

Wiener Pizzeria Via Toledo: Drittbeste in Europa!

Die Via Toledo Enopizzeria in Wien erobert den 3. Platz im Ranking „50 Top Pizza Europa 2025“, präsentiert in Madrid.



Wien, Österreich - In einem festlichen Rahmen in Madrid wurde die Pizzeria Via Toledo Enopizzeria in Wien als drittbeste Pizzeria Europas ausgezeichnet. Dies ist das Ergebnis des Rankings „50 Top Pizza Europa 2025“, das heute veröffentlicht wurde. Dies berichtet **oe24**.

Die italienische Pizzeria Napoli on the Road aus London nahm den ersten Platz ein, gefolgt von Baldoria aus Madrid auf dem zweiten Rang. Via Toledo Enopizzeria teilt sich die dritte Position mit der Pizzeria Sartoria Panatieri aus Barcelona. Francesco Calò, Betreiber der Wiener Pizzeria, äußerte sich gerührt über die wiederholte Auszeichnung, die seine Innovationskraft in der Zubereitung anerkennt.

Die besten Pizzerien Europas

Folgend die vollständige Liste der Top 10 Pizzerien:

- 1. Napoli on the Road – London, England
- 2. Baldoria – Madrid, Spanien
- 3. Sartoria Panatieri – Barcelona, Spanien
- 3. Via Toledo – Wien, Österreich
- 4. 50 Kalò – London, England
- 5. IMperfetto – Puteaux, Frankreich
- 6. Pizza Zulu – Fürth, Deutschland
- 7. nNea – Amsterdam, Niederlande
- 8. Fratelli Figurato – Madrid, Spanien
- 9. Saponi Italiani U Taliana – Bratislava, Slowakei
- 10. Forno d'Oro – Lissabon, Portugal

Für 2024 wurden die besten Pizzerien bereits ohne Berücksichtigung Italiens gekürt. Die Auszeichnung für die beste Pizzeria in Europa ging in diesem Jahr erneut an Napoli on the Road, während Sartoria Panatieri aus Barcelona den zweiten Platz belegte und Via Toledo Enopizzeria erneut den dritten Platz erreichte. Auch in **50 Top Pizza** wird darauf hingewiesen, dass die Preisverleihung von der Moderatorin Verónica Zumalacárregui geleitet wurde.

Besondere Auszeichnungen und Trends

Im Kontext der Preisverleihung wurde auch erwähnt, dass Napoli on the Road für seine kreative Pizzazubereitung, unter anderem mit der „Ricordi di infanzia“, bekannt ist, und Francesco Calò mit seiner „Nero di Marinara“ im Vorjahr einen Sonderpreis erhielt. Diese Spezialisierung zeigt sich in der Kombination traditioneller und moderner Techniken, die charakteristisch für Via Toledo Enopizzeria sind. Dies weist auf den anhaltenden Trend hin, das globale Interesse an Pizza zu bedienen, wie **Reisereporter** berichtet.

Die originellen und unterschiedlichen Variationen der Pizza

haben weltweit Fans, wobei die Ursprünge der Pizza in Neapel liegen. In den letzten Jahren haben sich viele Pizzerien international hervor getan und die Auswahl zeigt deutlich die Vorliebe der Verbraucher für qualitativ hochwertige Zutaten und außergewöhnlichen Service.

Details	
Ort	Wien, Österreich
Quellen	• www.oe24.at • www.50toppizza.it • www.reisereporter.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at