

"CALICI & SPICCHI", UNA GUIDA PER ABBINARE I VINI ALLE PIZZE



Posted on 16/04/2024 by Harry di Prisco

Category: [CONVIVIO](#)

Calici&Spicchi racconta una storia d'amore fra il vino e la pizza. Questa è una storia di separati in casa: il Vino era stato relegato in una buia e polverosa cantina con la scusa che così "*diventava più buono !*" mentre la padrona di casa, la Pizza dal cuore rosso fuoco del pomodoro, faceva faville nella sala con i suoi colori sgargianti e cambiando di continuo abito. Capirete che in una tale situazione il tradimento con la bionda e affascinante Birra dall'animo freddo e dal gusto nordico era inevitabile! cosa doveva fare la Pizza, si mise in coppia e il resto è storia dei nostri giorni. I giovani, orrore solo a dirsi, preferirono poi far accoppiare la Pizza alla Coca Cola per una moda che ci giunge dagli States. Fortunatamente per noi è arrivata la giornalista e scrittrice **Antonella Amodio** che, a seguito di una lunga e dettagliata ricerca, ha messo le cose a posto.

Antonella ha trovato gli abbinamenti giusti per i due coniugi, per troppo tempo separati. «*Dal mio libro si può sperimentare l'abbinamento vino-pizza conoscendo le regole fondamentali del matrimonio e diffondere la cultura degli abbinamenti - commenta Antonella - il vino storicamente è sempre stato associato alla pizza fin dall'antichità. A Pompei recentemente è stato ritrovato un affresco che raffigura un vassoio con una coppa di vino e una focaccia, l'antesignana della nostra pizza. Già nel 1975 fu fatto un esperimento di abbinamento con la pizza attraverso un vino della cantina Perrazzo di Ischia raffigurante sull'etichetta la maschera Pulcinella*».



Antonella Amodio

Antonella Amodio è nata e vive a Caserta, giornalista, sommelier e appassionata di cucina con un'esperienza trentennale nel settore enogastronomico. Per lungo tempo si è trasferita a Montalcino per collaborare come manager con **Franco Biondi Santi**. Ha curato varie guide specializzate di vino e food e cura una rubrica per *Wine&Food Blog* di Luciano Pignataro. Come abbiamo visto l'amante della Pizza è la Birra, per sfatare questo falso mito nei giorni scorsi è stato presentato il libro di Antonella Amodio ***Calici&Spicchi*** edito da Malvarosa presso il

ristorante napoletano **Fonderi Pizza Glamour** di Via Caravaggio, Napoli.

L'evento è stato organizzato da *La Buona Tavola Magazine*, un giornale che sa e parla di buono diretto da **Renato Rocco** il quale, nel presentare il volume, ha evidenziato come la nostra produzione campana di vini sia stata sacrificata a vantaggio dei vini italici del nord. «*Antonella Amodio ha lavorato nel settore dei vini per molti anni, chi meglio di lei poteva scrivere questo libro che coglie degli aspetti inediti citando 101 pizzaioli, la vera carica dei centouno*» ha evidenziato il giornalista Rocco.



Antonella ha poi dichiarato che non è stato facile mettere insieme tante ricette, fra i vari modi di proporre gli abbinamenti suggerisce quello cromatico, come usava fare la mamma: con una pizza rossa andrà servito un vino rosso, un metodo veloce ed efficace. Il libro è dedicato ai vini campani per smentire che il vino della nostra regione non è all'altezza di quelli delle altre regioni del nord Italia, occorre pertanto valorizzare la nostra produzione vinicola. Per Antonella l'abbinamento più difficile è stato individuare il vino adatto alla pizza con i carciofi, mentre l'abbinamento della pizza con la Nutella con i vini dolci è stato quello più divertente. Conclude Antonella «*Sono cresciuta in un mondo contadino dove i miei nonni avevano a tavola sempre un bicchiere colmo di vino*». Alla

pizza la "La Mia Marinara" di Carmine Pellone è stato abbinato la Falanghina del Sannio Taburno della cantina *La Fortezza* dal profumo di cedro, albicocca e frutti della passione, che trova corrispondenza al gusto, nelle note saline e di retrogusto di agrumi. Equilibrata, ampia nell'espressione del vitigno e con un ottimo corpo.

Aggiunge **Valeria Avara**, la sommelier dell'AIS Napoli di Fonderi Gourmet: «*Questo vino si abbina perfettamente alla pizza di Pellone "La Mia Marinara" poiché accompagna l'acidità del pomodorino giallo e la dolcezza di quello rosso creando un perfetto equilibrio, esaltando la sapidità e allungando la persistenza*».

La Scuola Medica Salernitana citava "*Vina bibant homines, animantia cetera fontes*" in risposta alla domanda "se il vino faccia bene o male", troppo scontata in una località come il Taburno, terra del vino il quale ha sempre accompagnato la storia umana dagli albori della coltivazione, l'uomo si è sempre posto tale domanda, il vino, se preso con moderazione non nuoce di certo apportando benefici sul nostro organismo, in particolar modo al cuore e al cervello. Il libro "*Calici&Spicchi*" di Antonella Amodio, con la prefazione di **Luciano Pignataro**, verrà presentato in varie location campane, nonché al Vinitaly di Verona presso il Padiglione Campania, durante gli incontri sarà possibile ritirare una copia del volume e partecipare a degustazioni di vino e pizza, un'occasione imperdibile per sperimentare l'abbinamento.

Il locale Fonderi Gourmet, aperto nel 2021, non è la solita pizzeria, ci tiene a sottolineare **Maria Rosaria Cocozza**, responsabile di sala: «*Già dal primo impatto si può vedere che le luci e i colori degli arredi tendono ad un abbinamento alle portate con topping altrettanto colorati come anche gli impasti delle farine. La tipologia del locale è quella di proporre alla nostra clientela accostamenti di sapori che possono rivelarsi "esperienze" e sorprendere quelle che sono le aspettative dando la possibilità di provare varie consistenze di impasti di pizze. Il menù è stato elaborato su questa linea - continua la Cocozza - avendo avuto anche la collaborazione di chef esterni stellati con i quali abbiamo anche realizzato delle serate a quattro mani. Prossimamente apriremo a Mergellina un nuovo locale che si chiamerà Fonderi Experience per soddisfare i clienti che chiedono di provare più sapori con impasti diversi*». E' seguito poi un percorso degustativo di pizze con diverse

tipologie di impasto, ognuna abbinata ad una diversa tipologia di vino. Questo il menù degustazione della serata. Starter con una frittatina di pasta impanata alla gricia, con crema di pecorino e guanciale, un entrée sormontato da una tartare di gamberi. L'Antipasto   stato accompagnato da un Soave classico di Pieropan del 2023, 85% di Garganica e 15% di Trebbiano di Soave.



Carmine Pellone

La prima pizza, presente nel libro di Antonella,   "La Mia Marinara" di **Carmine Pellone**, maestro lievitista e pizzaiolo del locale, che cos  ha presentato la sua creazione: « *La pizza   una marinara rivisitata dove l'unico ingrediente che associa la classica marinara   l'origano di montagna, per il resto si tratta di una fusion che vede i pomodorini gialli e rossi, conservati al naturale in acqua di mare, che danno il gusto marittimo, all'uscita dal forno aggiungo alla pizza piccoli spicchi di aringa affumicata e alici di Cetara condendo con maionese di alici e olio EVO, in questo modo la dolcezza dei pomodorini va a compensare il salato dell'aringa e delle alici*». La seconda pizza   in pala, la "Pomodoro Bruciato": pomodoro bruciato, bufala fresca, riduzione di basilico e pomodori secchi. Accompagnata stavolta da un rosso, un Piediroso dei Campi Flegrei del 2023 Sette vulcani di Salvatore Martusciello.

La terza pizza   una classica napoletana, la "Giallo al salame": salame di cinghiale, vellutata di datterini gialli, provola affumicata, pepe couv  e, basilico e olio EVO. Ad accompagnarla un Teroldego, vino delle Dolomiti, cantine Toradori, annata 2022. Sono seguiti i mini bun ai multi cereali "Mortadella rivisitata", con mortadella Favola, zeste di lime, fonduta di provola affumicata, pesto di pistacchio di Bronte e polvere di cioccolato fondente,   stato abbinato il vino Levis della cantina veneta Bellenda, 100% vitigno Glera. Per dessert il cornetto di pasta sfoglia con ricotta di cestino e scaglie di cioccolato fondente accompagnato da un passito El Aziz della cantina Fina Terre



La Mia Marinara

Siciliane, da uve grillo. Potremmo dire che la pizza tradizionale, come noi la conosciamo, andrà sempre di più ad affiancarsi alle nuove creazioni con impasti e topping diversi.