**Da nord a sud, le 10 pizzerie da non perdere per rendere omaggio a uno dei piatti più famosi della cucina italiana**

*In occasione del World Pizza Day, TheFork seleziona 10 pizzerie in tutta Italia per celebrare al meglio questa ricorrenza*

La pizza, con la sua crosta croccante, la mozzarella fusa e gli infiniti topping creativi, ha conquistato il cuore di milioni di persone, diventando un simbolo gastronomico universale. Che sia con cornicione alto, basso, ripieno, sottile, con impasto tradizionale o più particolare, mette d’accordo i palati di tutti gli italiani, e non solo.

Istituito nel 2017, il World Pizza Day, che si celebrerà il prossimo 17 gennaio, ha acquisito un significato ancora più speciale dopo che la nostra adorata pizza è stata ufficialmente riconosciuta come Patrimonio Culturale dell'Umanità dall'Unesco.

Per l’occasione, TheFork ha deciso di contribuire all'ode culinaria selezionando con cura, da nord a sud, 10 tra le pizzerie più amate, offrendo un viaggio gastronomico attraverso l'eccellenza della pizza in ogni sua forma e gusto. Un omaggio appassionato a questo capolavoro della cucina italiana che continua ad unire le persone in tutto il mondo.

**Milano, Lombardia**

[Biga Milano](https://www.thefork.it/ristorante/biga-milano-isola-r805647)

Situato in una location elegante ed originale, Biga rappresenta il connubio perfetto tra ingredienti decisi e sapori delicati, sposando la filosofia della “cucina delle emozioni”. Il loro obiettivo primario è coniugare il buono con il bello, creando momenti speciali da condividere con le persone a noi più care, emozionandoci con ogni singolo boccone. Pizza tradizionale, gourmet, senza glutine, vegana o contemporanea, la scelta è così ampia da soddisfare qualsiasi richiesta. Qui, il perfetto equilibrio tra emozioni ed eleganza si materializza in un’esperienza culinaria che celebra l’ingrediente fondamentale: la pizza!

[Filante](https://www.thefork.it/ristorante/filante-citta-studi-r659235)

Filante continua a deliziare i palati con un connubio unico di gusto e tradizione. La pizzeria, con una location colorata e accogliente, si distingue per la qualità del suo impasto evoluto e la sapiente scelta di ingredienti e farciture. La pizza al trancio proposta è rinomata per la sua croccantezza e per un impasto che unisce bontà e leggerezza, con una gamma di ricette che abbracciano sia la tradizione che l'innovazione, accontentando anche i palati più esigenti.

**Torino, Piemonte**

[Ristorante Pizzeria Fratelli Milù](https://www.thefork.it/ristorante/ristorante-pizzeria-fratelli-milu-r807089)

Un locale per mangiare bene al giusto prezzo, che sia per una pausa pranzo, una cena romantica, o per stare insieme con gli amici, la qualità è sempre garantita. Situato in una posizione privilegiata, nel pieno centro di Torino, il locale spazioso e ben arredato offre un ambiente accogliente e rilassato. Il menù è ampio e adatto a qualsiasi richiesta: loro pizze sono uno squisito omaggio alla tradizione. È il luogo ideale per godersi un pasto di alta qualità senza rinunciare alla comodità e all'efficienza.

**Bologna, Emilia – Romagna**

[The House of Pizza](https://www.thefork.it/ristorante/the-house-of-pizza-r801253)

Situata al confine dei quartieri Savena, Santo Stefano e San Donato-San Vitale di Bologna, The House of Pizza offrire un ambiente accogliente e confortevole, dove godere il proprio pasto in un'atmosfera piacevole e rilassata. Ogni prodotto, realizzato con dedizione e completamente in-house, porta con sé sapori autentici e nuovi, mantenendosi fedele alla ricca tradizione gastronomica italiana. Il menu, vario e delizioso, si presenta con una vasta selezione di pizze, sia classiche che creative, preparate con ingredienti freschi e di altissima qualità e con una piacevole crosta esterna che racchiude una morbidezza interna tipica della tradizione napoletana.

**Firenze, Toscana**

[i'Qortile](https://www.thefork.it/ristorante/i-qortile-r751710)

i'Qortile, con la sua proposta gastronomica anticonvenzionale e irresistibile nel centro della città, invita a scoprire il lato più socievole della vita. Il ristorante si presenta come il luogo ideale per stuzzicare il palato con un signature cocktail che seduce e una gustosa pizza che conquista, rendendo ogni momento condiviso ancora più speciale. Il ristorante è pensato come un luogo dove socializzare diventa un'arte. Qui è possibile conoscere nuovi amici, innamorarsi o semplicemente rilassarsi in un'atmosfera accogliente e vivace. La pizza, con il suo irresistibile mix di sapori e consistenze, è l'elemento catalizzatore di quest'esperienza sociale.

**Roma, Lazio**

[Gordo](https://www.thefork.it/ristorante/gordo-r752933)

Gordo Bistrot, con il suo nome ispirato dalla prima scimmietta nello spazio, non è solo un ristorante-pizzeria, ma un viaggio entusiasmante verso l'esplorazione di qualcosa che tutti vedono, ma pochi conoscono veramente. Questo progetto innovativo è alimentato da una visione condivisa che punta a valorizzare prodotti locali, più ricercati e sostenibili rispetto a quelli commerciali. La croccantezza della pizza in teglia, la perfezione della pizza tonda al padellino e l'eleganza delle pizze gourmet, tutte preparate con ingredienti freschi e ricercati, offrono un viaggio culinario attraverso le diverse sfumature della pizza artigianale.

**Napoli, Campania**

[1000 Gourmet](https://www.thefork.it/ristorante/1000-gourmet-r370541)

Situato in una posizione unica, tra le scalinate che collegano due delle vie più esclusive del quartiere Chiaja, questa pittoresca pizzeria vanta anche di uno spazio esterno incantevole, circondato da sontuosi palazzi signorili. L'atmosfera che avvolge 1000 Gourmet è tanto affascinante quanto l'ubicazione stessa: il locale è inserito in un contesto molto grazioso e attentamente curato. La loro pizza, con l’opzione senza glutine, offre un assaggio di tradizione combinato a gusti particolari, per chi vuole sperimentare. Un luogo dove il design incontra il sapore, creando un'esperienza che va ben oltre il semplice pasto.

[Pizzaioli Veraci Vomero](https://www.thefork.it/ristorante/pizzaioli-veraci-vomero-r750953)

Intrigante, stimolante e delizioso: un viaggio unico nel gusto che affonda le radici nel 2000. Il ristorante propone un’esperienza culinaria che celebra la cucina semplice e la qualità delle materie prime. L’offerta spazia da ricette più tradizionali a piatti della cucina moderna: ogni piatto è un invito ad immergersi in un mare di sapori autentici e apprezzare la bellezza della semplicità. La tradizione della Pizza Napoletana ricca di proposte classiche e al contempo di ricette innovative arricchisce l’offerta con opzioni senza glutine con forno e banco dedicati. Lavorando costantemente per mantenere un’atmosfera quanto più genuina possibile, regalano una vera e propria esperienza della Veracità Napoletana!

**Bari, Puglia**

[Senti che pizza!](https://www.thefork.it/ristorante/senti-che-pizza-r750591)

La ricerca di nuove combinazioni di sapori e la creatività del team si manifestano non solo nella pizza, ma anche negli abbinamenti con drink, birre e vini. SENTI si impegna a offrire un'esperienza completa, dove ogni morso è un'avventura sensoriale e ogni sorso è un complemento perfetto alla tavolozza di sapori. Un'ode al connubio tra passione, qualità e creatività, dove la pizza si trasforma in un'esperienza culturale e sensoriale che lascia un'impronta indelebile nel cuore e nel palato di chiunque varchi la sua soglia.

**Palermo, Sicilia**

[Paolo Costa Gusti Unici](https://www.thefork.it/ristorante/paolo-costa-gusti-unici-r654035)

Una pizzeria nel cuore della città, che promette di deliziare il palato di locali e turisti con le sue irresistibili pizze gourmet. Le materie prime sono di altissima qualità e l’impasto è a lievitazione naturale. La passione dello staff si riflette in un menù che conquista tutti i commensali anche grazie all’ attenzione particolare agli ingredienti utilizzati. Ogni pizza è una creazione autentica, realizzata con dedizione e cura. Il locale è un rifugio per gli amanti del buon cibo, dove l'atmosfera accogliente si fonde con l'eleganza delle creazioni culinarie, un'esperienza gastronomica completa, un viaggio attraverso sapori autentici e piatti che incarnano la passione e l'innovazione.