

“Pizza e miscelazione? Divertente. Il gin tonic preferito dalle donne”. Giorgia Santuccioni, la crisi del vino e il pairing del futuro

23 Maggio 2025



CHIETI – “Il calo inesorabile nei consumi del vino è in atto ormai da tempo per un serie di fattori negativi: aumento delle temperature, diminuzione delle superfici vitate, inaccessibilità dei prezzi per le fasce giovani. Per agevolare i consumatori in futuro la mescita al bicchiere è una soluzione che dà ampia possibilità di scelta nel corso del pasto, tanto al ristorante quanto in pizzeria”.

L'imprenditrice teatina **Giorgia Santuccioni** amministratore unico e responsabile di sala di Fermenta Pizzeria a Chieti Scalo, premio speciale Carta delle Bevande 2024 per Gambero Rosso/Guida Pizzerie d'Italia, racconta in questa intervista a *Virtù Quotidiane* il suo punto di vista sulla crisi del vino nella ristorazione.

Il mondo del vino è in crisi profonda e in trasformazione. Com'è cambiata di conseguenza la vostra carta delle bevande?

Il nuovo codice della strada non ha cambiato in sostanza le quantità di alcol assumibili da un

soggetto alla guida di un veicolo, quello che ha repentinamente ridotto i consumi sono le sanzioni previste per chi va oltre il limite consentito. Tra i tavoli si percepisce timore nell'approccio alla bevuta, ma si coglie anche una certa diligenza, più morigeratezza nei consumi da parte dei giovani, i soggetti più sensibili. È cresciuto poi l'interesse a condividere l'auto, un modo per arginare il problema bevuta che in questo senso riguarda solo il conducente di turno: se all'uscita del decreto oltre l'80% dei clienti/guidatori si asteneva dal bere, adesso c'è chi li affianca per solidarietà.

La richiesta di vini NoLo e dealcolizzati è in crescita, come vi siete adeguati?

Siamo sicuramente preparati a far fronte alle nuove richieste. Già dalla scorsa stagione eravamo, e siamo, orientati a proporre il sidro, bevanda naturale a contenuta gradazione alcolica (intorno a 6°) ottenuta dalla fermentazione del succo di mele o pere. Ne abbiamo ben 8 in carta, di mele e pere di diverse varietà. Uno è addirittura fermentato in botte, una miscela di mele agrodolce e piccante che abbinerei volentieri anche a un dessert al cioccolato o piuttosto alla nostra "Salto in Calabria" che prevede San Marzano in crema di nduja, cipolle rosse di Tropea, spianata, olive, stracciata. Sono prodotti beverini alternativi che si aggiungono alla kombucha, fermentati naturali che ben si prestano a pairing interessanti anche in pizzeria.

Quanto sono richieste le bevande equivalenti/alternative al vino?

Stanno prendendo piede ma la casistica è ancora bassa, c'è da fare un lavoro di informazione a monte. Stesso discorso per i vini ancestrali a bassa gradazione alcolica. Altrettanto si prestano le Session Ipa, per restare sulla birra. Credo che da qui a dieci anni si possa fare un bel lavoro di cambiamento di abitudini nel bere, col vantaggio di abbassare la spesa del consumatore. Deve esserci l'impegno anche da parte dei produttori, un sacrificio da parte di tutti.

Qualche esempio di abbinamento pizza e sidro?

Senza rischiare di essere scontata direi che l'ideale è con formaggi stagionati dal gusto più intenso come nella nostra "4 casi abruzzesi e oltre" dove tra le specialità casearie del territorio è presente del cacio vaniglia e caffè. Anche la nostra "Margherita 2.0" che oggi proponiamo bianca con provola, pepe e pomodoro candito si accosta bene a un sidro di mele virato sull'acidità del frutto. L'acidità della mela regge bene l'agrodolce e la trovo ideale anche in accostamento alla "Altura" con trota affumicata alle erbe di montagna, l'effervescenza naturale della bevanda pulisce il palato e chiude gradevolmente.

Restando sulle effervescenze, quanto spazio rimane per le bollicine metodo classico nella vostra carta?

Ovviamente Franciacorta, rifermentati in bottiglia e Champagne hanno un posto fisso. Va detto che sdoganare l'accoppiata pizza e birra non è stato facile, figurarsi in nome di vini e bollicine. Ma stiamo dirottando le scelte, i consumi non sono alti ma ci lavoriamo bene. Rimango della convinzione che la proposta al bicchiere è quella vincente. Il cliente che si lascia consigliare dal personale di sala è disposto ad allargare gli orizzonti e superare con curiosità lo schema pizza-birra, un lavoro tanto più arduo a fronte di un'offerta brassicola artigianale straordinariamente ampia come nel caso abruzzese.

È cambiato anche il modo di bere la birra?

Sì, in generale la nuova generazione cerca più freschezza e in questo senso trovano spazio i sidri come le birre a bassa gradazione, benissimo le Ipa e prodotti luppolati, alcuni (pochi) ricercano birre estreme. Sui vini si conferma la richiesta dell'autoctono, non c'è richiesta del prodotto di fuori regione.

E lei come ama accompagnare la pizza?

Sono del team bollicine. Se potessi eliminerei tutto il resto in favore di una carta basata sugli spumanti, la mia passione. Trento Doc, Franciacorta, Oltrepò, Alta Langa, comunque una bollicina che regga lungo il pasto, pizzeria in questo caso, ma al ristorante è quello che prediligo in assoluto.

Da sommelier del vino (e dell'olio) il suo pensiero sui vini dealcolizzati.

Non sono favorevole, è come snaturare l'essenza del vino. Non so come affronterò un possibile futuro con questo tipo di prodotto, dovendo scegliere preferirei sempre una bassa gradazione piuttosto che un dealcolato.

Pizza e miscelazione?

Come detto la nuova generazione ha cambiato il modo di bere e anche i cocktail si accostano alla pizzeria. Capitano serate a tutto gin tonic e lo trovo un ingresso divertente nel beverage. Da Fermenta in assoluto è il miscelato più richiesto, abbiamo una selezione di gin abruzzesi con botaniche raccolte sulle nostre montagne.

Come si aggira l'ostacolo alcolico in questo caso?

La maggior parte dei bevitori di gin tonic sono donne, che poi nella maggioranza dei casi non si mettono alla guida o comunque fanno i conti con le 2-2 ore e mezzo di durata della cena, tempo che si ritiene sufficiente ad assorbire la bevuta. Dipende sempre dalle abitudini e dalla risposta individuale all'alcol.

Con Luca Cornacchia, suo marito, a capo del team di cucina il progetto Fermenta procede spedito senza perdere di vista l'Abruzzo. Novità in itinere?

Come tutti sappiamo la pizza non ha più segreti, le materie prime sono sempre quelle, noi siamo partiti dalla base con il pomodoro Pera d'Abruzzo, l'olio evo, e man mano il fiordilatte di pecora, talvolta farine di grano locale come solina e farro sostituendo con la biodiversità nostrana i prodotti base campani conosciuti in tutto il mondo. Prossimamente vorrei riscoprire i legumi, penso a qualche presidio Slow Food abruzzese, la nostra storia agricola è tutta da raccontare. Di fatto vogliamo regalare nuove esperienze di gusto, io e Luca attingiamo idee e spunti dalla frequentazione di fiere di settore e ristoranti di alto livello, ricerchiamo prodotti che ci consentano l'innovazione, l'originalità è il nostro *modus operandi*.