

Pizza e vino, quando l'abbinamento diventa una questione di stile: lo sguardo femminile di Antonella Amodio

26 Febbraio 2026

di Redazione



CASERTA – Per anni pizza e vino sono stati considerati mondi lontani.

“La pizza è cambiata, si è evoluta, ha trovato nuovi linguaggi; il vino, invece, ha spesso faticato a seguirne il passo, soprattutto all’interno delle pizzerie. Oggi però il quadro è diverso”. A raccontare questa evoluzione è **Antonella Amodio**, giornalista e autrice di *Calici&Spicchi*, tra le voci femminili più riconoscibili nel racconto contemporaneo del mondo pizza-vino.

Una passione nata da lontano, che affonda le radici nell’infanzia e nella curiosità per il cibo come racconto culturale, prima ancora che gastronomico. Oggi il settore delle pizzerie vive una fase di grande vitalità e trasformazione, sempre più locali investono su ingredienti di alta

qualità, su impasti identitari e su carte dei vini estremamente curate, sul modello dei fine dining.

Un'evoluzione che contribuisce a superare definitivamente l'idea della pizzeria come locale senza pretese, restituendole il ruolo di spazio contemporaneo di cultura del gusto, dove pizza e vino dialogano su un piano di pari dignità.

La pizza? Va con il vino, lo dice la storia. Ad Abruzzo in Bolla la "lezione" di Antonella Amodio e gli abbinamenti approvati dalla critica

Nel panorama attuale del pairing tra pizza e vino, le bollicine occupano un ruolo centrale. Spumanti e vini mossi si sono affermati perché rispondono in modo efficace alle caratteristiche della pizza contemporanea: freschezza, acidità e capacità di pulire il palato permettono di accompagnare l'impasto e i condimenti senza sovrastarli. È una scelta che funziona tanto con le pizze più classiche quanto con quelle più strutturate.

In *Calici&Spicchi*, Antonella Amodio fotografa questa tendenza attraverso un lavoro di selezione ampio e ragionato. Il volume raccoglie oltre 100 pizzerie in Italia e in almeno 20 Paesi nel mondo, proponendo altrettanti abbinamenti tra pizza e vino.

“Non si tratta di suggerimenti generici, ma di pairing costruiti con metodo, che tengono conto dell'impasto, degli ingredienti e dello stile della pizzeria. Accanto alle bollicine trovano spazio anche i rosé, sempre più presenti per la loro versatilità e per un linguaggio immediato, meno formale, perfetto per un'idea di piacere contemporaneo, più spontaneo e glamour. Ne emerge l'immagine di un vino più vicino alla quotidianità della pizza, fatto di scelte comprensibili, bevibili e coerenti, senza rinunciare alla qualità. Il mondo delle pizzerie sta cambiando profondamente: sempre più locali propongono cantine di vini di alto livello e abbinamenti consapevoli. Non esistono più pizzerie di serie B, ma luoghi dove qualità della pizza e del vino crescono insieme; un trend che anche le cantine dovrebbero intercettare” afferma l'autrice.

Uno dei temi centrali del volume è il legame con il territorio. Per Antonella Amodio, l'abbinamento più convincente resta quello che valorizza i vini prodotti nello stesso contesto geografico della pizzeria. Una scelta che rafforza l'identità del luogo crea connessioni e rende l'esperienza più autentica, trasformando anche un gesto semplice come mangiare una pizza in un racconto da vivere.

“In questo senso, il vino entra a far parte del racconto della pizza: non è più solo un accompagnamento, ma un elemento che aiuta a spiegare il luogo, la cultura e la visione di chi la prepara. Anche la carta dei vini contribuisce a definire l’identità della pizzeria al suo legame con il territorio, diventando parte integrante dell’atmosfera e dello stile del locale. I miei viaggi all’estero sono una grande soddisfazione: la curiosità verso la pizza italiana e i nostri vini è enorme. Portare il mio volume fuori dall’Italia mi conferma che la qualità dei nostri prodotti è riconosciuta e che questa è la strada giusta” conclude Antonella Amodio.

Calici&Spicchi nasce anche per ribadire un concetto spesso trascurato: la pizza non è un piatto povero, ma una delle grandi eccellenze della cucina italiana. Un linguaggio gastronomico popolare solo in apparenza, che oggi richiede competenze tecniche, attenzione alla materia prima e una visione chiara anche sul fronte del vino.

Questo percorso si inserisce in un contesto più ampio: nel 2025 l’Unesco ha proclamato la cucina italiana patrimonio culturale immateriale, riconoscendo il valore storico, sociale e culturale di un sapere che vive tanto nei grandi piatti della tradizione quanto in quelli più condivisi.

In questo quadro, il dialogo tra pizza e vino raccontato nel libro non è una forzatura o una moda del momento, ma una naturale evoluzione culturale: un vero e proprio “pairing al femminile”, fatto di competenza, sensibilità e capacità di racconto.