

Kytaly Genève, le 05 juin 2019

Kytaly Genève, élue 6ème meilleure pizzeria d'Europe (hors Italie)

Le jeudi 23 mai dernier a été dévoilé, chez Identità Golose à Milan, le « **50 Top Pizza 2019** », le classement des meilleures pizzeria d'Europe (hors Italie), conçu par Barbara Guerra, Albert Sapere et par le journaliste Luciano Pignataro, en partenariat avec S. Pellegrino et Acqua Panna.

Kytaly Genève est élue **6ème meilleure pizzeria d'Europe, la seule en Suisse**. Un immense honneur et une grande satisfaction, récompense du travail fourni depuis l'ouverture de l'établissement en 2014.

À propos de 50 Top Pizza Europe

Le classement est réalisé en s'inspirant des paramètres des guides gastronomiques afin de juger une pizzeria au même titre qu'un restaurant, avec l'anonymat des inspecteurs. Le secteur de la pizza est aujourd'hui en forte croissance et connaît une course à la qualité imparable. « Un succès dû également au charme des produits au levain, cuits au four, qui sont préparés devant les clients, comme de véritables cuisines ouvertes », commente Pignataro.

L'organisation évalue également les meilleures pizzeria d'Italie, d'Amérique du Nord, d'Asie et d'Afrique. Le 23 juillet sera dévoilé au Teatro Mercadante de Naples la liste des 50 meilleures pizzeria italiennes.

À propos de Kytaly

Kytaly est un restaurant entièrement dédié à la gastronomie italienne. C'est d'abord une cuisine et une pizzeria ouvertes sur la salle qui laissent observer le travail méticuleux des chefs.

C'est ensuite un bar qui propose une gamme de cocktails spécialement développés par l'équipe et à apprécier aussi bien en apéritif, ou à une heure plus tardive, qu'en accompagnement d'un plat.

La pizza de KYTALY est la pizza de **Franco Pepe**, un artisan moderne avec la passion de l'authentique pizza. L'expertise de Franco Pepe est ancrée dans celle de trois générations de maîtres boulangers, soutenue par une vision novatrice, qui a changé les règles de l'industrie. Franco Pepe est réputé comme l'un des **meilleurs interprètes de la pizza napolitaine au monde**. **En 2016, 2017 et 2018 il reçoit le premier prix du célèbre guide « Where to Eat Pizza » et du classement mondial « 50 top pizza »**. Formé par Franco Pepe, le pizzaiolo reproduit à l'identique les pizza qui lui ont été enseignées afin de pouvoir les faire apprécier chez Kytaly.

Pour toute demande de matériel presse et photo : kytaly.reservation@gmail.com

www.kytaly.ch

Franco Pepe

KYTALY
GENÈVE

