

# Degustazione: le nuove frontiere della pizza

di Laura Franchini

**H**a fatto il giro dei *social* e non solo la recente interpretazione della pizza di CARLO CRACCO, attirando le critiche dei puristi ma anche il sostegno di tanti fan dell'ex giudice di *Masterchef*. Al netto delle polemiche, la nuova frontiera del piatto italiano più famoso nel mondo è proprio rivolta alla *rivisitazione*, alle proposte creative e non scontate. Questo non toglie nulla, ovviamente,

alla grande tradizione della pizza, che resta un caposaldo della cucina italiana. Una nuova tendenza riconosciuta da critici e guide, che sempre più dedicano spazio alle ricette *gourmet*, sottolineandone particolarità, originalità e gusto. Ci siamo quindi dedicati alla ricerca di vini che potessero abbinarsi a queste proposte fuori dal coro, per una pizza, e una degustazione, diversa.



---

La pizza è entrata nel panorama della cucina d'autore, facendosi ambasciatrice delle eccellenze gastronomiche e del lavoro degli artigiani del luogo in cui viene realizzata, suggerisce la giornalista Tania Mauri. Quella gourmet presuppone ingredienti di altissima qualità e la condivisione con altri commensali

---



**Camera a sud**, pizza con mozzarella fior di latte, caponatina siciliana, ricotta affumicata e origano di Pantelleria nata dalla creatività di DAVIDE FIORENTINI e MATTEO TAMBINI della pizzeria 'O Fiore Mio (photo © [ofioremio.it](http://ofioremio.it)).

## Lambrusco Spumante Doc Metodo Classico Rosé Brut 2013

Cantina della Volta

Vinificazione in purezza di uve di Lambrusco di Sorbara per questo calice, affinato per almeno 36 mesi sui lieviti, brillante nei modi, nel tono visivo, nei risultati. Visivamente accattivante, con un bel rosa tenue tendente al rubino, sprigiona subito note intense e frutta di frutti di bosco, fragoline *in primis*, lamponi ed erbe di campo, finissime e nette. La sorsata è piena e morbida, oltremodo elegante il *perlage*, ancora una volta l'esperienza di CHRISTIAN BELLEI nella produzione di vini a Metodo Classico emerge con chiarezza e forza, soprattutto nell'armonia del bicchiere. Una freschezza intensa, in equilibrio, spada tagliente di acidità e nota precisa di salinità, accompagnate da un ventaglio gustativo intenso e deciso. Un vino da tutto pasto, che abbiamo abbinato, con grande successo, alla pizza *Emilia-Romagna* di *SORBILLO AI TRIBUNALI* di Napoli: *Parmigiano Reggiano, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodorini, mozzarella, olio evo biologico e basilico.*



### Cantina della Volta

Via per Modena 82  
41030 Bomperto (MO)  
Telefono: 059 7473312  
E-mail: [commerciale@cantinadellavolta.com](mailto:commerciale@cantinadellavolta.com)  
Web: [info@cantinadellavolta.com](http://info@cantinadellavolta.com)

## Barolo Docc Cannubi 2012

Cantina Borgogno

Una cantina che è storia e protagonista della produzione vinicola del Piemonte e non solo, con una delle sue migliori e più note espressioni. Prodotto con solo uve Nebbiolo provenienti dal pregiatissimo vigneto Cannubi, abbiamo in questo calice la rappresentazione lineare e palese dell'eleganza. Siamo su toni raffinatissimi di fiori, viole e rose delicate, speziatura presente con garbo, pepe rosa, foglie di alloro, chiodi di garofano, frutta scura matura e china, ricordi balsamici a completamento. Sorsata armonicissima, ampia, suadente e al contempo decisa. Immediato l'abbinamento con piatti di carne strutturati, con ravioli del plin, con umidi e stracotti, brasato al Barolo. Un calice incisivo, che si presta anche alla degustazione meditativa, ma che non disdegna proposte più scapricciate. Riuscita e non scontata l'idea di abbinarlo ad una pizza gourmet di RENATO BOSCO della pizzeria *Saporé* di San Martino Buon Albergo, Verona: *Pizza con fonduta, battuta di Fassona e fungo porcino.*



### Giacomo Borgogno e figli

Via Gioberti 1  
12060 Barolo (CN)  
Telefono: 0173 56108  
E-mail: [info@borgogno.com](mailto:info@borgogno.com)  
Web: [www.borgogno.com](http://www.borgogno.com)

## Falanghina Irpinia Doc Via del Campo 2016

Quintodecimo

Siamo in Irpinia con questa bella realtà, che deve il nome al toponimo *Quintum decimum*, dato alla cittadina Mirabella Eclano perché distante esattamente 15 miglia dall'antica Benevento. La Falanghina *Via del Campo* è esempio di tipicità e rispetto del vitigno. Il calice presenta subito sentori varietali di tradizione, fruttati e minerali, mele e ricordi esotici, erbe aromatiche e fiori di campo, sentori di macchia mediterranea e tinte salmastre, piccola speziatura, anice e menta. Sapido e ben equilibrato, si presta ad accompagnare piatti di pesce, anche abbastanza strutturati, frittiture e grigliate. La pizza gourmet in abbinamento è proposta dalla pizzeria *Francesco & Salvatore Salvo* di San Giorgio a Cremano (NA), su ricetta dello chef MAURO ULIASSI: *mozzarella di bufala campana DOP, ricotta di bufala, formaggio erborinato di vacca Verzin, alici crude, misto insalata e rucola, noci di Sorrento, nocciole tostate, tartufo nero in salsa, olio extravergine d'oliva DOP Torretta.*



### Quintodecimo

Via San Leonardo 27  
83036 Mirabella Eclano (AV)  
Telefono: 0825 449321  
E-mail: [info@quintodecimo.it](mailto:info@quintodecimo.it)  
Web: [www.quintodecimo.it](http://www.quintodecimo.it)





### **Azienda Agricola Cantina Caorsa**

Loc. Caorsa 14/A  
37010 Affi (VR)  
Telefono: 045 7235522  
E-mail: [info@cantinacaorsa.com](mailto:info@cantinacaorsa.com)  
Web: [www.cantinacaorsa.com](http://www.cantinacaorsa.com)

### **Bardolino Doc Chiaretto Spumante Graffio 2016**

Cantina Caorsa

Siamo ad un soffio dal Lago di Garda con questa cantina di proprietà del *Consorzio Agrario del Nord-Est*, nata con l'intento di valorizzare la produzione vitivinicola della zona e che vinifica l'uva proveniente dagli oltre 800 ettari di vigneto dei suoi 350 soci. Presso la sede di Affi è possibile acquistare direttamente i vini della cantina, ma anche olio e altre specialità del territorio. Prodotto con uve Corvina al 65%, Rondinella al 25% e Molinara per il rimanente 10%, il calice si presenta di un bel rosato brillante, con un'olfattiva piena ed intrigante di piccoli frutti rossi e leggera fioritura, speziatura lieve ed elegante. Al palato è armonico tra le parti, persistente e con una bella schiuma morbida. Un calice adattissimo al rito dell'aperitivo e al tutto pasto, che si sposerà magnificamente con la pizza, anche una semplice e gustosa Margherita. L'abbinamento che proponiamo è della pizzeria *Berberé* dei fratelli ALOE: pizza con pancetta arrotolata, patate al forno, fiordilatte e formaggio Asiago.



### **Torre San Martino 1922 Società Agricola**

Piazza Don Minzoni 36  
47015 Modigliana (FC)  
Telefono: 0546 940102  
E-mail: [info@torre1922.it](mailto:info@torre1922.it)  
Web: [torre1922.com](http://torre1922.com)

### **Vigna d'Oro Albana Vendemmia Tardiva 2015**

Torre San Martino

La cantina Torre San Martino si trova a Modigliana, sui primi declivi dell'Appennino romagnolo. Questo pregiatissimo vino è ottenuto con uve surmature di Albana, vendemmiate tardivamente e colpite da muffa nobile. Il risultato è un calice vibrante di freschezza e pienezza, olfattiva e di gusto. Sono note di ananas fresco e zafferano, papaia e pistacchio, scorze di agrumi e canditi. Fresco, lunghissimo, eccellente l'armonia, circolare, di immensa eleganza. Un vino assolutamente non scontato, gastronomico e di carattere, che si abbinerà magnificamente con formaggio stagionati e erborinati e piatti di *crudité* di pesce. La pizza gourmet che abbiamo scelto per l'abbinamento proviene dalla pizzeria *I Tigli* di San Bonifacio, Verona, dove lo chef SIMONE PADOAN propone *Porca l'oca: impasto di pan brioche arricchito con semi di girasole e sesamo bianco e nero, oca sfilacciata cotta nel forno a legna, lardo, foie gras e composta di pere cotogne*. Abbinamento riuscitissimo e indimenticabile.



### **Villa Matilde**

S.S. Domitiana 18  
81030 Cellole (CE)  
Telefono: 0823 932088  
E-mail: [info@villamatilde.it](mailto:info@villamatilde.it)  
Web: [www.villamatilde.it](http://www.villamatilde.it)

### **Fiano di Avellino Docg 2016**

Tenute Altavilla Villa Matilde

Cantina di riferimento nata negli anni '70 per volere dell'avvocato FRANCESCO PAOLO AVALLONE, è ora guidata dai figli MARIA IDA e SALVATORE, che seguono con dedizione il progetto paterno. Una filosofia produttiva orientata al rispetto del territorio come dei vitigni, pur con un occhio attento alle innovazioni tecnologiche e alla pratiche agricole e di cantina. Questo calice, vinificato in acciaio, si presenta di un bel color giallo paglierino netto e luminoso, al naso sprigiona intense note fruttate di albicocca matura, scorze di agrumi, mandarini e cedri, tinte floreali di acacia e gelsomini, note sapide e note speziate di anice. Al palato entra morbido, intensa la sorsata, convincente e circolare. Si presta ad accompagnare piatti di pesce, dai primi alle frittate, ma è con una delle squisite pizze della pizzeria *I Masanielli* che vi proponiamo l'abbinamento. La scelta è andata su *La Riccia di Mammà, con scarola riccia, pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP, olive caiezzane, capperi di Salina, burrata di bufala Casa Madaio, alici di Cetara, olio evo Itran's*.

