

Petra Antolini e la pizza al Vinappeso

“Gli ingredienti fondamentali per fare una buona pizza? La passione, la competenza, l’esperienza e la mia fantasia”. È molto determinata Petra Antolini quando parla del suo lavoro, perché alla sua pizzeria Settimo Cielo tutto dev’essere presentato al massimo della sua qualità.

18 marzo 2019

Prosecco DOC & Pizza: la specialità di Petra Antolini



“Gli ingredienti fondamentali per fare una buona pizza? La passione, la competenza, l’esperienza e la mia fantasia”. È molto determinata Petra

Antolini quando parla del suo lavoro, perché alla sua pizzeria Settimo Cielo tutto dev'essere presentato al massimo della sua qualità. Da quando il suo locale è partito nel 2010, lei ama utilizzare ingredienti di grande qualità per le sue farciture, non solo, meglio ancora se provengono dal territorio come nel caso del Vinappeso, un particolare culatello che viene prodotto da una piccola azienda della Valpolicella. La ricerca costante negli impasti, curata da Lorenzo Giacomuzzi che è anche compagno nella vita di Petra, fa sì che dal forno a legna arrivino pizze di grande fragranza come per esempio la "cotto della Lessinia" con un grande prosciutto, formaggio Monte Veronese e funghi freschi. Qual è il vino più adatto ad accompagnare le pizze di questa coppia? Entrambi concordano sulla grande versatilità del Prosecco Doc, le cui bollicine aiutano nel migliore dei modi a bilanciare gusti e sapori così vari mantenendo un'estrema freschezza di fondo e una gradevolissima leggerezza di beva.