



PIZZA E COCKTAIL: 10 LOCALI DOVE PROVARE IL PAIRING PERFETTO

DI MARIAROSARIA BRUNO IL 29 GENNAIO, 2020

Fino a una decina di anni fa, l'abbinamento **pizza & cocktail** suonava decisamente strano, soprattutto in Italia, dove la tradizione in tema di lievitati è uscita a fatica dai vecchi cliché, per assumere le declinazioni attuali e le sfumature contemporanee. Poi, nel 2013, a Milano, la città dove le tendenze da tutto il mondo trovano terreno fertile, ha aperto **Dry**: la prima pizzeria che ha caratterizzato le proprie creazioni con un piglio "gourmet", ma anche il primo locale a proporre una vera e propria drink list con tanto di signature cocktail, da cui attingere sorsi perfetti anche per l'aperitivo. Una visione nuova, all'epoca inedita.

L'indirizzo meneghino ha fatto da apripista, ma oggi il trend continua: nascono sempre più pizzerie di qualità dove vengono proposti drink con cui accompagnare i lievitati.

Ecco qui, di seguito, una selezione di 10 locali in tutta Italia, dove provare l'abbinamento pizza e cocktail.

PIZZA SOCIAL LAB, NAPOLI



Rimanendo in Campania, ecco un'altra recente novità. Si chiama **Pizza Social Lab** e si trova a Napoli, nei locali della storica *Brasserie*. Uno spazio di 800 metri quadrati che punta sul concetto di condivisione, con tanto di area drink e tavolo sociale, dove vengono serviti i cocktail. Il primo locale della regione a proporre un'esperienza di *pizza sharing*, già diffusa in altre città. **Tre linee di pizze** in menu - *Le Classiche*, *Le Creative* e *Le Ricette della tradizione* (farcite con classici della cucina napoletana come la genovese o il ragù) - ideate da altrettanti maestri pizzaioli, che sono rispettivamente: il giovane **Rosario Ferraro**, che ha maturato una lunga esperienza con i Conduro, all'*Antica Pizzeria da Michele* a Napoli e a Milano, **Gennaro Melillo**, classe 1983, formatosi da Giuseppe Vesi Pizza Gourmet, e **Antonio Mascia**, storico maestro pizzaiolo della *Brasserie*.

La carta dei cocktail? Esplora diversi abbinamenti, con **8 signature drink** ideati dal barman **Carlo Migliarotti**, che consiglia il pairing perfetto. Così, se suggerisce di bere un **Ginger fritz** in accompagnamento alla pizza *Lardiata*, con le classiche *Margherita* e *Marinara* propone il cocktail *Only Basil*, con London Dry gin, succo di limone ed estratto di basilico.

FINE DINING LOVERS