet: solo farine macinate a pietra con grano italiano e 48 ore di lievitazioni dell'impasto con pasta madre. Il menu è tutto un fiorire di chiocciole Slow Food, con un lungo elenco di fornitori griffati: guanciale di cinta senese di Paolo Parisi, mortadella Bonfatti, salsiccia rossa di Castelpoto, fagiolo Gjalet di Isabella Rinaldi. Malgrado ciò –cosa davvero degna di nota– i prezzi restano umani.

Alla prova le pizze di dimensioni medie con cornicione alto e molto alveolato rivelano impasti morbidi, poco spugnosi, delicatamente profumati dalle farine integrali. Che piaccia o meno, le nuove pizzerie sono come Grigoris, impostata dal proprietario Lello Ravagnan secondo un modello nuovo, migliore sotto molti punti di vista compresi i risultati di gestione.

Prezzi della pizza: da 6 a 15 euro.

#5 Sirani – Bagnolo Mella (Bs).

E' la pizzeria gourmet di Bagnolo di Mella in provincia di Brescia dai prezzi stellari che da 7 anni adotta la policy *no kids*, facendolo sapere attraverso dei cartelli (forse indelicati, ma chiari): "Dopo le 21 i bambini non sono graditi".

L'edificio che ospita Sirani si apre su un cortile ai cui lati, ben separate, si trovano la pizzeria e la pasticceria. L'impasto lievita per 30 ore, la pizza di bello spessore con cornicione basso, quasi inesistente, è una specie di base commestibile per la cucina di Sirani. Pefetta digeribilità e cottura nel forno elettrico. Gran selezione di birre (HY, 32 via dei Birrai, Rurale, Saint Hubert, Barley) servizio veloce e preciso con quella fissa per i bambini, off limits dopo le 21.

Prezzi della pizza: da 10 a 40 euro.

#4 800 simply food – Bassano del Grappa (Vi).

In collina, oltre il ponte degli Alpini a Bassano del Grappa, ha l'apparenza di un casale di campagna. 800 Simply Food ricorda in realtà il set di una rivista d'arredamento senza pretese intellettuali. Riccardo Antoniolo, pizzettaro gourmet bernoccolato, è un profeta delle ricette che, sono parole sue, *s'ispirano* alla pizza, ma con un nuovo approccio, quello gourmet appunto.

Che in questo caso significa riempire il centinaio di coperti di cui dispone con clienti che amano le lunghe lievitazioni e la sorprendente digeribilità delle pizze-focacce, abbinate alla cucina salutista di impianto locale con porzioni generose e prezzi ragionevoli. Si va all'Ottocento anche per la capacità di integrare diversi modelli, compreso quello della bottega gastronomica, molto apprezzato dai vicentini.

Prezzi delle pizze: da 7 a 20 euro.

#3 La Fucina – Roma.

Zona Portuense, quartiere residenziale tranquillo, molte case, pochi parcheggi. La sala in sé è ampia il giusto, arredata sobriamente, senza fronzoli. La Fucina nasce dalla passione per la pizza di Edoardo Papa, genio secondo alcuni, bufala per altri. La sua è stata definita non-pizza, cibo a spicchi, focaccia gourmet condita con ingredienti costosi.

Servite rigorosamente a spicchi, una alla volta, in degustazione al tavolo, le pizze sono di dimensioni ridotte, senza estremi, dal cornicione poco definito. Come nel caso dell'800 Simply Food, è tra le migliori del lotto per digeribilità. Gli ingredienti sono estremamente curati: pomodoro dolce e freschissimo, la mozzarella è quella squisita di Barlotti. Buona carta di birre artigianali e vini, personale e in espansione.

Prezzo delle pizze: da 10 a 25 euro.

#2 i Tigli – San Bonifacio (Vr).

Il pellegrinaggio fino a San Bonifacio si fa per celebrare il culto dell'ingrediente scelto con ammirevole passione e cura, assemblato con intelligenza e metodo, messo al centro di una pizza-palcoscenico da Simone Padoan. Chi dice che si tratta di focaccia farcita guarda il dito, non la luna: sei ai Tigli, e da nessun'altra parte.

Sul menu quella che è a tutti gli effetti una cucina di ricerca svolta in un piccolo centro di provincia, con la complicazione ulteriore di doversi confrontare con il nome di pizza. La divisione è tra *passato*, con le pizze classiche rotonde a lievitazione mista (margherita a 5 €), oltre a *presente* e *futuro*, con le pizze a lievitazione naturale che possono costare anche 29-32 € l'una (gli ingredienti sono shabu-shabu di branzino, maialino da latte, scaloppa di foie gras…). Combinazioni delle farine, lievitazione dell'impasto, cottura e digeribilità delle pizze sono tutte ai massimi livelli.

Prezzi delle pizze: dai 6 ai 40 euro.

#1 Saporè – San Martino Buonalbergo (Vr).

Vox populi: Renato Bosco è al momento, ancor più di Simone Padoan,il punto di riferimento della pizza gourmet. Di suo si definisce "pizzaricercatore", che non sarà la parola dell'anno ma spiega bene l'evoluzione del locale, prima semplice pizzeria d'asporto, poi Pizzadarè con pizze classiche, alla romana, in teglia, a metro, e degustazione, infine Saporé, con l'aggiunta di un un nuovo ambiente dove sedersi comodamente e provare anche alcuni piatti di cucina.

Impasti soffici e decisamente fragranti, leggerezza e digeribilità insuperabili, tutto è da pizzeria *stellata*, dalle birre artigianali al caffè della Torrefazione Jamaica di Gianni Frasi, che dalle parti di Verona gioca in casa.

Prezzi della pizza: da 6 a 40 euro.

[Crediti I Immagini: Merano Wine Festival, Exellence Magazine, Giri di gusto, Graffi di gusto, Aroma di casa, Consigli di gusto, Ilary's Grill Social, Cucchiaio.it, La Gazzetta di Viareggio, Vieni fuori con me]

g+1 Tweet 21 Mi piace 64

PRECEDENTE
Rachida: ritratto della donna emancipata che porterà la rivoluzione liberale in Italia

SUCCESSIVO
Salvarsi la vita a San Valentino: 10 vini da abbinare in 10 cene diverse

5 commenti a *"Pizza gourmet: le 15 migliori d'Italia "*

federico

13 febbraio 2014 alle 09:07

> ma nessuno di voi è mai stato da Giovanni Mandara? suppongo di no ☺

Rispondi

noname

13 febbraio 2014 alle 09:24

> Non è precisa la descrizione della Cascina dei Sapori, perchè avete inserito la recensione della loro pizza napoletana mentre loro fanno anche pizza gourmet/degustazione con impasto ingredienti e prezzi diversi (fanno anche pizza in teglia alla romana vedi qui http://www.lacascinadeisapori.it/img/layout/pizze.pdf).
> La pizza di Berberè in foto è quasi da denuncia talmente è bruciata mentre quella de La Fucina mi sembra oggettivamente inguardabile.
> Per il resto…nella pizza gourmet per me Sirani è imbattibile. Per opulenza e qualità degli ingredienti e per leggerezza e cottura dell'impasto.

Rispondi

---

andrea

13 febbraio 2014 alle 09:29

> Veneto domina….hahahah

Rispondi

Frankie

13 febbraio 2014 alle 09:53

> Cinici Dissaporiani, fate le classifiche per vedere scorrere il sangue! Solo una piccola precisazione: "Pomodoro & Basilico" è a San Mauro Torinese (TO).

Rispondi

CLARA

13 febbraio 2014 alle 10:01

> E no, non si fa così !!
> Sirani ok, sempre al top. Ma adesso dobbiamo pensare di allargare la zona del "giro pizza gourmet", che fame!!

Rispondi

LASCIA UN COMMENTO

1. **Ospite**
Commenta subito

2. **Iscritto a Facebook o Twitter**
Commenta con il tuo profilo social
accedi

3. **Iscritto a dissapore**
Registrati/Login

Login with Facebook:
Login

Nome
Richiesto

Email
(non sarà pubblicata) (*)

eventuale sito web

Invia Commento

☐ Voglio ricevere una notifica via e-mail quando verranno pubblicati nuovi commenti

Post Più Letti

COME SI FA

La ricetta perfetta: chiacchiere di Carnevale

GELATO?
tante bugie!

SFATIAMO

L'unico post sui 10 falsi miti del gelato che dovete leggere

NUOVE APERTURE

A qualcuno -pochi- piace il nome del nuovo locale di Cracco: la segheria di Carlo e Camill…

Dissapore Media Ntw | Chi siamo | PUBBLICITA' | dillo@dissapore >> | Archivio

Dissapore Media srl
Via Bassano del Grappa, 4 - 00195 Roma

Partita Iva
12235531006

Editore
Massimo Bernardi

Direttore
Vincenzo Pagano

DISSAPORE
SPIGOLOSO
SCATTI DI GUSTO

Marketing
Newsletter
Collaboratori

facebook
twitter
youtube

Feed post
Feed commenti

©2013 - Grafica: Nikon Logoi

Sviluppo: O'range srl