

Tutti pazzi per la pizza a domicilio: due città siciliane prime per ordini in Italia

Autore: Romina Ferrante

Data: 14 Gennaio 2026



Nel 2025 la **pizza a domicilio** ha conquistato l'Italia, ma è la **Sicilia** a guidare la classifica con una crescita davvero sorprendente. Secondo i dati diffusi da **Deliveroo** a pochi giorni dal **World Pizza Day** (17 gennaio), l'isola registra il **più alto incremento di ordini rispetto all'anno precedente**, confermandosi tra le regioni più attive nel food delivery nazionale.

La [pizza](#) si conferma il piatto del cuore: simbolo di convivialità, comfort food per eccellenza, ideale per ogni momento – dalle cene in famiglia alle serate tra amici, fino al divano davanti alla TV. E grazie al **delivery**, oggi è ancora più facile gustarla a casa, senza rinunciare alla qualità e alla tradizione.

Food delivery, crescita record: due città siciliane trainano il settore

Al centro di questo nuovo trend spicca [Agrigento](#), prima città italiana per crescita degli ordini di pizza, seguita da [Messina](#), che completa il podio, aggiudicandosi il terzo posto, subito dopo Reggio Calabria.

Lontano dai grandi centri urbani del Nord, è il Sud a dare prova della sua vitalità gastronomica, e la Sicilia si conferma protagonista assoluta, confermandosi **regina del food delivery** e portando la pizza dalle pizzerie ai salotti di casa con un entusiasmo sempre più contagioso. Un risultato reso possibile dall'incontro tra tradizione culinaria e nuove abitudini digitali, diffuse tra giovani e famiglie.



Se si guarda al numero totale degli ordini, a primeggiare sono altre tre città del Mezzogiorno: **Potenza, Benevento e Crotona**. Tuttavia, la **Sicilia si distingue per il ritmo di crescita**, consolidando la propria posizione in un settore in espansione.

Margherita, Diavola e Capricciosa: la triade più ordinata del 2025

Secondo Deliveroo, nel 2025 gli italiani si sono confermati grandi amanti dei classici. Le pizze più ordinate in assoluto sono:

- **Margherita**, intramontabile nella sua semplicità;
- **Diavola**, per chi cerca un tocco piccante;
- **Capricciosa**, perfetta per chi non sa rinunciare alla varietà.

Anche in Sicilia queste tre regine del menù guidano gli ordini, ma si registra una crescita delle richieste di [varianti gourmet](#), impasti alternativi e ingredienti locali. Un segnale che racconta un pubblico sempre più esigente e attento alla qualità, anche quando si ordina online.

“La pizza, un rito quotidiano tra tradizione e contemporaneità”

Come riportato dal quotidiano “La Sicilia”, a sottolineare il valore culturale e sociale della pizza è **Gabriele Pellegrini**, Marketing Director di Deliveroo: “La pizza unisce tradizione e delivery. In Sicilia celebriamo questo patrimonio con autenticità. Il World Pizza Day rappresenta un’occasione speciale per celebrare uno dei simboli più amati della cucina italiana, il cui consumo continua a crescere anche nel food delivery. **La pizza è un rito quotidiano, capace di unire tradizione e contemporaneità, convivialità e qualità.**”

Il World Pizza Day, celebrato il 17 gennaio, è un’occasione in più per riflettere su un alimento diventato emblema della cucina italiana nel mondo e oggi diventato molto più di un semplice piatto, un simbolo che unisce passato e presente, tradizione e innovazione. In Sicilia, questa passione trova terreno fertile, trasformandosi ogni giorno in un **rito condiviso**, anche grazie al food delivery.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pizza-domicilio-food-delivery-sicilia-prima-italia-crescita-ordini-deliveroo/>

Generato il 17/03/2026