

**50 TOP PIZZA USA 2023: UNA PIZZA NAPOLETANA A NEW YORK È LA MIGLIORE PIZZERIA DEGLI STATI UNITI D’AMERICA.**

**Seconda Razza Pizza Artigianale a Jersey City, terzo gradino del podio per Ken’s Artisan Pizza a Portland.**

**Il pizzaiolo dell’anno è Dan Richer di Razza Pizza Artigianale a Jersey City. Il premio per la performance dell’anno va a Tony Gemignani di Tony’s Pizza Napoletana a San Francisco. La pizza dell’anno è ‘NDUJA di Jay’s Artisan Pizzeria a Kenmore.**

**Una Pizza Napoletana** a New York si riconferma la migliore pizzeria degli Stati Uniti d’America. Questo il risultato secondo la guida più influente nel mondo della pizza, **50 Top Pizza**, annunciato ieri pomeriggio alle 18 - orario di New York - al **West Edge**, all’interno del Chelsea Market, durante una seguitissima cerimonia, trasmessa in diretta sui canali social del network e presentata da **Andrew Cotto**.

Una riconferma importante per **Anthony Mangieri**, visibilmente emozionato durante la cerimonia. Al secondo posto **Razza Pizza Artigianale**, a Jersey City, di **Dan Richer**, che si aggiudica anche l’ambito premio speciale **Pizza Maker of the Year 2023 - Ferrarelle Award**. Sul terzo gradino del podio, **Ken’s Artisan Pizza**, a Portland, a cui va l’unico **Green Oven** della guida, riconoscimento assegnato alle pizzerie con un’alta sostenibilità ambientale.

Al quarto posto, **Tony's Pizza Napoletana**, a San Francisco, che si aggiudica anche il premio speciale **Performance of the Year 2023 - Robo Award**, essendo l’unico presente in guida con due pizzerie: Tony’s Pizza Napoletana e **Pizza Rock**, a Las Vegas, alla posizione 18.

Quinta posizione per **Chris Bianco** e la sua **Pizzeria Bianco**, a Phoenix; sesta posizione per **Ribalta**, di **Rosario Procino** e **Pasquale Cozzolino**, a New York, a cui va anche il premio speciale **Best Pasta Proposal 2023 - Pastificio Di Martino Award**; settima posizione per **0' Munaciello**, a Miami; ottava posizione per **Jay's Artisan Pizzeria**, a Kenmore, a cui va anche il premio speciale **Pizza of the Year 2023 - Latteria Sorrentina Award**, con **‘NDUJA**; nona posizione per **Song' E Napule**, a New York, che si aggiudica anche il premio speciale **Best Fried Food - Il Fritturista 2023 - Oleificio Zucchi Award**; chiude la top ten **Kesté**, a New York.

Tra gli altri premi speciali: il **Best Wine List 2023 - Asti DOCG Award** va a **Ops**, a Brooklyn; il **Best Service 2023 - Goeldlin Award** va a **Fabrica Pizza**, a Tampa; il **New Entry of the Year 2023 - Solania Award** va a **Pizza Secret**, a New York; il premio **One to Watch 2023 - Fedegroup Award** va a **Pizzeria Sei**, a Los Angeles; infine il **Best Beer Service 2023 - Birrificio Fratelli Perrella Award** va a **Craft 64**, a Scottsdale.

Per la prima volta viene assegnato anche un **Green Oven**, riconoscimento dato alle pizzerie con una forte attenzione alle pratiche di sostenibilità ambientale, e va a **Ken’s Artisan Pizza** a Portland, che fa compagnia ad altre sei pizzerie in Europa con la stessa menzione.

New York è la città degli Stati Uniti d’America più rappresentata, con ben dieci pizzerie in guida, seguita da Portland, Miami e San Francisco, con tre insegne a testa.

Le prime 15 posizioni della classifica 50 Top Pizza USA 2023, entrano di diritto nelle **100 Migliori Pizzerie al Mondo**, che si ritroveranno a Napoli il **13 settembre** a Palazzo Reale.

“*New York si conferma una delle grandi capitali della pizza* – sottolineano i curatori **Barbara Guerra**, **Luciano Pignataro** e **Albert Sapere** – *ed è la città con più pizzerie al mondo, contando più di 7.000 esercizi che servono pizza. La grande novità è la crescente qualità dei locali presenti nella città di Portland, mentre la California è lo Stato con più pizzerie. Il movimento americano è in grande fermento, nell’ultimo anno ancora di più, con una nuova generazione di artigiani sempre più attenti alla qualità del prodotto e degli ingredienti*”.

Il party after prize, tenutosi presso **La Devozione**, ha ospitato circa 200 partecipanti, provenienti da tutti gli angoli degli Stati Uniti. L'evento non solo ha celebrato questa prestigiosa classifica, ma ha anche fornito all’energica comunità della pizza americana un'ottima opportunità di condividere idee e impressioni.

**Partner dell’iniziativa:**

**Birrificio Fratelli Perrella**, **Consorzio dell’Asti DOCG**, **Fedegroup**, **Ferrarelle**, **Goeldlin**, **Latteria Sorrentina**, **Oleificio Zucchi**, **Pastificio Di Martino**, **Robo 1938**, **Solania**.

**Di seguito la Classifica Completa di 50 Top Pizza USA 2023:**

1 Una Pizza Napoletana - New York, USA

2 Razza Pizza Artigianale - Jersey City, USA

3 Ken’s Artisan Pizza – Portland, USA

4 Tony's Pizza Napoletana - San Francisco, USA

5 Pizzeria Bianco – Phoenix, USA

6 Ribalta - New York, USA

7 0' Munaciello – Miami, USA

8 Jay's Artisan Pizzeria - Kenmore , USA

9 Song' E Napule - New York, USA

10 Kesté - New York, USA

11 La Leggenda Pizzeria – Miami, USA

12 Pasquale's Pizzeria Napoletana - South Kingstown, USA

13 Ops – Brooklyn, USA

14 Spacca Napoli Pizzeria – Chicago, USA

15 Fabrica Pizza – Tampa, USA

16 Partenope Ristorante – Dallas, USA

17 Pizza Secret - New York, USA

18 Pizza Rock - Las Vegas, USA

19 Pizzeria Sei - Los Angeles, USA

20 Apizza Scholls – Portland, USA

21 Flour House - San Luis Obispo, USA

22 Mission Pizza Napoletana - Winston – Salem, USA

23 Inferno Pizzeria Napoletana – Darnestown, USA

24 Il Forno - San Antonio, USA

25 Coals Artisan Pizza – Louisville, USA

26 Nardò Italian Restaurant - Huntington Beach, USA

27 Robert's Pizza and Dough Company – Chicago, USA

28 Bricco Coal Fired Pizza - Haddon Township, USA

29 Nostrana – Portland, USA

30 Craft 64 – Scottsdale, USA

31 Spark Pizza – Redmond, USA

32 San Matteo - Pizzeria e Cucina - New York, USA

33 A 16 - San Francisco, USA

34 Salsa - New York, USA

35 Antico Pizza Napoletana – Atlanta, USA

36 Tribute Pizza - San Diego, USA

37 Don Antonio - New York, USA

38 Zeneli - New Haven, USA

39 Pizza Delicious - New Orleans, USA

40 PizzElla - Miami Beach, USA

41 Slice & Pie – Washington, USA

42 Pasquale Jones - New York, USA

43 Basil & Barley Pizzeria Napoletana - Colorado Springs, USA

44 Pomo – Scottsdale, USA

45 Oven & Tap – Bentonville, USA

46 Angelina's Pizzeria Napoletana – Irvine, USA

47 Posto – Somerville, USA

48 A Modo Mio - Arlington , USA

49 Yellow Moto Pizzeria - San Francisco, USA

50 786 Degrees - Los Angeles, USA

**USA Special Awards 2023**

• **Pizza Maker of the Year 2023 - Ferrarelle Award**

**Dan Richer** - Razza Pizza Artigianale - Jersey City, USA

• **Performance of the Year 2023 - Robo Award**

**Tony Gemignani** - Tony's Pizza Napoletana - Pizza Rock - USA

**• Best Pasta Proposal 2023 - Pastificio Di Martino Award**

Ribalta - New York, USA

**• Pizza of the Year 2023 - Latteria Sorrentina Award**

**‘NDUJA** - Jay's Artisan Pizzeria – Kenmore, USA

**• Best Fried Food - Il Fritturista 2023 - Oleificio Zucchi Award**

Song' E Napule - New York, USA

**• Best Wine List 2023 - Asti DOCG Award**

Ops – Brooklyn, USA

**• Best Service 2023 - Goeldlin Award**

Fabrica Pizza - Tampa , USA

**• New Entry of the Year 2023 - Solania Award**

Pizza Secret - New York, USA

**• One to Watch 2023 - Fedegroup Award**

Pizzeria Sei - Los Angeles, USA

**• Best Beer Service 2023 - Birrificio Fratelli Perrella Award**

Craft 64 – Scottsdale, USA

**50 Top Pizza USA - Green Oven 2023**

**•** Ken’s Artisan Pizza – Portland, USA

**I prossimi appuntamenti di 50 Top Pizza 2023**

• **50 Top Pizza Italia 2023** – 12 Luglio, Roma

• **50 Top Pizza World 2023** – 13 Settembre, Napoli

• **50 Top World Artisan Pizza Chains 2023** – 23 Novembre, Napoli

*Come tutte le classifiche targate 50 Top, anche 50 Top Pizza USA 2023 è frutto del lavoro annuale degli ispettori che collaborano a questo progetto e che hanno esaminato un enorme numero di pizzerie dislocate in tutto il Continente, rispettando sempre la forma dell’anonimato, così come da policy della guida. A essere giudicate, le attenzioni, nel loro insieme, riposte nei confronti del cliente, a partire chiaramente dalla qualità dei prodotti.*