Sono sedici le pizzerie pugliesi, di cui tre in provincia di Foggia (equamente distribuite tra Gargano, Tavoliere e Monti Dauni), quelle segnalate tra le Pizzerie Eccellenti di *50 Top Pizza*, la Guida alle migliori pizzerie nel mondo.

Sono tutte classificate a pari merito (al 101° posto della classifica mondiale). E si tratta di un riconoscimento particolarmente ambito, perché *50 Top Pizza* è ritenuto un’autentica bibbia nel suo genere: i suoi ispettori visitano in anonimato il locale e pagano il conto. Le loro recensioni sono dunque assolutamente oggettive.

Spicca nel Gargano *La Cruna del Lago* di Lesina (via Isonzo 64), che negli ultimi mesi sta letteralmente mietendo allori: è stata inserita per la prima volta nella classifica generale della guida ai pizzaioli di qualità, curata da Barbara Guerra, Albert Sapere e Luciano Pignataro e soltanto nello scorso mese di agosto è stata indicata in un itinerario del prestigioso mensile di gastronomia *La Cucina Italiana*.

“È il regno di Vincenzo D’Apote, innovativo pizzaiolo 2.0, di quelli a cui basta poco per creare veri capolavori – si legge nella recensione di 50 Top Pizza –. *Pizze che parlano da sole, alcune dalla doppia cottura, croccanti fuori e morbide dentro. Altamente digeribili. Poi*

le pizze nel padellino, più piccole, escono fuori alte e soffici, le taglia a metà per inserire anche dentro gli ingredienti oltre a poggiarli sopra. In generale tutte le pizze qui esprimono bellezza estetica, armonia di sapori, comunicano una storia. E poi, le materie prime, accuratamente scelte e di qualità vanno dalla Salicornia, il primo a usarla, alla stracciatella del Fortore, dall'anguilla, un must *di Lesina al granchio blu del lago."*

Vincenzo D'Apote. Nella foto in alto, una delle sue pizze, realizzata a La cruna del lago di Lesina.

Comprensibile la soddisfazione di Vincenzo D'Apote: "Gli ispettori hanno colto i nostri aspetti identitari, l'essenza della nostra missione. I nostri prodotti, le preparazioni e i dettagli parlano per noi e raccontano il nostro territorio. Non ci siamo persi d'animo, neanche in un momento come questo, contraddistinto dall'incertezza. Il nostro ringraziamento va a chi, apprezzando il nostro lavoro, ogni giorno parla di noi consigliando di venirci a visitare. Senza questo apporto non avremmo né lo stesso stimolo né gli stessi risultati".

La pizzeria di Vincenzo D'Apote si segnala anche per il suo splendido sito, che potete trovare a questa pagina web: https://www.lacruna.pizza/.

Se *La Cruna del Lago* è la sola pizzeria garganica inserita nella liste delle eccellenze, la sola pizzeria foggiana è la *Pizzeria da Massimo* (via Marchianò): *"Locale dagli arredamenti*

classici, abbastanza ampio un po' defilato nella periferia della città di Foggia dall'accoglienza comunque calorosa dove vi attendono pizze preparate dal maestro pizzaiolo Massimo Marasco, foggiano di origine che fa pizze che sanno di pizze di buona qualità. Pochi ingredienti e una carta delle pizze non ampia ma con una Margherita *davvero ben preparata grazie al livello di maturazione dell'impasto, all'ottimo pomodoro* San Marzano *e alla saporitissima mozzarella utilizzata. Vi consigliamo comunque la prova della* Regina Margherita *con la bufala prodotta dal Parco del Gargano, tra le migliori di Puglia. Servizio celere ed efficiente."*

La pizzeria Massimo, a Foggia

Sui Monti Dauni, l'eccellenza sta ad Orsara di Puglia, ed è *Pane e Salute* (via Caracciolo,

13), "marchio" che ha propaggini anche a Foggia (vico Barbarisi, nei pressi del Mercato Rosati). La recensione degli ispettori di *50 Top Pizza* mette al centro Angelo, indiscusso protagonista di questa grande pagina dell'enogastronomia dauna: *"Si entra direttamente nella sala del forno a Paglia del 1526 dove si utilizzano tutt'ora tecniche casereccie e naturali, insieme a prodotti genuini e biologici dove si ottiene, così come lo definisce Angelo di Biccari detto Trilussa attuale proprietario del forno, il Pane Divino preparato come all'ora utilizzando lo stesso lievito da secoli di tradizioni. Con lo stesso impasto Trilussa produce una pizza che appartiene ad un altro campionato della pizza. Appena giunti sarete accolti dall'inossidabile Angelo che con la sua solita ruvida ma autentica ospitalità vi terrà compagnia per l'intera sosta raccontandovi quello che è necessario per conoscere a fondo i processi che hanno spinto Angelo a continuare la produzione del pane e poi la pizza. Le pizze sono quelle dai sapori di una volta, dove sapore, sostanza e salute sono percettibili sia nell'impasto che nei condimenti, tutti rigorosamente locali acquistati da produttori del territorio Dauno. Insomma il locale della gioia."*
Sono sedici le altre pizzerie pugliese comprese nella classifica d'eccellenza.

Angelo di Biccari, detto "Trilussa"

La parte del leone la fa il Salento e in particolare la provincia di Lecce: *Borgo Vecchio* (Miggiano), *Dal Penga* (Castri di Lecce), *Lievita 72 Neapolitan Pizza* (Gallipoli), *Pizzeria Lu Riale* (Matino), *Pizzeria Mauro* (Cutrofiano).

In provincia di Brindisi, sono due le pizzerie d’eccellenza: *Doppio Zero* a Cisternino e *Luppolo & Farina* a Latiano.

Desta una certa impressione l’assenza di pizzerie del capoluogo regionale, ma la provincia di Bari è comunque ampiamente rappresentata: *100 Metri Quadri Pizza-Bistrò* (Altamura), *Piazza Vecchia Del Cenobio* (Bitonto), *Il Patriarca* (Bitonto), *La Campagnola* (Bitritto).

Nella Bat, le due pizzerie top stanno a Trani: *San Ciriaco* e *Scugniz – Neapolitan Restaurant*. In provincia di Taranto, è Martina Franca che concentra il maggior numero di pizzerie top: *Tutta ‘Nata Storia*, *Pomodoro E Basilico* e *Zio Giacomo*.

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:

-

  I tredici siti da visitare per la XI Giornata di primavera del FAI

-

  Quando Foggia era ancora un grande paese. Vi ricordate?

-

  Archivio di Stato: il Ministro Sangiuliano blocca lo sfratto

-

  L’autogol foggiano del Ministero della Cultura

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf

Hits: 36765