

“Cocktail dealcolato? Preferisco rinunciare”. Ecco Samuele Pompetti, partner in crime del famoso pizza-chef abruzzese

10 Marzo 2025



ROSETO DEGLI ABRUZZI – “Bere NoLo? È come togliere l’anima al drink. Preferirei non bere”. **Samuele Pompetti**, classe 1996, nato in Atri (Teramo), è responsabile di sala e del beverage di Pompetti Impastatori. Samuele è l’autore degli originali drink signature che accompagnano il menu gourmet di **Francesco Pompetti**, suo fratello maggiore e partner in crime.

Samuele si è avvicinato all’arte del bere miscelato in tutte autonomia, “ascoltandosi”.

www.virtuquotidiane.it “Cocktail dealcolato? Preferisco rinunciare”. Ecco Samuele Pompetti, partner in crime del famoso pizza-chef abruzzese

“Molto conta l’umore del momento” racconta a *Virtù Quotidiane*, “In linea di massima mi guardo intorno, assaggio, studio, ma poi seguo la mia vena”

Crede nell’abbinamento pizza & cocktail?

Sono dell’idea che un cocktail è l’ideale per completare un’esperienza gourmet in pizzeria.

Come nascono i suoi signature?

Nella maggior parte dei casi mi ispiro alle pizze di Francesco, ma non mancano piccole occasioni per proporre qualcosa di mio su cui poi lui crea la sua pizza. Cito ad esempio la Tarte-Ton, avevo creato un Apple Martini, partendo da un’infusione a base gin e mela verde che ho bilanciato con zucchero, estratto di bucce di mela e concluso con gocce di pisco. Da qui Francesco è partito per la sua creazione che intreccia la tartare di tonno con la Tarte Tatin.

Cosa offre in più il cocktail rispetto al bere classico (birra, vino)?

La possibilità di unire più ingredienti selezionati. Trovo sia più difficile trovare il vino perfetto per la pizza, mentre il drink dà più possibilità di combinazioni. Con i cocktail non c’è una regola, è un modo di sperimentare il sapore fuori dagli schemi.

Anche una pizza classica si presta a questo discorso?

Anche la tradizionale Margherita sta bene con un drink, anzi. Da quei tre semplici ingredienti si può partire per un drink di tutto gusto bilanciando l’aroma del basilico, l’acidità del pomodoro e il grasso della mozzarella, la parte alcolica poi non deve mancare.

Cosa la affascina del bere miscelato?

È sperimentare il sapore e l’estetica, la texture ossia la densità di quello che si beve, il modo di shakerare o meno il drink. E’ un complesso di sensazioni che se fatte bene possono dare un’emozione in più. Trovo sia un modo di bere più contemporaneo, aperto a mille suggestioni.

Personalmente cosa preferisce bere con la pizza?

Vado di gintoneria, qualcosa di semplice, due ingredienti e ghiaccio.

Come sceglie il suo gin tonic?

Mi baso sulle conoscenze che ho ma lascio spazio a chi è più competente nel suggerirmi sapori che non conosco.

Consigli per familiarizzare con questo genere di abbinamento?

Si può partire in ordine di sapore dal più delicato ai gusti più strong con gradazioni alcoliche anche più alte. E' mia abitudine chiedere quali gusti preferisce il consumatore e soprattutto cosa potrebbe non piacere, in che modo si è abituati a bere. Consiglio di iniziare con qualcosa di più semplice tipo gintoneria per poi, se piace, passare ad esperienze man mano più complesse. Molto dipenderà al cibo, nel nostro caso la pizza in abbinamento.

Il pairing ideale per una pizza veg?

Dipende dalla materia prima impiegata nella ricetta. Con i vegetali cotti in un certo modo si può spaziare tra acidità o andare a sgrassare il palato laddove ci sono cotture con burro.

Pizza con carpaccio o ceviche di pesce?

Dipende dal pesce se più o meno delicato. Esempio la nostra Megamare experience ha sapore di pesce ma senza pesce, perciò andiamo su sapori mediterranei: classica base con Gin Mare a cui aggiungo la sapidità del plancton marino e la freschezza dell'acqua di cetriolo.

Con tartare di carne?

Non usiamo molto la carne ma abbiamo una pizza con tartare di pecora accostata a fava di cacao, tartufo nero, mayo all'aglio nero. Sapori forti per cui propongo in abbinamento un cocktail alla genziana, bitter al cacao, rum e una piccola parte di bergamotto. Sicuramente qualcosa di diverso ma che sposa benissimo quella pizza.

Come è organizzata la sua carta beverage?

C'è un po' di tutto ed è molto semplice da capire anche con simboli tipo il bicchiere in cui il drink verrà servito, si accenna una descrizione del gusto della preparazione, la gradazione alcolica. Si suggerisce anche l'abbinamento con le creazioni del pizza-chef spaziando dagli antipasti al dolce. Non obblighiamo nessuno sia chiaro, ma se il cliente mi ordina un drink dolce col pesce faccio notare che quel drink andrebbe meglio con il nostro maritozzo.

Nel vostro menu c'è spazio anche per i tradizionali arrostiti, cosa suggerisce nel bicchiere?

Ho abbinato un drink a base di bergamotto, finocchietto, gin, basilico, zucchero e limone a bilanciare, shakerato con proteine vegetali. Un drink fresco, estivo, che potesse incontrare qualcosa di diverso. Un connubio che funziona devo dire

Cosa pensa di chi inaffia l'aperitivo con lo spritz?

De gustibus. A me piace far viaggiare con sapori diversi e insoliti.

Vini spumanti & pizza gourmet?

La bollicina aiuta sempre a pulire il palato rispetto a un vino fermo. In carta abbiamo alcuni champagne, un Pecorino metodo classico, un brut e un extra brut e un paio di bollicine alla portata di tutti.

Con l'ondata no/low alcol come si sta regolando?

Mi sono adeguato con vino fermo, bollicina e diversi distillati senza alcol per accontentare chi cerca un bere "sicuro" per quanto la ritengo una forzatura. È come togliere l'anima al drink. La parte alcolica dà la partenza al gusto della bevuta.

Cocktail dealcolato neanche a pensarci?

Personalmente non sono pronto, preferirei rinunciare a berlo. Qui cerco di accontentare un po' tutte le esigenze, nei limiti del possibile. Se mi chiedono un drink analcolico lo faccio e glielo abbino pure, ma non mi fa piacere sono sincero

Ultima sua creazione in ordine di tempo?

Si chiama Violet: gin alla susina, estratto di agrumi, zucchero, distillato con miele zenzero e limone e un top di mate sodato leggermente affumicato, eccezionalmente ho dato una punta di mosso. Volendo abbinarlo è un drink da dessert, ma sta bene anche da solo. È una coccola di fine pasto per chiudere con uno sfizio caramelloso senza prendere il dolce.

Quanti drink vende in pizzeria?

Ultimamente molti di più che all'inizio. Qui dove ci troviamo non c'è quel tipo di mentalità, però il sabato sera con le tavolate più giovanili a una certa ora c'è richiesta. E a me piace tanto quando chiedono cocktail diversi tra loro.

Pensa sia più facile proporre cocktail al ristorante che non in pizzeria?

Potrebbe essere anche la stessa cosa, dipende tutto dalla clientela e dal luogo. Dove c'è ricerca una cosa tira l'altra.