

Sartoria Panatieri de Barcelona és la Millor Pizzeria d'Europa 2023

També ha aconseguit el premi especial Latteria Sorrentina a la Millor Pizza de l'Any i el premi Green Oven per les pràctiques sostenibles



Pizza. | Facebook Sartoria Panatieri.

Sartoria Panatieri, de Barcelona, és la millor pizzeria del **50 Top Pizza Europa** per al 2023. Així ho ha anunciat la guia més influent del món de la pizza, durant la tarda del 4 de maig, en el transcurs d'una cerimònia retransmesa en directe per les xarxes socials i presentada per la periodista Verónica Zumalacárregui.

Un èxit sense precedents per a la pizzeria de **Rafa Panatieri** i **Jorge Sastre**, que també s'han adjudicat el premi especial **Pizza of the Year 2023 - Latteria Sorrentina Award** (Pizza de l'Any 2023 - Latteria Sorrentina), per la seva **Salsa de tomàquets cherry rostits, mozzarella i holandesa d'alfàbrega**.

El segon lloc del 50 Top Pizza Europa 2023 l'ocupa **Bæst**, la pizzeria que l'italià **Christian Puglisi** té a Copenhaguen i que justament va protagonitzar una de les darreres Sartoria Panatieri Sessions a Barcelona. Tanca el podi la pizzeria de Londres **50 Kalò**, de **Ciro Salvo**, al capdamunt de la guia des de la seva primera edició, que va aconseguir també el premi especial **Best Fried Pasta Pie 2023 - Pastificio Di Martino Award**.



La segona pizzeria espanyola del 50 Top Pizza Europa 2023 és **Fratelli Figurato** a Madrid, que aquest any ocupa el sisè lloc i per tant baixa quatre posicions respecte al segon lloc del 2022, i tanca el top 10 de la llista europea **La Balmesina** de Barcelona.

[View this post on Instagram](#)



A post shared by Gastronomistas (@gastronomistas)

Premis Green Oven

El conjunt de pizzeries conscienciades amb el medi ambient a Europa segueix creixent a Europa, i per això aquest any s'han assignat sis premis Green Oven, el símbol que distingeix el compromís de l'establiment amb la sostenibilitat mediambiental.

Sartoria Panatieri a Barcelona; **Bæst** a Copenhaguen; **Forza** a Hèlsinki; **La Pizza è Bella Gourmet** a Brussel·les; **MO de Movimiento** a Madrid i **Flat Earth** a Londres, formen el sextet de pizzeries europees premiades per les seves pràctiques sostenibles.

Espanya és el país més representat amb un total de 17 pizzeries a una guia que ja inclou 33 països; seguit d'Anglaterra amb 16, Alemanya amb 15 i França amb 13. En termes generals, el moviment europeu al voltant de la pizza de qualitat ha experimentat un gran impuls durant l'últim any.

L'organització també ha subratllat que els 25 primers llocs del rànquing 50 Top Pizza Europa 2023, entren per dret propi al de les 100 Millors Pizzeries del Món, que es reuniran a Nàpols el 13 de setembre al Palazzo Reale.

Pizzeries Excel·lents

La guia també publica una llista de pizzeries excel·lents, classificades per països, on hi figuren les catalanes Frankie Gallo Cha Cha Cha, Garden Pizza, Parking Pizza i Pizzeria Da Nanni, totes elles a Barcelona, i la Pizzeria Gasparic d'Olot.