

TRIPADVISOR DESTACA LAS MEJORES PIZZERIAS DE ESPAÑA

Repartidas por todo el territorio nacional, las encontrarás en lugares como Zaragoza, Madrid, Barcelona, Málaga, Mallorca, Tenerife o Valencia

Madrid, 16 de octubre, 2018 – [TripAdvisor®](#), la web de viajes que ayuda a encontrar las últimas opiniones y los precios más bajos, ha anunciado hoy los mejores restaurantes para comer pizza en los España, según los millones de comentarios y opiniones de los usuarios de TripAdvisor. Estos listados se han determinado teniendo en cuenta la calidad y cantidad de las reseñas que han aportado los comensales, que han superado con creces a las que enviaron el año pasado.

"Cualquiera querría saber dónde degustar las mejores pizzas de España, y es por ello que TripAdvisor anuncia hoy dónde degustar este famoso y delicioso plato italiano" comenta Blanca Zayas, responsable de comunicación de TripAdvisor en España. "Esta selección de las 20 mejores pizzerías de España, según los viajeros de TripAdvisor cuenta con representación de muchas regiones, incluyendo Aragón, Cataluña, Baleares, Canarias, Andalucía, Madrid o la Comunidad Valenciana, con excelentes lugares especializados en esta deliciosa elaboración italiana".

Las 20 Mejores Pizzerías de España

1. [Pizzería da Claudio](#), Zaragoza

Aunque es una pizzería pensada **para llevarlas a domicilio**, también ofrecen la oportunidad de degustar las pizzas en el local. Claudio es un auténtico italiano que hace las pizzas con ingredientes de primera calidad en un horno de leña que no te dejará indiferente.

Qué dicen los usuarios: *"¡Wow! ¡La mejor pizza de que he probado! Calidad y cantidad de ingredientes, puntuales, gran atención. Ya no voy a otra".*

2. [N.A.P. Neapolitan Authentic Pizza](#). Barcelona

Este pequeño pero moderno local especializado en pizzas tradicionales napolitanas ha conquistado con sus aromas y sus sabores a todos los vecinos del barrio. Sus pizzas, hechas en horno de leña, están disponibles tanto para tomar allí como para llevar a casa.

Qué dicen los usuarios: *"Fuimos a N.A.P. varias veces, la primera fue justo después de nuestro viaje a Nápoles. Y... ¡está a la altura! Pizza genuina, riquísima, hecha al momento. Es mi lugar cuando me entran ganas de comer una buena pizza".*

3. [Parking Pizza](#). Barcelona

En su carta cuentan con sorprendentes pizzas, todas ellas elaboradas con productos de primera calidad y muy variados. Todo ello dentro de un local de aire industrial con tres grandes mesas de madera que comparten los comensales.

Qué dicen los usuarios: *"La mejor pizza italiana no se encuentra en Italia, está en Barcelona. Escondida en un espacio innovador, hornean la masa en un horno de piedra con los mejores productos italianos. Precios medios acorde a la calidad de las pizzas y los postres".*

4. [Pizzería 500 Grados](#), Palma de Mallorca

Este pequeño rincón de la isla, acogedor y con horno de leña, está especializado en pizzas, por lo que no esperes poder pedir pasta o ensaladas. Cuenta con tan sólo 15 mesas, asegurando un trato personalizado y pizzas hechas con mimo, pero ¡imprescindible reservar!

Qué dicen los usuarios: *"Esta pizzería está a 300 m de mi casa, he intentado cenar en varias ocasiones y nunca encontramos sitio. Ahora lo entiendo. Pienso que no sólo las mejores pizzas que me he comido, creo que difícilmente superables incluso en Italia".*

5. [La Pizza di Ale](#), Marbella

Esta pizzería presume de usar sólo productos italianos. Cuentan con una amplia variedad de pizzas y diferentes platos, elaborados con productos frescos y de primera calidad. Todo ello sobre una auténtica masa de pizza casera, hecha al estilo tradicional, del día, y con su toque personal.

Qué dicen los usuarios: *“Esta pizzería es única. En un sitio de lo más escondido se encuentra la mejor pizza de Marbella. Lo recomiendo a todos...Nadie deja ni una miguita en el plato”.*

6. **Pizza Circus**, Barcelona

Regentada por una familia italiana, esta pizzería elabora sus propuestas siguiendo las tradiciones más arraigadas de su país. El resultado son deliciosas pizzas artesanas que se preparan con el mejor producto italiano.

Qué dicen los usuarios: *“Llevo viniendo varias veces, sólo o con amistades y nunca defrauda, es la mejor pizzería de Barcelona. Las pizzas familiares son gigantes, muchísimo más grandes y mucho más buenas”.*

7. **Vivi 100% Italiano Pizzería**, Corralejo

El nombre no podría estar mejor elegido, ya que el equipo es italiano a excepción de una camarera canaria. Horno de leña tradicional, un buen producto y sabores típicos de Italia, con una variada carta de platos, entre los cuales destaca la auténtica pizza.

Qué dicen los usuarios: *“Somos fans absolutos de la pizza y durante nuestra estancia en Corralejo repetimos varios días. Están buenisimas. Yo no me iría sin probarlas”.*

8. **Pizzería Il Tano**, Palma de Mallorca

Su dueño, Alessandro Leo, tenía un sueño: traer los sabores, sensaciones y olores del sur de Italia a Mallorca. Actualmente cuenta con 4 locales, y sus pizzas ya han sido descritas como las mejores de las islas.

Qué dicen los usuarios: *“Cada vez que venimos (5-6 veces al año) siempre hay algo nuevo en la carta. Volveremos pronto, ya que el sabor de la pizza es excepcional”.*

9. **Pizzería Peperone**, Corralejo

Si eres innovador y quieres degustar pizzas variadas y singulares, este es tu lugar. Cuentan con opciones sin gluten, y recomiendan su pizza de hortalizas y queso majorero o la de cebolla y queso azul.

Qué dicen los usuarios: *“La pizza perfecta: masa fina, pizza artesanal 100%, productos de calidad, elaborada por un italiano de verdad y al horno”.*

10. **Pizza Pazza**, Barcelona

Este coqueto y acogedor local con pocas mesas y una barra desde la que pedir porciones de pizza al gusto, ofrece elaboraciones de masa intermedia, con buena calidad de los ingredientes y hechas con *mozzarella* de búfala auténtica. Merece la pena acudir a primera hora y disfrutar de una visita íntima en sus mesas, o pedir las para llevar a casa.

Qué dicen los usuarios: *“Pizzas artesanas y diferentes, por raciones o enteras, también puedes añadir aderezos de salsas caseras y aceites que tienen en barra a disposición del cliente”.*

11. **Pizzería Vesuvio Hortaleza**, Madrid

Inaugurada en 1979, es la más antigua pizzería tradicional italiana de cuantas se encuentran en Madrid. Sin perder su esencia desde entonces, elaboran sus propuestas al momento, siempre utilizando una materia prima fresca y de la mejor calidad. Gran variedad de pizzas que mantienen su toque original y auténtico.

Qué dicen los usuarios: *“Pizzas extraordinarias como sólo encontrarás en Italia. Llevan cuatro décadas en esto y se nota. Merecidos los premios y calificaciones de esta pizzería. Recomiendo la pizza 33 de la carta, que lleva salmón”.*

12. **Oro di Napoli**, Los Cristianos

La auténtica pizza napolitana llega a Tenerife de la mano de verdaderos maestros italianos de la pizza. Puedes elegir entre una gran variedad de salsas como base, y los usuarios destacan la pizza de burrata o la vegetariana, terminando con alguno de sus dulces caseros.

Qué dicen los usuarios: *"Hacía que no comía una pizza tan buena desde que estuve en Italia, en otro restaurante napolitano. Sin duda recomendadísimo. Tornerei senza pensare. Muy recomendado"*

13. **La Pizzateca**, Madrid

Con servicio a domicilio, porciones para llevar o bien degustar en el local, en un espacio curioso con exposiciones artísticas y libros para leer mientras esperas tu pizza.

Qué dicen los usuarios: *"Genial el concepto de juntar comida de calidad con el arte y la escritura. La pizza es de nivel muy alto. La masa es única, los ingredientes frescos y bien seleccionados. Es una pizza que nunca defrauda, siempre perfecta y en su punto"*.

14. **Grosso Napoletano**, Madrid

Aquí preparan cada día auténticas pizzas napolitanas en un horno de piedra refractaria fabricado a mano en Nápoles por la cuarta generación de una familia de artesanos, entre 60 y 90 segundos a unos 500 grados. La masa, elaborada con harina de fuerza italiana, reposa durante 48 horas hasta obtener una doble fermentación. El resultado es una pizza fina, suave y elástica en el centro, con unos bordes gruesos y esponjosos y una textura inolvidable.

Qué dicen los usuarios: *"Originales y buenas pizzas Napolitanas. Exclusivamente pizzas, algún antipasti y postres. La masa es espectacular y la atención buenísima"*.

15. **Pizzería Ciao Italia**, Fuengirola

Sus pizzas cuadradas de masa casera y los mejores ingredientes resultan irresistibles para todo comensal que se anime a probarlas. Cuentan con una extensa carta en la que escoger al gusto los ingredientes, así como con una relación calidad-precio muy interesante.

Qué dicen los usuarios: *"Fuimos una noche a cenar y las pizzas estaban espectacular. El trato genial, ayudándonos a la elección dado que tienen mucha variedad. Un sabor muy rico y no dudaremos en volver"*.

16. **Il Segreto di Pulcinella**, Las Palmas de Gran Canaria

Presumen de ser la única y más auténtica pizza napolitana de Las Palmas, y sus elaboraciones así lo corroboran. En su carta, además de irresistibles pizzas, ofrecen una gran variedad de platos italianos de la cocina napolitana, pasta al dente y el mejor pescado.

Qué dicen los usuarios: *"No te puedes ir sin probar una de sus pizzas. Cuanto más sencillos los ingredientes mejor. Con mozzarella di búfala es suficiente"*.

17. **Pizzería Spaca Napoli Abastos**, Valencia

Esta pizzería valenciana, situada cerca del mercado de Abastos, elabora sus pizzas en un auténtico horno de leña, según manda la tradición napolitana. Cuenta también con otros platos típicos de Italia como la mozzarella al horno, la *parmigiana* y el pan casero.

Qué dicen los usuarios: *"Para mí hubo un antes y un después tras visitar Napoli y comer sus pizzas... comer en esta pizzería es transportarte a las calles bulliciosas de la ciudad italiana. Las pizzas son simplemente espectaculares, probad la pizza frita al estilo napolitano, es un placer para el paladar"*.

18. **Pizzería Italiana Vittoria**, Málaga

El Chef Italiano Massimo Ponticelli homenajea la gran trayectoria del arte culinario en su familia. 144 años de experiencia, creciendo entre la cocina tradicional italiana y la excelencia de sus materias primas, ofrece el verdadero sabor de la auténtica comida casera italiana. En un espacio amplio y acogedor, proponen elaboraciones llenas de sabor y algunas de las recetas

más tradicionales de la gastronomía de Italia. El *calzone* a la napolitana y pizzas como la *Maialona*, la *Vittoria* y la Vegetariana son algunas de las destacadas.

Qué dicen los usuarios: *“Mis sugerencias: cualquier pizza (masa de pan extrafina en su punto) y pasta casera con salsa vittoria. De postre: tiramisú casero (suave, esponjoso, nada empalagoso). Eso sí no olvides reservar el tiramisú al principio si no quieres quedarte sin él”.*

19. **Massa Pizza**, Madrid

En esta pizzería madrileña dejan muy claro que para ellos el producto marca la diferencia, por eso se esfuerzan cada día en servir a sus clientes las mejores pizzas artesanales hechas en su horno de piedra a más de 300 grados, originales entrantes, una cuidada selección de cervezas, vinos originales, una carta de jarras preparadas en el momento y para rematar su ya famosa cesta de postres.

Qué dicen los usuarios: *“Muy cerca de la calle Fuencarral se encuentra esta pizzería que nos ha sorprendido. El local es acogedor, tienen muy buena atención y la comida no tarda nada. Nosotros nos decantamos por la berenjena con humus y la pizza de la casa “Massa”, exquisitos. Celebramos un mini-cumpleaños y se implicaron de muy buenas maneras. ¡Para mí un 10! Volveremos”.*

20. **Viva Napoli**, Valencia

Un servicio atento, rápido y muy amable hace la combinación perfecta con sus deliciosas y gigantescas pizzas. Además de sus versiones saladas, merece la pena dejarse hueco para el postre y pedirse la de Nutella, tan irresistible como golosa.

Qué dicen los usuarios: *“Dos amigos italianos, me recomendaron dicho lugar. Y la verdad, que sí. Lo que andaba buscando era una buena pizza, con una buena masa. Excelente. Merece la pena”.*

Metodología

La lista de los 10 mejores restaurantes de pizza en España se basa en las opiniones y comentarios de los comensales de TripAdvisor, teniendo en cuenta la calidad y la cantidad de reseñas. Los restaurantes destacados tienen un mínimo de 4.5 de 5 burbujas, 500 opiniones y 15 ubicaciones o menos a partir de septiembre de 2018.

<https://tripadvisor.mediaroom.com/press-releases?item=126106>