

Incomincia **domenica 22 novembre** in **Piemonte** il tour che nei prossimi sei mesi porterà il Chiaretto in alcune delle migliori pizzerie italiane. Sono dodici le tappe già programmate dal **Consorzio di tutela del Bardolino Chiaretto**, e altre se ne potranno aggiungere. **Si inizia dunque con la pizzeria Pomodoro e Basilico di San Mauro Torinese**, gestita da Patrick Ricci, “ex manager, pizzaiolo per scelta e per passione”, come lo descrive la guida delle “Pizzerie d’Italia 2016” del Gambero Rosso, che gli ha appena conferito il suo massimo riconoscimento, i “tre spicchi”.

Sono tutte premiate con i “tre spicchi” anche le altre pizzerie della maratona promozionale del Chiaretto: in Campania sono previste le soste da Acqu’e Sale a Sorrento e da 50 Kalò a Napoli, in Toscana all’Apogeo Giovannini di Pietrasanta, in Lombardia all’Enosteria Lipen di Triuggio al Montegrigna by Tric Trac di Legnano, in Umbria all’Urbino dei Laghi Ristorante e Naturalmente Pizza ad Urbino, nel Lazio da In Fucina a Roma, in Sicilia alla Braciera a Palermo, in Abruzzo alla Sorgente di Guardiagrele, nelle Marche da Mamma Rosa ad Ortezzano, in Toscana da ‘0 Scugnizzo di Arezzo. “Sono locali condotti da pizzaioli che stanno valorizzando l’immagine di quello straordinario patrimonio italiano che è costituito dalla pizza – dice il presidente del Consorzio del Bardolino, Franco Cristoforetti – e noi pensiamo che il nostro Chiaretto possa essere un abbinamento ottimale”.

“Ci sono quattro diverse opinioni – spiega Cristoforetti – quando si tratta di decidere che cosa bere con la pizza. Chi beve birra, chi rigorosamente acqua, chi una bibita gassata e chi invece non rinuncia al vino.



Noi crediamo che il Chiaretto, il vino rosato del lago di Garda, stia benissimo con la pizza, perché la sua freschezza agrumata lo rende eclettico, in grado di accompagnare benissimo i vari ingredienti che la creatività del pizzaiolo unisce alla pasta. A partire dal pomodoro o dalla mozzarella,

che oltretutto è proprio un matrimonio classico del Chiaretto. I salumi, le alici, i funghi, le verdure, perfino il tartufo nero sono tutti incontri gastronomici perfetti per il Bardolino Chiaretto. Provare per credere”.

Intanto, il Consorzio di tutela ha realizzato un’edizione speciale di Chiaretto in formato magnum per le pizzerie premiate dal Gambero Rosso. Sulla maxi bottiglia è scritto “Chiaretto Loves Pizza”, il Chiaretto ama la pizza. Tutti i pizzaioli che si sono aggiudicati i “tre spicchi” del Gambero Rosso, e anche le migliori pizzerie d’asporto vincitrici delle “tre rotelle”, l’hanno ricevuta durante le premiazioni che si sono svolte a Napoli ed ora sta per essere inviata anche alle pizzerie che hanno ottenuto i “due spicchi” e le “due rotelle”. “Ma la nostra attenzione al mondo della pizza – dice il presidente del Consorzio del Bardolino Chiaretto – continuerà anche con altre iniziative dedicate ad un settore che rappresenta una punta di eccellenza dello stile di vita italiano”.