

## MANDURIA

# Vino Primitivo e pizza a Roma: l'abbinamento è vincente



□ MANDURIA - Grande successo a Roma per lo Chardonnay "Scià" delle Cantine Soloperto abbinato al piatto italiano per eccellenza: la pizza.

Scià, ma anche Primitivo "Centofuochi" e "Nektare" dell'azienda manduriana, sono stati protagonisti del "Berebene" in occasione del secondo compleanno di "Dissapore" il blog che si occupa di enogastronomia, il cui evento si è svolto nella capitale roma-

na, in due famosi ristoranti, l'Open Colonna e L'Arcangelo. Nel primo, a pranzo, hanno preso parte 150 appassionati di enogastronomia che hanno gustato i piatti preparati da due guru della cucina, Antonello Colonna e il re della pizza, Gabriele Bonci, quest'ultimo denominato, il "Michelangelo dei pizzaioli romani".

Bonci ha preparato diverse tipologie di pizze che sono state servite e de-

gustate con il buon chardonnay delle Cantine Soloperto. «Siamo stati noi a proporre ai responsabili di "Intravino" (si occupa di vino nell'ambito di "Dissapore" ndr.) l'abbinamento dello "Scià" con la pizza - spiega Ernesto Soloperto, titolare dell'azienda manduriana insieme alla sorella Sabrina -. Si è trattato di una sperimentazione che è stata bene accolta dagli organizzatori ad ha ottenuto molto successo».

