VirtùQuotidiane

“Pizza e cocktail? Una scommessa, ma l’importante è osare”. Parola al maitre sommelier Angelo Zulli

15 Marzo 2025

di Jolanda Ferrara

GUARDIAGRELE – **Angelo Zulli**, classe 1981, guardiese, è il disinvolto responsabile di sala e della selezione beverage della pizzeria tre spicchi La Sorgente di Guardiagrele (Chieti) del pizza chef **Arcangelo Zulli**, suo padre.

Già da piccolo, racconta Angelo a *Virtù Quotidiane*, dopo scuola non esitava a trafficare dietro il bancone del bar ristorante di famiglia. Dopo l’alberghiero a Villa Santa Maria (Chieti) l’ingresso nelle fila di Aibes, l’Associazione italiana barman di cui è socio attivo. Poi l’Università del caffè e infine il diploma di sommelier.

Il pairing pizza-cocktail che spazio occupa nell’esperienza di 5 impasti/consistenze proposti dalla Sorgente?

Rappresenta un momento clou, un’esperienza innovativa che cavalchiamo già da qualche tempo. Ho creato qualche signature in proposito. Su tutti il Yellow Submarine, su base gin, triple sec (liquore all’arancia) sciroppo al passion, lime, arancia e ginger beer a dare un leggero tono piccante e avvolgente. Mi piace abbinarlo alla nostra Fiori gialli fiori di zucca (farciti con ricotta pepe verde pistacchi e rucola) per concordanza cromatica. L’altro è la Saffron sour che preparo con un cordiale homemade allo zafferano e camomilla, vodka e zafferano, poi limone e zucchero e su tutto una foam vegana accessibile a tutti. Anche qui vado per concordanza e suggerisco l’abbinamento con la tradizione abruzzese ovvero baccalà mantecato patate allo zafferano croccantino di ceci e la pelle del baccalà soffiata.

Ultimo arrivato?

Un twist sul Paloma: metto una tequila Reposado leggermente invecchiata, sherry oloroso secco, sciroppo di agave, lime e soda al pompelmo per la nota di freschezza. Provata con ricette che prevedono della carne, come la romana con la nostra porchettina, piuttosto che la pancetta di maiale cotta con salsa di soia, anice e zenzero. Grazie al corredo aromatico e alla tequila il drink dona una bella sensazione speziata.

Tutti drink dal carattere versatile che fanno il paio con più di una delle pizze in menu, è così?

L’importante è osare, un modo di far scoprire nuove sensazioni al palato. Di suo il cocktail abbinato alla pizza è una scommessa.

Qual è la risposta della clientela?

Tocca trovare l’ospite interessato al discorso, la maggioranza va tradizionalmente sulla birra e sul vino.

Il bere del futuro?

Credo nel cocktail non solo al bar ma anche a tavola, dall’antipasto (che però noi non abbiamo mai avuto in carta!) al dessert.

Proposta dolce di fine pasto?

Espresso Martini con vodka alla vaniglia da me aromatizzata, liquore al caffè e caffè espresso. Un altro potrebbe essere l’Alexander: brandy/cognac con crema di cacao/panna. Inoltre sta avendo successo il Tiramisù liquido tra chi ama chiudere in dolcezza senza necessariamente prendere un dolce

Come fronteggiate l’ondata No-Low?

Non ho sconvolto la proposta alcolica, nel cocktail prevedo anche un prodotto sodato o succo. Ma se non si esagera, non si va oltre il limite consentito. Non bisogna esagerare nel bere. Se prendi un drink alcolico poi non prenderai l’amaro, se prendi una birra o del vino poi non prendi il cocktail. L’attenzione è alla quantità.

Perlage, che spazio trova nella vostra carta?

Un bel ruolo, dai classici Franciacorta, Trento Doc, qualche ancestrale, qualche metodo classico abruzzese. Faccio girare anche Alta Langa, Durella metodo classico e qualcosa di estero ma non Champagne, troppo esoso per la pizzeria, piuttosto Crémant.

In definitiva, la bevuta ideale con la pizza gourmet?

Cerasuolo d’Abruzzo, un vino con cui si può davvero spaziare. Anche un rosso dai tannini più morbidi, bianco perché no, con una tartare di tonno o baccalà il Pecorino abruzzese ci sta. Sul pesce più delicato o con pochi altri ingredienti bene Cococciola o Trebbiano, sono abruzzese e dò precedenza al vino della mia regione. Penso che l’armonia non sia mai un valore assoluto nell’abbinamento cibo-vino. Tant’è che ultimamente non servo 1 vino e 1 pizza ma servo i vini in degustazione tutti insieme di modo che l’ospite è libero di sperimentare l’accostamento, un’idea per rendere il tavolo più dinamico e divertente

Succede normalmente o solo negli eventi?

No, se il cliente chiede 2 calici di vino è libero di farlo e di averli, il cliente è sempre protagonista.

Registra una flessione nei consumi alcolici?

Per la verità no, la cosa che ho notato è che se un tavolo prende birra o vino poi non chiede il digestivo a fine pasto, sui liquori ci si limita un po’ e la birra continua a predominare sul vino.