

COCKTAIL&PIZZA

PIZZA(RE) CONNECTION

Visioni futuristiche e strategie innovative per pizzaioli ultramoderni

GIUSI FERRAINA – DARIO FLACCOVIO EDITORE – 280 PAGG – 26 EURO

Siamo sempre stati fautori del pairing che può esserci tra pizza e bere miscelato e su BarTales ne abbiamo parlato più volte. L'abbinamento drink miscelati/pizza è una rivoluzione iniziata in sordina qualche anno addietro, ma che sta prendendo sempre più forma e trova conferma in molti locali, generando interesse da parte dei consumatori che stanno comprendendo che un drink ben bilanciato ben si sposa con la pizza, regalando al palato una nuova esperienza gustativa.

Quando e come è nato il trend dei cocktail in pizzeria? Perché l'abbinamento pizza-cocktail rappresenta una nuova frontiera del pairing? Quali vantaggi offre ai clienti un cocktail ben bilanciato con la pizza? Come introdurre la mixology in una pizzeria e creare una drink list di successo? Perché il Gin Tonic è considerato un punto di partenza ideale per il pairing pizza-cocktail? Queste domande sono state affrontate da Giusy Ferraina nel suo libro "Pizza(re) Connection – Visioni futuristiche e strategie innovative per pizzaioli ultramoderni".

Presentando il binomio pizza/cocktail nel 2013, il "Dry" di Milano è considerato uno dei pionieri di questo format fino a quel momento considerato impensabile.

L'autrice è una giornalista specializzata in enogastronomia. Direttrice di RadioFo-

od.it, collabora con diverse guide e testate di settore, tra cui "Pizza e Pasta Italiana". Autrice del podcast "Capricciosa. Storie di pizza e di cucina".

Il libro suggerisce consigli pratici per iniziare con abbinamenti semplici prima di osare con le complessità. Con le loro varietà di botaniche, Gin e tonic water si declinano perfettamente su diverse pizze. Quindi una serie di linee guida per formulare una drink list che possa ben performare con il pizza pairing. Il volume racchiude qualcosa di nuovo e rivoluzionario per esplorare una frontiera che tende a rinnovare una tradizione, senza dubbio interessante.

Alessandro Palanca

