

I vini dell'Emilia Romagna abbinati alle migliori pizze gourmet

scritto da Redazione | 16/10/2020



L'insolito connubio protagonista della trasmissione "Mica Pizza e Fichi" su LA7, condotta da Tinto, storica voce della trasmissione radiofonica cult "Decanter" di RaiRadio2

Alla Rocca di Dozza, sede di Enoteca Regionale Emilia Romagna, è stata presentata la collaborazione che vedrà protagonisti i vini emiliano-romagnoli nell'ambito della trasmissione "[Mica Pizza e Fichi](#)" in onda su LA7 dal 18 ottobre (ore 12.20), condotta da Tinto (al secolo Nicola Prudente), storica voce della trasmissione radiofonica cult "Decanter" di RaiRadio2.

Alla presentazione sono intervenuti, oltre a Tinto e ai vertici di Enoteca Regionale Emilia Romagna, il Presidente Giordano Zinzani e il Direttore Ambrogio Manzi: l'Assessore agricoltura e agroalimentare Regione Emilia-Romagna Alessio Mammi, la narratrice digitale, sommelier e scrittrice, brand ambassador di Enoteca Regionale Adua Villa, Gianni Di Lella pizzaiolo e titolare de

“La Bufala” di Maranello, protagonista di una delle puntate della trasmissione.

Giunta alla seconda stagione, **“Mica Pizza e Fichi”** è il primo format tv dedicato alla pizza gourmet e in questo 2020 si presenta come un vero e proprio progetto crossmediale. Oltre alla televisione, infatti, il progetto prevede anche 30 puntate digitali sul web (già partite a metà settembre e programmate fino a fine anno, con un taglio ovviamente diverso rispetto a quelle televisive) e un libro fotografico, edito da Cairo, che raccoglie tutte le migliori creazioni dei più noti e apprezzati pizzaioli italiani.

Per quanto riguarda la trasmissione tv, in totale saranno 10 le puntate in onda su LA7 (con successive venti repliche su LA7d). E proprio in questo contesto si inserisce la collaborazione con Enoteca Regionale Emilia Romagna. Infatti, in ogni puntata le pizze gourmet realizzate dai migliori pizzaioli d'Italia verranno abbinate ad alcuni dei vini emiliano-romagnoli, per un connubio originale e tutt'altro che scontato.

«La collaborazione fra Enoteca Regionale e Tinto è in essere da diversi anni - sottolinea il Presidente Zinzani - Ci siamo sempre trovati in sintonia e assieme abbiamo condiviso percorsi di promozione dei nostri vini. Con la trasmissione “Mica Pizza e Fichi” seguiamo su questa strada fornendo ai telespettatori/consumatori una nuova chiave di “lettura” dei nostri vini. L’abbinamento cibo/vino è uno di quegli elementi in grado di valorizzare ed esaltare le caratteristiche dei vini e ci siamo accorti che anche quello con la pizza è capace di regalare gustose emozioni, cui solo qualche anno fa eravamo poco consapevoli».

«L’accostamento fra vino e pizza - spiega Tinto - è un fenomeno crescente a cui stiamo assistendo. La pizza, infatti, non va solo insieme alla birra, anzi. Se devo scegliere una regione italiana i cui vini si abbinano bene anche alla pizza questa è proprio l’Emilia-Romagna, per la varietà e la qualità che propone». Prosegue Tinto: «“Mica Pizza e Fichi” ha avuto il merito di fare da apripista per “sdoganare” la pizza di qualità nel piccolo schermo. La pizzeria gourmet non è andata in crisi con il lock-down, come magari è successo ad altre realtà del settore ristorazione. E poi la pizza è uno dei piatti più consumati al mondo, piace a tutti». Come piacciono a tutti i vini dell’Emilia-Romagna!

Tra forni e telecamere, in tv e sul web si alterneranno tutti i nomi più importanti della pizza gourmet in Italia: Francesco Martucci, Gino Sorbillo, Renato Bosco, Luca Pezzetta, Pier Daniele Seu, Gionata Gonzato, Petra Antolini, Giovanni Ricciardella, Luca Doro, Massimiliano Fraccarolo, Riccardo Furlani, Patrick Zanoni, Cristian Marasco, Luca Vardaro, Paola Cappuccio, Francesco Capece, Francesco Miranda, Valentino Tafuri, Eleonora Massaretti, Vincenzo Esposito, Mirko Petracci, Tommaso Vatti, Alessio Mattaccini, Riccardo Pancini, Antonio Pappalardo, Ivan Ferraro, Michele Colpo, Massimiliano Prete, Errico Porzio. In rappresentanza dell’Emilia Romagna ci sarà, come sopra anticipato, Gianni Di Lella de “La Bufala” di Maranello.