Se ami la pizza, segna questi indirizzi: le migliori pizzerie della Sicilia secondo il Gambero Rosso

Autore: Redazione

Data: 27 Ottobre 2026

In Italia si contano circa 50.000 pizzerie. Sceglierne poche centinaia significa disegnare una mappa precisa dei luoghi dove impasto, cottura e accoglienza raggiungono il livello più alto. In quella mappa la Sicilia occupa quest'anno uno spazio ampio: **63 insegne** dell'isola entrano nella guida **Pizzerie d'Italia 2027** del Gambero Rosso, e **nove** ottengono il massimo riconoscimento, i **Tre Spicchi**.

È una presenza che conferma quanto la pizza siciliana, al piatto e in teglia, abbia ormai un posto stabile tra le eccellenze nazionali.

Una guida che cambia pelle: addio ai voti in centesimi

La quattordicesima edizione seleziona complessivamente **824 locali**, con 112 nuovi ingressi e 120 Tre Spicchi, e introduce una svolta di metodo. Il Gambero Rosso ha abbandonato il punteggio in centesimi e la vecchia distinzione tra Spicchi e Rotelle. Da quest'anno un unico simbolo, **da uno a**

tre Spicchi, valuta sia le pizzerie al piatto sia quelle al taglio.

La redazione spiega che la scelta serve a spostare l'attenzione dalle posizioni in classifica alla qualità complessiva dei progetti: personalità, visione, accoglienza e rapporto qualità-prezzo. Il cambio coincide con i 40 anni del Gambero Rosso e con il debutto della guida anche in versione digitale.

I Tre Spicchi della Sicilia: le nove eccellenze dell'isola

Al vertice sono rappresentate quattro province siciliane: Palermo e Messina con tre insegne ciascuna, Siracusa con due e Agrigento con una. Ecco i locali che ottengono il massimo riconoscimento:

- **Sitàri – Sorce family**, Agrigento
- **Saccharum**, Altavilla Milicia (PA)
- **Ammodo – La Pizza di Daniele Vaccarella**, Palermo
- **Archestrato di Gela**, Palermo
- **L'Orso**, Messina
- **L'Orso in Teglia**, Messina (pizza in teglia)
- **L'Arcipelago del Therasia Resort**, Vulcano (ME)
- **Era Ora Ortigia**, Siracusa
- **Piano B**, Siracusa

Il nuovo ingresso al vertice arriva dalle Eolie

Tra i 12 nuovi Tre Spicchi d'Italia c'è un solo indirizzo siciliano: **L'Arcipelago del Therasia Resort**, a Vulcano, promosso quest'anno da Due a Tre Spicchi. La guida lo descrive come la pizzeria gastronomica della struttura eoliana. In cucina c'è il lievitista e pastry chef **Gianluca Colucci**.

Anche Messina si fa notare, con due insegne dallo stesso nome al livello più alto: **L'Orso** e **L'Orso in Teglia**, premiata per la pizza in teglia. Da questa edizione la teglia è giudicata con lo stesso metro della pizza al piatto.

Due Spicchi e Uno Spicchio: le altre pizzerie siciliane in guida

Sotto il vertice, la presenza siciliana si allarga. Sono **43 le insegne con Due Spicchi**:

- A18 Sottozero
- Agriturismo Vultaggio
- Apud Jatum Panormus
- Barracuda
- Basilicò (Messina)
- Biga Genio e Farina
- Cagliostro
- Convivio Food Devotion
- Cortile Siciliano
- Crescenzio Pizzeria a Tavola
- Cutilisci
- Daniele Baglieri

- Daniele Cacciuolo Pizzeria e Bistrot
- De Natale pizza & cucina
- Fermento 2.0
- Francesco Arena
- Frumento
- Fuddìe Pizza e Cucina
- Granofino
- Impulso Grano e Fuoco
- Incavò
- L’Evoluzione Pizza
- La Braciera in Villa
- La Capinera
- Le Fontanelle
- Le Boccerie Pizzeria Bistrot
- Le Monelle
- Mastunicola
- Mazzini 60
- Meditè
- Molo 53
- Ozio Gastronomico
- Piedimonte 1.0
- Pizzeria Rosso Verace
- Rasoterra – Pizza Experience
- Ristorante Acquamarina
- Sazi e Sani
- Squib Pizza and More
- That’s Amore
- Timilia
- Tocco D’Oro
- Tondo
- Verace Elettrica

Completano il quadro le **11 pizzerie con Uno Spicchio**:

- Al Paradise
- Basilicò (Cinisi)
- Binario450°
- Costanza – Passione d’Autore
- Il Cappero Pizza e Cucina
- Locanda Cerami
- Pizza e Core
- Rossodivino
- Salvatore La Martina Pizza Bakery
- Vialanterna
- Villa Costanza

Il quadro nazionale: la Pizzeria dell’Anno è in Calabria

Il premio più atteso, **La Pizzeria dell’Anno**, va a **Bob Alchimia a Spicchi** di Montepaone, in provincia di Catanzaro, guidata da Roberto Davanzo e Anna Rotella. Il riconoscimento di **Pizzaiolo Emergente** va a Luigi Vaccaro di Antica Pizza a Busto Arsizio. La **Novità dell’Anno** è DaV

Cantalupa, l’insegna del gruppo Da Vittorio a Brusaporto.

Per i 40 anni della casa editrice, la guida rende omaggio anche ai **pizzaioli che hanno fatto la storia**: Simone Padoan, Renato Bosco, Gabriele Bonci, Franco Pepe ed Enzo Coccia.

Senza punteggi numerici a separare un locale dall’altro, la guida 2027 premia soprattutto la solidità dei progetti. Per la Sicilia il risultato è una geografia ampia, dalle città capoluogo ai centri di provincia fino alle isole minori, che racconta una scena della pizza ormai matura e capace di parlare a tutto il Paese.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/migliori-pizzerie-sicilia-gambero-rosso-2027/

Generato il 13/11/2026