

Napoli e Bologna si sfidano a tavola coi vini de La Fortezza alla pizzeria Gorizia

5 Febbraio 2024

di Redazione



BENEVENTO – I vini del Sannio per accompagnare un viaggio nel gusto all’insegna di piatti simboli della tradizione gastronomica partenopea ed emiliana. Napoli e Bologna, due città dove il cibo assume valore di sacralità, si ritroveranno a tavola stasera a Napoli nella cornice ‘Pizzeria Gorizia 1962’ (via Albino Albini, traversa di via Cilea), locale inserito nell’Albo cittadino degli Esercizi e delle Botteghe storiche.

I vini protagonisti saranno quelli prodotti da ‘La Fortezza’, l’azienda torrecusana guidata da **Enzo Rillo**, che saranno abbinati ai piatti preparati dalla brigata dello storico locale vomerese, guidata dal patron **Antonio Grasso** e composta da **Claudio Guasco** e **Federico**

Curcio.

In passerelle le etichette Sannio Dop Piediroso e Sannio Dop Aglianico, compagne ideali per il menù proposto, che prevede un confronto tra le versioni partenopea e bolognese delle Lasagne, piatto tipico del Carnevale. Si proseguirà con Napoli che porterà in tavola l'immane Parmigiana di melanzane, con la risposta di Bologna affidata al tipico Friggione, piatto a base di cipolle e pomodori, che sarà riproposto nella versione della ricetta registrata alla Camera di Commercio bolognese. Si chiuderà con il dolce, con la doppia versione della Zuppa inglese. Proprio il dolce rende bene l'idea di quello che è lo spirito che ha ispirato questa serata conviviale, vale a dire esaltare le tante sfaccettature della cucina italiana, una variegata cucina regionale ricca di tante tipicità e, soprattutto, ricca di fantasia.

Secondo i bolognesi, la Zuppa inglese rappresenta il risultato di un primordiale dolce preparato nel XVI secolo, presso la corte dei duchi d'Este, quale rielaborazione di un dolce rinascimentale anglosassone, la cui ricetta giunse a Bologna grazie ad un diplomatico di ritorno da Londra.

Dopo oltre due secoli, agli inizi dell'Ottocento, la zuppa inglese sarebbe poi stata divulgata da Vincenzo Agnoletti, pasticciere romano che lavorava alla corte ducale di Parma. Risale a questo stesso periodo l'ipotesi dell'origine partenopea, con una variante che la farebbe risalire alla fine della Repubblica Partenopea. Ferdinando I, al quale gli inglesi restituirono il trono, volle onorarli con una festa in onore dell'ammiraglio Nelson e in quel pranzo venne offerto un dessert, preparato con avanzi di dolci secchi, rum e crema pasticcera: il maggiordomo avrebbe detto al cameriere "Porta questa zuppa all'inglese!".

Ad animare la serata contribuiranno i racconti sul cibo e sul vino di **Federico Scalingi**, noto avvocato partenopeo con una grande passione per l'enogastronomia campana, e del giornalista enogastronomico Pasquale Carlo.

"Con piacere e interesse – dice **Antonella Porto**, direttore de 'La Fortezza' – abbiamo raccolto l'invito degli organizzatori partenopei ad accompagnare con i nostri vini questa bella serata all'insegna della convivialità e della sapienza gastronomica. Prima di tutto perché saremo ospiti di uno dei locali storici del Vomero, che vanta oltre sessant'anni di attività, frutto della storia di una famiglia che da oltre un secolo ha legato il suo nome a quello della gastronomia partenopea, in particolare al mondo della pizza. Per quanto concerne gli abbinamenti, abbiamo optato per due nostre etichette ottenute con uve Piediroso e con uve Aglianico. Il Piediroso perché vino che ben interpreta l'anima della tavola partenopea; l'Aglianico perché rappresenta il vitigno di punta del Sannio enologico, soprattutto dell'areale del Taburno, dove questo vino è coltivato da sempre. La serata sarà anche l'occasione per far

degustare agli ospiti una nuova etichetta aziendale. Una nuova piccola selezione voluta dal patron Enzo Rillo, con l'obiettivo di conquistare sempre più consumatori, anche sui mercati stranieri, le cui scelte sono fortemente condizionate dalla notorietà dei vitigni”.

“Etichette che – conclude Porto – costituiscono anche elemento di curiosità, che fanno comunque parte nella storia enologica sannita e che proprio per questo costituiscono tasselli preziosi per raccontare il Taburno, un territorio eletto, da millenni conosciuto come terra di vini eccellenti”.