

***PN24 FOOD - 50 Top Pizza World 2025:  
"Una Pizza Napoletana" di Anthony  
Mangieri e "I Masanielli" di Francesco  
Martucci migliori pizzerie del mondo***

**Napoli - 09 set 2025 (Prima Notizia 24) Secondo posto per The Pizza Bar on 38th a Tokyo. Terza posizione per Leggera Pizza Napoletana a San Paolo del Brasile.**

Una Pizza Napoletana di Anthony Mangieri, a New York, e I Masanielli di Francesco Martucci, a Caserta, con un ex aequo, sono le migliori pizzerie al mondo nel 2025 per 50 Top Pizza, la prima e più importante guida di settore al mondo, curata da Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere. Questo il verdetto, annunciato al Teatro Mercadante di Napoli, durante una seguitissima ed avvincente cerimonia di premiazione, trasmessa in diretta sui canali social del network e presentata da Verónica Zumalacárregui, nota giornalista e influencer spagnola. Al secondo posto The Pizza Bar on 38th a Tokyo, che vede alla guida Daniele Cason, e terza posizione per Leggera Pizza Napoletana di André Guidon, a San Paolo del Brasile. Per la quarta posizione ancora un ex aequo, con la coppia tutta italiana Diego Vitagliano Pizzeria, a Napoli, e Confine di Francesco Capece e Mario Ventura, a Milano. Seguono Napoli on the Road di Michele Pascarella, a Londra e, sesto, Seu Pizza Illuminati di Pier Daniele Seu e Valeria Zuppardo, a Roma. Settima posizione per I Tigli di Simone Padoan, a San Bonifacio. In ottava posizione, Baldoria di Ciro Cristiano, a Madrid. Al nono posto Pizzeria Sei di William Joo, a Los Angeles. A chiudere la top ten, Tony's Pizza Napoletana di Tony Gemignani, a San Francisco. I premi speciali consegnati: William Joo di Pizzeria Sei, a Los Angeles, è il Pizza Maker of the Year 2025 – Ferrarelle Award; la Pizza of the Year 2025 – Latteria Sorrentina Award è Ricordi d'Infanzia di Napoli on the Road, a Londra; il premio Best Pasta Proposal 2025 – Pastificio Di Martino Award va a Flama, a Miraflores; il premio Best Wine List 2025 – La Gioiosa Award va a Confine, a Milano; il premio Best Beer Service 2025 – Peroni Nastro Azzurro Award va a Via Toledo, a Vienna; il premio Best Cocktail List 2025 – Sei Bellissimi Award va a Dry Milano, a Milano; il premio Made in Italy 2025 – Salumi Coati Award va a IMperfetto, a Puteaux; il premio Performance of the Year 2025 – Robo Award va a La Clásica, a San Salvador; il premio New Entry of the Year 2025 – Solania Award va a Babette, a Stoccolma; il premio Best Marketing 2025 – Mammafiore Award va a Slice & Pie a Washington; il premio One to Watch 2025 – Orlando Foods Award va ad ANTO, a Singapore; il premio Best Dessert List 2025 – Latteria San Salvatore Award va a La Bolla, a Caserta; il premio Best Fried Food 2025 – Il Fritturista – Oleificio Zucchi Award va a Fratelli Figurato, a Madrid. Inoltre, sono stati consegnati attestati e riconoscimenti a persone ed organizzazioni che si sono distinte durante l'anno per il loro lavoro nella valorizzazione della pizza. Primo tra tutti, il premio Outstanding Career Achievement 2025 – Fedegroup Award assegnato a Jonathan Goldsmith di Spacca Napoli Pizzeria, a Chicago. Tra le associazioni, il riconoscimento all'Associazione

Pizzaiuoli Napoletani e al Gruppo la Piccola Napoli per la Promozione dell'Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano in Italia e nel Mondo; tra gli eventi di settore, il riconoscimento all'European Pizza Show, a Londra, al SIGEP WORLD, a Rimini, e a TuttoPizza, a Napoli, per la Promozione della Pizza in Italia e nel Mondo. A salire sul palco, nel corso della serata, anche John Arena, che già a New York aveva ritirato il premio speciale Icon 2025 Award, per aver dedicato la sua vita alla pizza artigianale negli Stati Uniti, e a cui va un plauso per il suo impegno nella John Arena Foundation, organizzazione non profit dedicata alla creazione di attività culinarie rivolte a persone affette da disturbi neurologici. Sono 37 i paesi presenti nella classifica mondiale 2025: prima l'Italia con 41 locali, seguita dagli Stati Uniti d'America con 16 e dal Brasile con 6. Le città più rappresentate sono Napoli e San Paolo con 5 locali a testa, seguite da New York, Milano e Caserta con 4. "Siamo molto soddisfatti e onorati di quanto fatto nel 2025 – dichiarano i tre curatori della guida Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere –, un anno che ci ha portato tante soddisfazioni, per una comunità della pizza di qualità del mondo che oramai non conosce confini". Gli ospiti, provenienti da tutto il mondo, si sono intrattenuti al party di chiusura curato nei minimi dettagli dal team di Fedegroup e svoltosi a Palazzo Caracciolo, in un'atmosfera raccolta e raffinata. Il prossimo appuntamento di 50 Top Pizza è fissato al 27 novembre con la presentazione della guida 50 Top World Artisan Pizza Chains 2025, che si terrà a Londra nel corso dell'European Pizza Show. Partner dell'iniziativa: Pastificio Di Martino, Ferrarelle, Latteria Sorrentina, Oleificio Zucchi, Solania, Salumificio F.Ili Coati, Sei Bellissimi, Robo 1938, Peroni Nastro Azzurro, Latteria San Salvatore, Goeldlin, La Gioiosa, Fedegroup, Mammafiore, Orlando Foods.

(Prima Notizia 24) Martedì 09 Settembre 2025