

Chi sono i Maestri della pizza 2026 secondo Forbes

2026-05-26 16:24:17 di Forbes.it

URL:<https://redazione.forbes.it/2026/05/26/leccellenza-della-ristorazione-contemporanea-maestri-della-pizza-2026/>

Il Gold Tower Lifestyle Hotel di Napoli ha ospitato **Maestri della Pizza 2026**, l'evento esclusivo di Forbes Italia dedicato ai grandi protagonisti del mondo pizza. Un appuntamento nato per valorizzare la pizza non solo come simbolo dello street food italiano, ma come una delle espressioni più importanti della ristorazione contemporanea, capace di unire tradizione, tecnica e innovazione. A introdurre e moderare l'incontro sono stati la giornalista di Forbes Italia **Martina Citterio** e **Alberto Cauzzi**, fondatore di Passione Gourmet, curatore della lista e food editor per *Forbes Italia*, che hanno accompagnato il pubblico nel racconto delle storie, dei percorsi e delle evoluzioni del settore. In apertura è stato ricordato come la cucina italiana sia stata riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco e come anche l'arte del pizzaiolo napoletano abbia ottenuto lo stesso riconoscimento il 7 dicembre 2017. Sul palco, per i saluti istituzionali, è intervenuto **Andrea Agostini**, cmo di Forbes Italia, che ha spiegato il motivo della scelta del nome "Maestri della Pizza": "Il maestro, nella tradizione italiana, è colui che custodisce e tramanda un sapere". Agostini ha poi sottolineato il lavoro e la crescita di un settore che negli ultimi anni ha raggiunto livelli sempre più alti grazie a professionisti e artigiani capaci di innovare senza perdere il legame con la tradizione e ha ricordato come le classifiche Forbes vengano realizzate con il supporto di esperti del settore, per garantirne autorevolezza e trasparenza.

I criteri di selezione e l'evoluzione della pizzeria contemporanea

La parola è poi passata ad **Alberto Cauzzi** che ha raccontato la nascita del progetto e i criteri che hanno guidato la selezione. Tra gli aspetti maggiormente valorizzati, l'introduzione dei menù degustazione, pensati per accompagnare il cliente in un percorso tra impasti, cotture e interpretazioni diverse della pizza. Grande attenzione anche alla qualità dell'accoglienza e del servizio, così come alla presenza di importanti carte dei vini, sempre più protagoniste all'interno delle pizzerie contemporanee. Cauzzi ha inoltre sottolineato la volontà di rappresentare e valorizzare l'intero territorio italiano, premiando realtà capaci di esprimere identità, qualità e ricerca, dal Sud fino al Nord del Paese. Sul palco è intervenuto lo sponsor della prima parte, **Molino Casillo**, con **Graziano Stasi**, head of retail. Nel descrivere l'evoluzione del mercato, ha esposto la filosofia aziendale legata al concetto strutturato di "retro-innovazione": "Per me innovazione significa guardare indietro, guardare a quello che è stato fatto e riproporlo in chiave moderna, andando a soddisfare quelli che sono i bisogni di oggi". Ha poi presentato il clou del progetto, la categoria di farine chiamata **Altograno**, una terza via tra farina bianca e integrale ottenuta con una lavorazione circolare brevettata che recupera frazioni preziose come il germe, offrendo una digeribilità superiore e un profilo nutrizionale moderno per chi passa molto tempo seduto ma non vuole rinunciare alla pizza. Per la seconda parte delle premiazioni, è salito sul palco il secondo sponsor, **Latteria Sorrentina**, con **Giovanni Amodio**, cmo e vicepresidente dell'azienda. Rappresentante della quinta generazione di una realtà storica attiva dal 1880 sui Monti Lattari, Amodio ha analizzato il profondo cambiamento della domanda dei pizzaioli negli ultimi 10-15 anni, sempre più orientati alla ricerca enogastronomica. Ha spiegato che l'azienda offre quattro linee di prodotti differenti per creare il connubio perfetto tra pomodoro, impasto e latticino.

L'eccellenza della ristorazione

Durante la consegna dei riconoscimenti sono emersi dettagli unici sul valore sociale ed economico del settore. Ritirando il premio per la pizzeria **Confine** di Milano, il maestro **Francesco Capece** ha scusato

l'assenza del socio **Mario Ventura** e ha sottolineato come la loro vera vittoria in tre anni sia l'impatto sociale, potendo contare su oltre 40 collaboratori. Nel corso dell'evento sono intervenuti anche **Pier Daniele Seu di Seu Pizza**, che ha annunciato l'apertura di un nuovo progetto dedicato alla pizza bar in collaborazione con la maison Bulgari. Un'iniziativa che conferma il crescente dialogo tra il mondo della pizza contemporanea e quello dell'alta hotellerie internazionale. Applausi anche per **Franco Pepe di Pepe in Grani**, riconosciuto come uno dei principali ambasciatori dell'arte della pizza italiana nel mondo, grazie anche ai video e alla miniserie globale di Netflix che ne hanno raccontato il lavoro e la visione. A raccontare invece la crescita della Calabria nel panorama gastronomico nazionale è stato **Roberto D'Avanzo di Bob Alchimia a Spicchi**, che ha espresso grande soddisfazione per il percorso compiuto negli ultimi anni dal territorio. "Viviamo in un periodo dove la pizza è al massimo della sua espressione e creatività. Ognuno di noi si esprime al meglio nelle nostre cucine", ha dichiarato.

I 35 Maestri della Pizza 2026

Il riconoscimento di Forbes Italia ha celebrato i trentacinque protagonisti inseriti nella selezione ufficiale "Maestri della Pizza 2026". Il palco ha visto salire **Francesco Capece** di Confine a Milano, **Lorenzo Sirabella** di Dry Milano — il cui riconoscimento è stato ritirato da **Amedeo Pinnacchio** — e **Renato Bosco** di Renato Bosco Pizzeria a San Martino Buon Albergo, nel Veronese. Tra i nomi premiati anche **Salvatore Grasso** della storica Pizzeria Gorizia 1916 di Napoli, insieme a **Francesco Martucci** de I Masanielli di Caserta, rappresentato sul palco da **Fosca Tortorelli**, e **Sasà Martucci** de I Masanielli di Caserta, che ha scherzato con il pubblico sull'omonimia del locale. A ricevere il riconoscimento anche **Pier Daniele Seu** di Seu Pizza a Roma, **Franco Pepe** di Pepe in Grani a Caiazzo, **Roberto Davanzo** di Bob Alchimia a Spicchi a Montepaone, **Diego Vitagliano** di 10 Diego Vitagliano a Napoli, **Ciro Oliva** di Concettina ai Tre Santi e **Manuel Maiorano** de La Fenice di Pistoia. Presenti inoltre **Antonello Cioffi** de La Piedigrotta di Varese, **Giuseppe Rizzo** del Ristorante dell'Angolo di Vittuone, **Massimiliano Prete** di Sestogusto a Torino e **Andrea Brunetti** di Sileo Pizzeria di Andrea Brunetti a Nucetto, assente durante la cerimonia. Inserito nella selezione anche **Cristiano Taurisano** di Luppulo e Farina a Latiano, non presente all'evento. Ancora premiati altri protagonisti del settore, tra cui **Giovanni Mandara** di Piccola Piedigrotta a Reggio Emilia, **Antonio Pappalardo** di Inedito a Brescia e **Ivano Vecchia** de L'Isola Restaurant di Ischia. Premiati anche **Francesco** e **Salvatore Salvo** della Pizzeria Salvo di Napoli, definiti pionieri nell'introduzione di importanti carte dei vini all'interno delle pizzerie contemporanee. Nel corso della serata sono stati inoltre premiati **Daniele Campana** di Campana 12 a Corigliano Calabro, **Ciccio Vitiello** di Cambia-Menti a Caserta, **Pierangelo Chifari** di Archestrato di Gela a Palermo, **Cristian Santomauro** de L'Ammaccata – Antica Pizzeria Cilentana e **Davide Di Chio** di Alterego Pizza Boutique ad Andria. Inseriti nella selezione ufficiale anche **Salvatore Lionello** della Pizzeria da Lionello, **Simone De Gregorio** de La Bolla, **Ciro Tutino** di Bro e **Giuseppe Bove** di Giuseppe Bove Pizzeria. Tra gli assenti figuravano invece **Simone Padoan** de I Tigli, **Giuseppe Vaccaro** e **Luigi Vaccaro** di Antica Pizza, **Luca Pezzetta** di Clementina, **Enzo Coccia** della storica Pizzeria La Notizia 94 e **Giorgio** e **Filippo Sorce** di Sitari – Sorce Family.

I riconoscimenti speciali della critica

Nelle battute conclusive della manifestazione, **Graziano Stasi** è tornato sul palco per assegnare due prestigiosi premi speciali stabiliti in collaborazione con Passione Gourmet. Il **Premio Altograno 2026**, dedicato all'innovazione e alla ricerca negli impasti, è stato assegnato al maestro **Raf Bonetta** per l'insegna **Raf Bonetta Pizzeria** di Napoli, nel quartiere Vomero. Il **Premio Origine 2026**, volto a celebrare l'identità e la valorizzazione delle radici tradizionali, è stato conferito alla pizzeria **50 Kalò**, riconoscendo lo straordinario valore espresso nelle sue celebrate sedi di Napoli, Roma e Londra. La realizzazione di questa memorabile kermesse è stata resa possibile dal prezioso supporto di un ecosistema di grandi aziende e partner di rilievo nazionale che investono nel futuro della ristorazione italiana. Tra questi l'esclusivo Gold Tower Lifestyle Hotel che ha svolto il ruolo di prestigioso hospitality partner accogliendo l'intero evento, Acqua Chiara Collection, il brand d'eccellenza agroalimentare Molino Casillo con la sua linea dedicata Altograno, l'innovativa realtà tecnologica CogitAI, il rinomato marchio caseario campano Latteria Sorrentina e lo storico oleificio pugliese Muraglia Antico Frantoio.

La gallery dell'evento:

[gallery

ids="274916,274915,274914,274913,274912,274911,274910,274909,274908,274907,274906,274905,274904,27490

I protagonisti dell'evento: [gallery

ids="274919,274920,274921,274922,274923,274924,274925,274926,274927,274928,274929,274930,274931,27493
