



Food & Agroalimentare - Pizza Maxima 2026, a Roma la pizza diventa racconto dell'Italia che sa innovare

Roma - 24 set 2026 (Prima Notizia 24) Il 28 settembre Spazio Novecento ospita la quinta edizione degli "Oscar" dell'arte

bianca italiana. Circa 200 giornalisti ed esperti chiamati a giudicare 150 pizzerie. Ma oltre le classifiche c'è un comparto che mette insieme materie prime, territorio, tecnica, ristorazione e nuove professionalità.

Farina, acqua, lievito e sale raccontano solo l'inizio della storia. Dietro una pizza oggi c'è molto di più: agricoltura, trasformazione, ricerca sulle materie prime, formazione, tecnologia, ristorazione e soprattutto il lavoro di migliaia di persone che hanno trasformato uno dei cibi più popolari d'Italia in un settore capace di parlare al mondo. È con questa fotografia dell'arte bianca contemporanea che lunedì 28 settembre Roma ospiterà Pizza Maxima 2026, quinta edizione della manifestazione precedentemente conosciuta come Pizza Awards. Dalle 11 alle 21, negli spazi di Spazio Novecento all'Eur, pizzaioli, produttori, giornalisti ed esperti si incontreranno per una giornata che affianca premiazioni, confronto professionale e degustazioni. Non soltanto una corsa al premio, dunque. Pizza Maxima prova a fotografare come sta cambiando la pizza italiana e, insieme a lei, una parte importante della filiera agroalimentare. Il nuovo nome vuole segnare anche una nuova fase della manifestazione. Gli organizzatori Fabio Carnevali, editore di MangiaBevi, e Vincenzo Pagano, direttore di ScattidiGusto, spiegano di voler costruire non soltanto un riconoscimento per le eccellenze dell'arte bianca, ma anche un luogo di confronto sulle tendenze del settore e sulle opportunità per le imprese. Il punto forse più interessante, guardando Pizza Maxima dalla prospettiva Food & Agroalimentare, è proprio ciò che viene prima del forno. Una pizza nasce dalla qualità del grano e delle farine, passa per il pomodoro, l'olio, i latticini e gli altri ingredienti, arriva nelle mani del pizzaiolo e soltanto alla fine raggiunge il tavolo. Ogni disco di pasta diventa così il punto d'incontro tra produzione agricola, industria alimentare, artigianato e ristorazione. Non è casuale che una parte della Pizza Conference 2026 sia dedicata a "La pizza d'eccellenza: teoria e prassi", mettendo intorno allo stesso tavolo rappresentanti delle aziende della filiera e pizzaioli. Il programma prevede gli interventi, tra gli altri, di Antimo Caputo, Giovanni Amodio, Luigi Rega, Fabrizio Basso, Valentina Borsini, Massimo Rossini, Errico Porzio e Roberto Davanzo. È il segnale di un cambiamento culturale: la materia prima non è più un elemento nascosto della pizza, ma parte della sua identità. E il consumatore, sempre più attento alla provenienza degli ingredienti, alle lavorazioni e alla digeribilità, ha contribuito a spingere il settore verso una maggiore consapevolezza. A decidere i riconoscimenti sarà una giuria composta da circa 200 giornalisti gastronomici ed esperti, chiamati a esprimersi su una selezione iniziale di 150 pizzerie italiane. I criteri non riguardano soltanto l'aspetto del prodotto: vengono considerati impasto e

tecnica, personalità, materie prime, regolarità, rapporto qualità-prezzo, menu, ambiente e servizio. Un sistema che racconta quanto il concetto stesso di pizzeria si sia evoluto. Non basta più saper governare forno e impasto: conta la costruzione complessiva dell'esperienza, dall'accoglienza alla carta dei vini e delle birre, fino alla capacità di dare un'identità riconoscibile al locale. Saranno premiate la migliore pizzeria italiana, le migliori realtà delle venti regioni e quattro figure professionali: Pizzaiolo dell'anno, Pizzaiola dell'anno, Pizzaiolo Under 35 e Fornaio dell'anno. A queste categorie si aggiungono numerosi riconoscimenti speciali, dalla pizza tradizionale alla contemporanea, dalla romana alla creativa, fino al servizio di sala, alle nuove aperture e alla pizza al taglio. Poi arriverà inevitabilmente il momento in cui le parole lasceranno spazio ai forni. Tra Pizza Lunch e Pizza Dinner si alterneranno dieci pizzaioli. A pranzo toccherà a Francesco Arnesano, Diego Ciraudo, Marco D'Elia, Matteo Lo Iacono e Davide Ruotolo; la sera saranno protagonisti Alessandro Negrini, Angelo Pezzella, Mirko Rizzo, Cito Tutino e Diego Vitagliano. Accanto alla pizza troveranno spazio fritti, fiordilatte, formaggi, tartufo, vino, bollicine, birra e caffè: quasi una piccola mappa dell'agroalimentare che ruota intorno alla ristorazione italiana. Ed è forse questa la chiave con cui leggere l'appuntamento romano. La pizza rimane un alimento semplice, popolare, immediatamente riconoscibile. Ma intorno a quella semplicità è cresciuto un ecosistema economico e professionale sempre più articolato. Dal campo al mulino, dal caseificio al pomodoro, dall'olio al forno, fino alle mani di chi impasta ogni giorno: Pizza Maxima mette sotto i riflettori il pizzaiolo, ma dietro di lui lascia intravedere un pezzo molto più grande dell'Italia agroalimentare. Un'Italia che continua a innovare partendo da quattro ingredienti elementari. E che, forse proprio per questo, riesce ancora a raccontarsi al mondo attraverso una pizza.

di Maurizio Pizzuto Giovedì 24 Settembre 2026