



Pizza Day: pizza e rosati, binomio perfetto!



di **Paolo Valente** pubblicato il 17 gennaio 2023

In occasione della Giornata Mondiale della Pizza, ecco qualche consiglio di abbinamento

Se parliamo di **pizza**, che sia al trancio o l'originale pizza napoletana, il problema che si pone è quello dell'**abbinamento**.

Tralasciando l'abbinamento con l'acqua che possiamo ritenere l'ultima spiaggia, un grande classico, specialmente per i molto giovani o gli astemi, sono le bevande a base **Cola** che da una parte con la loro carica di anidride carbonica e dall'altra con le note dolcemente amaricanti si sposano bene con il prodotto pizza, anche se declinato nelle più fantasiose versioni.

La **birra** risulta poi un altro grande classico. Forse la bevanda universalmente associata alla pizza. Una birra chiara, una tipo pils tecnicamente parlando, anch'essa con note amaricanti più o meno accentuate accompagna con grande piacevolezza il confort food per eccellenza.

Ma se vogliamo un vino, quale è l'abbinamento migliore?

Proviamo un **approccio diverso** e iniziamo facciamo il percorso inverso: proviamo a identificare quali tipologie di vino sono da escludere e perché. I rossi corposi, che con la loro struttura andrebbero a sovrastare in modo eccessivo i sentori della pizza, dovrebbero essere esclusi. Escluderemmo poi anche i vini bianchi giovani e freschi la cui acidità mal si sposa con il pomodoro e il formaggio, due ingredienti che praticamente troviamo in ogni variante di pizza. I bianchi di maggiore struttura, magari con un passaggio in legno, potrebbero essere utilizzati in caso di pizza bianca al formaggio.

I rossi giovani e di poca struttura anche se di grande piacevolezza possono trovare un buon punto di equilibrio. Ma forse l'abbinamento che si rivela vincente in praticamente tutte le occasioni è il vino rosato.

Abbiamo provato da **Mani in Pasta**, una piccola catena di pizzerie milanesi, quattro tipologie di pizza gourmet abbinate ad alcuni vini rosati. Le pizze, di base pomodoro e mozzarella, sono state arricchite da materie prime di ottima qualità componendo dei grandi classici: acciuga e puntarelle, salsiccia e friarielli, mortadella e pomodorini confit, melanzane e provola.

Insieme abbiamo abbinato due rosati di **Costaripa**, azienda bresciana di grande tradizione che ha fatto dei vini rosati la sua bandiera. Abbiamo trovato particolarmente interessante l'abbinamento tra il Rosamara con la pizza mortadella e pomodorini confit e quello tra il Molmenti 2018, un rosato dalla lunga maturazione in legno, con salsiccia e friarielli.

<https://www.zenomag.com/post/pizza-day-pizza-e-rosati-binomio-perfetto>