

La migliore pizzeria al mondo è italiana, ma si trova a Londra: Napoli on the Road conquista il primo posto

2026-09-17 11:10:56 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://redazione.forbes.it/2026/09/17/50-top-pizza-2026-migliore-pizzeria-mondo/>

È “**Napoli on the Road**” di Michele Pascarella a Londra, la migliore pizzeria al mondo per 50 Top Pizza 2026. La guida curata da Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere ha annunciato il verdetto l'altra sera al Teatro Mercadante di Napoli, nel corso di una cerimonia trasmessa in diretta sui canali social del network e presentata dalla giornalista spagnola Verónica Zumalacárregui. Alle spalle di Pascarella si è piazzata “Una Pizza Napoletana” di Anthony Mangieri, a New York, mentre il gradino più basso del podio è andato a “Confine” di Francesco Capece e Mario Ventura, a Milano.

La top ten

Subito sotto il podio, la quarta posizione è condivisa da I Masanielli di Francesco Martucci, a Caserta, e da Seu Pizza Illuminati di Pier Daniele Seu e Valeria Zuppardo, a Roma. Stessa situazione un gradino più giù, dove si trovano appaiate Pizzeria Sei di William Joo, a Los Angeles, e Tony's Pizza Napoletana di Tony Gemignani, a San Francisco. Seguono Leggera Pizza Napoletana di André Guidon, a San Paolo del Brasile, al sesto posto, e RistoPizza by Napoli sta ca di Giuseppe Errichiello, a Tokyo, al settimo. All'ottavo si colloca Baldoria di Ciro Cristiano, a Madrid, mentre il nono va a The Pizza Bar on 38th, guidata da Daniele Cason, anch'essa a Tokyo. A chiudere la classifica dei primi dieci è Razza di Dan Richer, a Jersey City. Vale la pena osservare che **tre delle prime dieci insegne si trovano in Italia**, ossia Confine, I Masanielli e Seu Pizza Illuminati, e che la sola Tokyo ne piazza due nella stessa fascia.

La geografia della guida

Sono trentasei i paesi presenti nella classifica mondiale 2026, con l'Italia in testa grazie a trentuno locali, seguita dagli Stati Uniti con ventidue e dal Brasile con sei. Passando alle città, **New York è la più rappresentata con sette insegne**, davanti a Napoli con sei e a San Paolo con cinque. Le sei napoletane sono Palazzo Petrucci Pizzeria al dodicesimo posto, 50 Kalò al quattordicesimo, La Notizia al quarantatreesimo, Bro. al sessantacinquesimo, Salvo al sessantaseiesimo e Raf Bonetta al sessantottesimo. Quanto a Caserta, che ne allinea quattro, oltre a I Masanielli compaiono Cambia-Menti al diciannovesimo, Sasà Martucci al ventesimo e La Bolla al cinquantacinquesimo. Anche Miami arriva a quota quattro, con Francesco Martucci al ventisettesimo, La Leggenda e 'O Munaciello appaiati al quarantasettesimo e Miami Slice al centesimo. Curioso il caso delle due insegne che compaiono in due sedi diverse: 50 Kalò figura infatti sia a Napoli, al quattordicesimo posto, sia a Londra, al ventitreesimo, mentre Francesco Martucci è in classifica a Caserta con I Masanielli, quarto, e a Miami con il locale che porta il suo nome, ventisettesimo.

Interessante notare, infine, che le posizioni condivise sono otto, il che porta a centotto il numero complessivo delle pizzerie classificate su cento posizioni.

I premi speciali

Daniel Semrani di gigi's, a Sydney, è il Pizza Maker of the Year 2026 - Ferrarelle Award, con il suo locale sedicesimo in classifica, mentre **Pomodori di QT Pizza Bar, a San Paolo, è la Pizza of the Year 2026 - Latteria Sorrentina Award**, per un'insegna che occupa la diciassettesima posizione. Per quanto riguarda gli altri riconoscimenti, sono andati a Pasquale's di South Kingstown per la migliore proposta di pasta, Pastificio Di Martino Award; ad Audace di New York per la lista cocktail, Sei Bellissimi Award; a Saporì Italiani U Taliana di Bratislava per il Made in Italy, Salumi Coati Award; a Palazzo Petrucci Pizzeria di Napoli come Performance of the Year, Robo Award; a Giulio Adriani di Slice & Pie, Washington, come Pizza Maker Mentor, Solania Award; a Baldoria di Madrid per il marketing, Mammafior Award; a Stretch Pizza di New York come One to Watch, Orlando Foods Award; a IMperfetto di Puteaux per la lista dei dessert, Latteria San Salvatore Award; a 50 Kalò di Londra per il fritto, Il Fritturista - Oleificio Zucchi Award; a La Fenice di Pistoia per la customer satisfaction, Fedegroup Award; e a Seba's di Uvita per il Green Oven, Goeldlin Award. Nel corso della serata sono stati consegnati anche **tre attestati di riconoscimento**: all'Associazione Pizzaiuoli Napoletani per la promozione della pizza napoletana in Italia e nel mondo, a Pasquale Telese e Francesco Conato, presidente e vicepresidente del Gruppo la Piccola Napoli, per il Guinness World Records legato alla produzione e distribuzione di dodicimila pizze a scopo benefico, e a Raffaele Biglietto, direttore di TuttoPizza, per la promozione della cultura della pizza attraverso la manifestazione. Come sempre, la classifica nasce dal lavoro annuale degli ispettori della guida, che visitano le pizzerie in forma anonima secondo la policy di 50 Top, valutando l'insieme delle attenzioni rivolte al cliente a partire dalla qualità dei prodotti. Il prossimo appuntamento è invece fissato al 25 novembre a Milano, con la presentazione di 50 Top World Artisan Pizza Chains 2026.