



Amuse Bouche



LA "BIBBIA" DELLA PIZZA

Titolo bianco in campo rosso. E come suggello? Il sacro spicchio. Non dà adito ad alcun dubbio tematico il tomo *Where to Eat Pizza*, edito da Phaidon e curato dal critico londinese Daniel Young. Un atlante di 576 pagine (rigorosamente in inglese e acquistabile online a 24,95 euro) che raccoglie 1.705 indirizzi (dislocati in 48 Paesi) dove mangiare un'ottima pizza. Almeno secondo i suggerimenti di 121 esperti regionali e di 956 informatori. Una guida enciclopedica, che non mette voti, non giudica e non emette sentenze. Semplicemente traccia una mappa worldwide dei locali pizza addicted. Anche se poi la hit-parade arriva, con la top twenty delle insegne che hanno ricevuto il maggior numero di preferenze. E in vetta spicca Pepe in Grani, nella casertana Caiazzo. "Metto il mio territorio sulla pizza", docet il patron Franco Pepe. Che nella sua casa ha introdotto persino la figura del sommelier. Ma attenzione. Se nella magnifica ventina compaiono le romane Pizzarium e La Gatta Mangiona, le veronesi Tigli e Saporè, nonché le napoletane 50 Kalò, La Notizia, L'Antica Pizzeria da Michele, la Pizzeria Salvo e la Pizzeria Gino Sorbillo, non mancano la Bianco di Phoenix, Roberta's e Paulie Gee's di New York, la Bæst di Copenhagen, la Bráz di San Paolo, la Lola di Minneapolis, la Frank Pepe di New Haven, la Spacca Napoli di Chicago e la Mozza di Los Angeles. Del resto, come farebbero i divi di Hollywood senza la pizza?

IT.PHAIDON.COM

