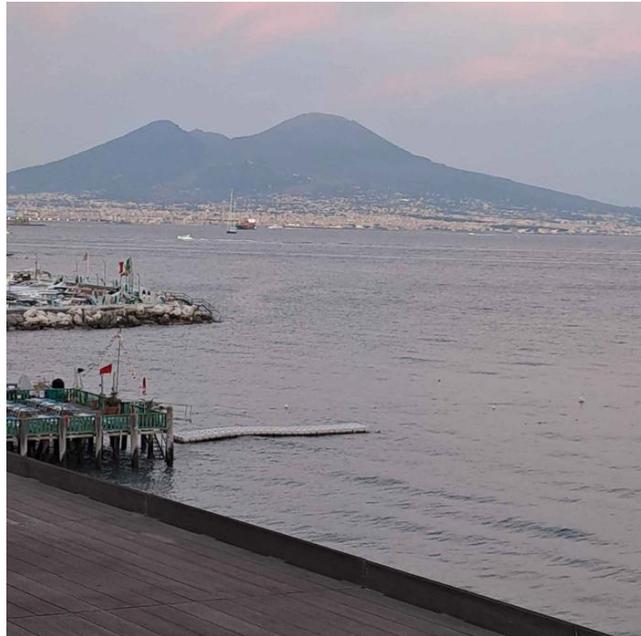




La Gioiosa e la Pizza un'accoppiata sorprendente - Bollicine e pizza: un matrimonio di gusto tutto italiano

di Harry di Prisco



Il Prosecco per le sue proprietà si sposa perfettamente con la pizza: freschezza e acidità puliscono il palato bilanciando la sapidità del formaggio e la grassezza degli ingredienti. Le bollicine aggiungono una piacevole vivacità rendendo l'esperienza più leggera e dinamica. Il Prosecco, con il suo profilo fruttato e la leggera dolcezza, esalta la freschezza della mozzarella e l'acidità del pomodoro senza sovrastarne il gusto. L'abbinamento bollicine e pizza può diventare un'ottima idea per ogni occasione della convivialità e della condivisione di momenti piacevoli. In un'epoca in cui la cucina si fa sempre più sperimentale, il connubio tra bollicine e pizza rappresenta un perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione per trasmettere gioia di vivere e creare un'atmosfera rilassata e leggera. È un modo per celebrare il Made in Italy con gusto e leggerezza, senza rinunciare al piacere della convivialità. Nei giorni scorsi a Napoli nel Palazzo Petrucci, con un panorama mozzafiato sul Golfo di Napoli, del Vesuvio, l'isola di Capri e il Palazzo Donn'Anna, La Gioiosa, storica azienda delle colline trevigiane, della famiglia Moretti Polegato, ha celebrato l'incontro tra due grandi eccellenze del Made in Italy, il Prosecco e la Pizza. In questa occasione è stata raccontata l'evoluzione dell'abbinamento tra Prosecco e Pizza. Giancarlo Moretti Polegato, Presidente del Gruppo vinicolo di famiglia ha condotto la masterclass dedicata ai vini La Gioiosa. È seguito l'incontro con alcuni protagonisti del mondo della gastronomia e della ristorazione, tra cui: Gino Sorbillo, uno dei pizzaioli italiani più famosi in Italia e nel mondo; Luciano Pignataro, giornalista enogastronomo co-curatore delle guide gastronomiche online 50 Top Pizza; Antonio Sorrentino, Executive Chef di Rossopomodoro; Giuseppe Napoletano, CEO di Solania; Antimo Caputo, CEO di Mulino Caputo e Massimo Buli, di Flamigni. Dopo l'aperitivo in terrazza è seguita la degustazione delle pizze di grandi maestri pizzaioli, capaci di unire esperienza e visione internazionale: Giorgia Caporuscio, tra le pizzaiole di spicco in Italia e a New York, vincitrice del premio per la migliore Pizza Maker of the Year; André Guidon che ha portato la vera pizza napoletana in Brasile ottenendo numerosi riconoscimenti internazionali; Davide Civitiello, campione del mondo del Trofeo Caputo; Paolo e Daniele



Salvo, fondatori di Pizzeria Bottega a Shanghai e Davide Ruotolo, giovane pizzaiolo di Napoli in forza a Palazzo Petrucci.

Presidente Moretti come vede l'abbinamento del Prosecco con la Pizza ?

«Io vedo due cose in comune tra la pizza e il Prosecco, sono due grandi ambasciatori dell'Italia, dello stile italiano, la pizza la conoscono in tutto il mondo, il Prosecco in questi anni è diventato la bollicina più bevuta al mondo ed è presente in tutti i paesi, noi come azienda siamo presenti in 130 paesi nel mondo. Una delle forze e del successo del Prosecco è proprio che è molto versatile. Si abbina a tutti i piatti delle cucine del mondo e secondo me si abbina perfettamente con la pizza, perché gli ingredienti della pizza sono principalmente la pasta, il pomodoro e la mozzarella. Il Prosecco è l'ideale per questo abbinamento e penso che lo possa essere in tutte le pizzerie di qualità del mondo. Il Prosecco non è una bollicina qualsiasi è una bollicina di qualità certificata dai Consorzi. Si produce solo in Italia e solo in una particolare zona dell'Italia, del Nord-Est. L'abbinamento con la pizza è per me un matrimonio, un accostamento molto valido».

Secondo lei quale può essere l'abbinamento perfetto?

«Vi sono tante tipologie di pizze con tanti ingredienti, in questo mondo la fantasia è immensa. La famosa Margherita si abbina perfettamente, la pizza secondo me deve essere fatta con pochi ingredienti: mozzarella, pomodoro e pasta di qualità, un abbinamento molto valido. La Gioiosa, che una delle nostre aziende, vogliamo dimostrare questo abbinamento. La Gioiosa è presente in tanti paesi del mondo e anche in tante pizzerie, una conferma di quello che stiamo facendo, spero che sia anche un esempio della validità dell'abbinamento per il mondo del Prosecco e per quello della pizza, un abbinamento che certamente avrà successo».

Dove va la vostra azienda e quale sarà il suo futuro ?

«Noi siamo un'azienda storica, siamo alla terza generazione, i miei figli sono già inseriti nell'azienda, crediamo molto nel contatto con il consumatore e con il mondo della cultura, il contatto diretto con il consumatore ci consente di monitorare continuamente il gusto. Il Prosecco oggi è ancora in crescita perché è un prodotto molto attuale, perché non è di alta gradazione ed è molto versatile: dall'aperitivo, al pranzo o alla cena in tanti momenti della giornata».

Il vostro Prosecco in cosa si differenzia dagli altri prodotti sul mercato ?

«Noi facciamo volumi importanti di alta qualità, abbiamo sia vigne di proprietà e vigne dei nostri conferitori storici d'uva, che sono seguiti dai nostri agronomi e dai nostri enologi direttamente sul campo. Noi effettuiamo dei controlli dalla vigna alla bottiglia e diffondiamo le innovazioni anche a tutti gli agricoltori che ci conferiscono l'uva da anni in base ad un accordo con i nostri agricoltori».

Un prodotto legato ad una storia e a un territorio specifico alla base di tanto successo.

