

# Pesaro. Pizzerie in guida delle terre di Rossini e Raffaello



Presentata la Guida delle Pizze Terre di Rossini e Raffaello. Progetto unico in Italia, quest'anno anche in lingua inglese.

“La Guida alla degustazione delle pizze e all’abbinamento con i vini rappresenta una preziosa occasione per raccontare la storia della cultura agroalimentare della nostra provincia, sana e ricca di produzioni tipiche locali, ma anche capace di ricerca e innovazione per merito dei ristoratori e dei produttori pesaresi, i quali operano all’interno di un tessuto economico che si conferma particolarmente attivo”. Così il presidente della Camera di commercio, Alberto Drudi, presentando a Mondavio, l’edizione 2017 della pubblicazione, la prima del suo genere in Italia, a cura di Davide Eusebi e Otello Renzi.

Per la prima volta, infatti, le pizze a lunga lievitazione e farcite solo con prodotti del nostro territorio, vengono esaminate e raccontate come mai era stato fatto fino ad ora, svelandone nei dettagli tutte le qualità organolettiche, con l’obiettivo di sdoganarne gli aspetti commerciali e creare un rapporto virtuoso tra produttori, ristoratori e consumatori. Novità nella novità, poi, l’abbinamento con i vini doc della provincia di Pesaro Urbino, di cui vengono presentate le qualità in relazione alla tipologia di pizza descritta.

Insomma, una vera e proprio guida pratica al buon uso delle

pizze proposte e alla loro migliore valorizzazione attraverso i vini. “Grazie a questa pubblicazione – aggiunge Drudi – i consumatori potranno andare nei locali indicati, scegliere le pizze del territorio con cognizione di causa grazie alla dettagliatissima descrizione e all’analisi sensoriale raccontata in queste pagine, e abbinarla ai vini bianchi e rossi, a seconda della compatibilità con esse”.

“Proprio l’aspetto della compatibilità è molto importante e si tende, purtroppo, a sottovalutarlo – come ricorda Gianfranco Santi, direttore della Cia -: i vini, invece, hanno la caratteristica di detergere e valorizzare i sapori e garantiscono una migliore digeribilità”. Secondo il presidente di Coldiretti, Tommaso Di Sante, “la Guida rappresenta una bella vetrina per il settore vitivinicolo della nostra provincia: abbiamo vini doc di straordinaria qualità e con un forte legame con il territorio. Tutto questo contribuisce sia a creare conoscenza diffusa del cibo e della tavola, sia a valorizzare i nostri prodotti agroalimentari”.

“La nostra priorità – spiega il vicepresidente dell’ente camerale, Amerigo Varotti – continua a essere quella di dare visibilità alla filiera dell’enogastronomia, per la sua forza di mettere insieme il settore dell’ospitalità e quello della ristorazione innovativa, che anche nella nostra provincia è in forte crescita”. Le nuove modalità con cui le aziende si presentano al pubblico dei consumatori “si traducono così in un questo progetto di aggregazione che diversamente non avrebbe avuto la forza di svilupparsi, come conferma il numero sempre maggiore degli imprenditori che aderiscono al progetto”.

La Guida, pubblicata quest’anno anche in lingua inglese, è un progetto di Aspin 2000/TRR, l’azienda speciale della camera di commercio. L’elegante volumetto, oltre alla descrizione delle pizze e all’abbinamento consigliato, recensisce in sintesi tutte le cantine della provincia e fornisce informazioni preziose per il consumo dei prodotti dop (denominazione di origine protetta), quali olio extravergine Cartoceto dop, Casciotta d’Urbino e Prosciutto di Carpegna; alcune pagine

sono dedicate alla conoscenza di altri prodotti che farciscono le pizze quali i legumi di San Sisto, la patata di Sompiano e Montecopiolo, la favetta di Fratte Rosa.