



Medienmitteilung | Januar 2023

## Die beste Pizza ausserhalb Italiens gibt es in der Schweiz

Das Napulé wird von Gambero Rosso als «Pizzeria des Jahres 2023» gekrönt

- Gambero Rosso zeichnet im „Top Italians Restaurants Guide“ jedes Jahr die besten Restaurants, Pizzerias und Weinkeller ausserhalb Italiens aus
- Der bekannteste Wein- und Restaurantführer Italiens verleiht dem Napulé die volle Punktzahl von drei „Spicchi“ und den renommierten Preis [„Pizzeria of the Year“](#)
- Raffaele Tromiro wurde bereits mit über 300 Auszeichnungen prämiert, darunter drei Mal der Titel „Pizza-Weltmeister“

Zürich, 18. Januar 2023 – Napulé-Gründer und Pizzaiolo Raffaele Tromiro wurde in Neapel, dem Ursprungsort der Pizza, geboren. Bereits sein Urgrossvater, Grossvater und Vater waren Pizzaioli. 2015 eröffnete er in Meilen (ZH) seine erste Pizzeria. Raffaele Tromiros Kunst des Pizzabackens wurde bisher mit über 300 Auszeichnungen, darunter dreimal dem Titel „Pizza-Weltmeister“, gewürdigt. Nun folgt ein weiterer Meilenstein in seiner Karriere.

«Ich freue mich sehr, nun ganz offiziell unsere Pizzas als die Besten ausserhalb Italiens nennen zu dürfen. Ohne meinem engagierten und kreativen Team wäre dieser Erfolg nicht möglich gewesen. Besser hätten wir nicht ins neue Jahr starten können.», so Raffaele Tromiro Inhaber von Napulé.

### Gambero Rosso und das Top Italian Restaurants Guide



Gambero Rosso ist die führende Plattform für Inhalte, Schulungen und Beratung im italienischen Wein-Reise- und Food-Sektor. Teile der Plattform sind eigene Bücher, Magazine und Guides sowie Sendungen, Web- und Social Media-Inhalte. Ausserdem betreibt Gambero Rosso eine Academy und organisiert internationale Events wie die „Tre Bicchieri World Tour“.

Seit 2016 zeichnet Gambero Rosso im „Top Italians Restaurants Guide“ jährlich die besten italienischen Restaurants, Pizzerias und Weinkeller ausserhalb



Italiens aus. Die internationale Jury besteht aus Journalisten und Vertretern der Branche. Ziel des Projekts ist es, das weltweit hohe Niveau italienischer Restaurants zu präsentieren. In diesem Rahmen wurde der Pizzeria Napulé der renommierte Preis „Pizzeria of the Year“ verliehen. Zudem erhält es von Gambero Rosso die volle Punktzahl von drei „Spicchi“.

### **Tromiros Rezept: Pizza als Poesie**

Die neapolitanische Pizza von Napulé wird von Gambero Rosso für ihre erlesenen Zutaten, ihre hohen Ränder sowie den luftigen Teig gepriesen. Für Raffaele Tromiro sind Pizzas wie Poesie: «Wie es grosse Dichter braucht, um ein gutes Gedicht zu schreiben, braucht es leidenschaftliche Hände und absolute Hingabe, um die vollkommene Pizza zu erschaffen.»

Es fängt bei den Zutaten für seine Pizzas an: Das Schweizer Mehl „Verace Napulé“ hat er zusammen mit dem Thurgauer Getreidemüller und CEO der Meyerhans Mühlen AG Dominic Meyerhans selbst entwickelt. Die übrigen Ingredienzen, wie etwa der Mozzarella und die Tomaten, sucht er persönlich in seiner Heimat Neapel aus. Dabei kommt nur die allerhöchste Qualität infrage. Auch beim Teig gelten höchste Ansprüche. Dieser ruht 48 Stunden bei konstanter Lufttemperatur, damit er leicht, luftig und gut bekömmlich wird. Kommt die Pizza in den Ofen, wird sie bei um die 500 Grad für maximal 90 Sekunden gebacken. So wird sie in der Mitte feucht und bekommt einen wulstigen, durchgebackenen Rand.



### **Napulé-Standorte in der Schweiz**

In den letzten Jahren expandierte Napulé erfolgreich und ist an mehreren Standorten in der Schweiz vertreten. Wer die besten Pizzas ausserhalb Italiens geniessen möchte, wird in Meilen (ZH), Zollikon



# NAPULÉ

(ZH), Netstal (GL) und Locarno (TI) fündig. Daneben gibt es auch zwei Take-Aways an der Stadelhofer- und Josefstrasse in Zürich.



Weitere Informationen zu den Öffnungszeiten finden sie auf der Webseite

[Napulé](#)

Informationen zur Auszeichnung von Gambero Rosso finden sie auf der Website

[Gambero Rosso International](#)

Für weitere Auskünfte und Interviews mit Raffaele Tromiro stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Medienkontakt:**

Silvia Acerra

Flowcube Communications | E-Mail: [silvia.acerra@flowcube.ch](mailto:silvia.acerra@flowcube.ch) | Tel. +41 (0)43 344 30 35