

Food & Agroalimentare - *Pizza Maxima 2026, da Caiazzo a Milano: la pizza italiana premia talento e territorio - FOTOGALLERY*

Roma - 29 set 2026 (Prima Notizia 24) **Pepe in Grani si conferma miglior pizzeria d'Italia. A Roma, Pier Daniele Seu conquista il riconoscimento di pizzaiolo dell'anno. Premi anche per Roberta Esposito, Francesco Capece e Roberto Davanzo.**

Un impasto racconta molto più di una ricetta: parla del luogo in cui nasce, delle materie prime scelte e delle mani che lo lavorano ogni giorno. È questa Italia della pizza, fatta di tradizione e ricerca, ad aver riempito Spazio Novecento a Roma per la quinta edizione di Pizza Maxima. Il premio principale è tornato a Pepe in Grani, la pizzeria di Franco Pepe a Caiazzo, nel Casertano, riconosciuta come miglior pizzeria d'Italia 2026 e della Campania. Alle sue spalle, nella graduatoria nazionale, SEU Pizza di Roma: il suo fondatore, Pier Daniele Seu, è stato eletto pizzaiolo dell'anno. Terzo posto per Diego Vitagliano a Napoli, premiato anche per la migliore carta delle pizze. La classifica racconta una geografia ormai ampia dell'eccellenza. Dopo I Masanielli di Francesco Martucci a Caserta, il quinto posto va a Confine Pizza & Cantina di Milano. Il suo pizzaiolo, Francesco Capece, conquista per il secondo anno consecutivo il titolo riservato agli under 35 e porta a casa anche il premio per la miglior pizzeria lombarda. Su dieci locali ai vertici, cinque sono campani, tre laziali, uno lombardo e uno calabrese. Proprio dalla Calabria arriva uno dei risultati più significativi della serata. Bob Alchimia a Spicchi di Roberto Davanzo, a Montepaone, ottiene tre riconoscimenti: miglior pizzeria regionale, miglior pizza contemporanea e miglior servizio di sala. Quest'ultimo premio ricorda che l'esperienza in pizzeria comincia prima del primo morso e continua ben oltre l'uscita della pizza dal forno. Tra i professionisti si conferma Roberta Esposito de La Contrada di Aversa, miglior pizzaiola dell'anno per la seconda volta. Il premio per la pizza romana è stato assegnato ex aequo a 180g di Jacopo Mercuro e L'Elementare di Mirko Rizzo; quello per la pizza al taglio a Lievito Pizza Pane di Francesco Arnesano, sempre a Roma. A scegliere tra le 150 pizzerie in gara sono stati, secondo gli organizzatori, circa 200 giornalisti gastronomici ed esperti. I riconoscimenti hanno attraversato tutte le regioni e numerose specialità, dalla pizza fritta alla Margherita, dalle carte dei vini ai fritti. Accanto alla premiazione, la Pizza Conference ha aperto un confronto su guide, recensioni, comunicazione e qualità del prodotto. Ai forni, dieci pizzaioli si sono alternati nelle degustazioni, distribuendo oltre duemila spicchi. È forse l'immagine più efficace della giornata: un settore che discute del proprio futuro e, intanto, continua a raccontarsi attraverso ciò che sa fare meglio.

(Prima Notizia 24) Martedì 29 Settembre 2026