

VareseNews

Il profumo del rosato salentino riabbraccia Varese davanti alla pizza

Pubblicato: Martedì 30 Maggio 2017



Per la seconda volta il **profumo del Salento** ha incontrato l'**estro creativo partenopeo** tra i tavoli della **pizzeria Piedigrotta**: un sodalizio particolare tra i vini della cantina **Rosa del Golfo di Damiano Calò** e i piatti di pizza di **Antonello Cioffi**.

Era già successo due anni fa e l'occasione, allora, fu il **50esimo anniversario della cantina** salentina famosa in tutta Italia per il suo rosato. Lunedì sera, invece, la Piedigrotta ha apparecchiato i suoi tavoli con un menù speciale per festeggiare **il nuovo vigna Mazzì**, uno dei prodotti più raffinati e sperimentali della cantina di Calò, figlio della tradizione del grande rosato salentino e l'affinamento delle botti di rovere.

Un prodotto che ha motivo di avere grandi aspettative dalla critica e che conferma ancora una volta gli straordinari risultati della passione che **Damiano e Pamela Calò**, i due fratelli che hanno ereditato il testimone dal papà Mino, mettono nel condurre la loro azienda.



Rosa del Golfo, è bene ricordarlo, ha un cuore e una produzione che è tutta salentina ma viene **diretta e amministrata qui in provincia di Varese, ad Albizzate** dove risiede la sede amministrativa e dove la famiglia Calò arrivò negli anni '30 per allargare il mercato della propria distribuzione di vino.

Da allora il mondo del vino è completamente cambiato e anche Rosa del Golfo non ha mai smesso di innovare e rinnovare la propria tradizione produttiva e due anni fa, proprio a Varese, aveva festeggiato i **50 anni di produzione del proprio rosato** che anche quest'anno ha fatto manbassa di attestati di riconoscimento.

Da parte sua anche il **padrone di casa Antonello Cioffi** ha sfoggiato tutta la sua sapiente abilità di innovare con un menù ad hoc. **Trait d'union dei piatti** serviti è rimasta sempre la pizza ma scomposta e ricomposta in qualcosa di molto diverso: la pizza con riduzione di Coca-cola, il cheeseburger di pizza con tonno fresco, il pizzocchero alla Athos con asparago, la cotoletta di pizza frita e la margherita dolce con basilico e gelato per dessert.

Un piacere per gli occhi e per il palato accompagnato da un Bolina brut, un Rosato, il nuovo Vigna Mazzì e il Portulano Rosa del Golfo.

Tomaso Bassani

tomaso.bassani@varesenews.it