



Calici & Spicchi, il viaggio continua con la seconda edizione dell'atlante mondiale della pizza e del vino

La giornalista Antonella Amodio torna con un nuovo volume che celebra l'incontro tra due simboli universali del gusto. Un percorso affascinante tra territori, storie di lievito e di vigna, presentato a Roma al ristorante Romeo Testaccio

C'è un linguaggio che parla a tutti, senza bisogno di traduzioni: quello della **pizza** appena sfornata e del **vino** che la accompagna. Due simboli della convivialità italiana che si incontrano in un dialogo maturo, frutto di una consapevolezza gastronomica che oggi parla il linguaggio dell'identità e della ricerca.

Pizza e Vino: gli abbinamenti perfetti spiegati in un nuovo libro

“**Calici & Spicchi – Atlante mondiale della pizza e del vino in 100 abbinamenti**”, seconda edizione del progetto editoriale della giornalista e scrittrice **Antonella Amodio**, è la dimostrazione concreta che l'**abbinamento tra pizza e vino** non è più un esperimento curioso, ma una disciplina gastronomica con un suo linguaggio e una sua dignità.

Un atlante, non un semplice libro, per raccontare come il lievitato più famoso del mondo abbia assunto forme, ingredienti e significati sempre diversi, senza mai perdere il suo legame con la terra.

Un progetto che coinvolge territori e identità

Dopo il successo del primo volume, **Antonella Amodio** amplia lo sguardo: più di **100 pizzerie italiane e internazionali**, altrettante cantine d'eccellenza, un racconto bilingue (italiano e inglese) che nasce con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'**abbinamento pizza-vino** anche fuori dai confini nazionali.

La **pizza**, in questo viaggio, non è più soltanto un simbolo gastronomico, ma una lente per leggere le biodiversità dei territori. I **topping** diventano microstorie locali con ingredienti che parlano di usanze e mani artigiane mentre il **vino** assume invece il ruolo di interprete, di traduttore sensoriale che accompagna e bilancia le espressioni di ogni impasto.

Un connubio che, nelle intenzioni dell'autrice, “*esalta entrambi in un equilibrio armonico e sorprendente*”, ponendo il **vino** come nuovo protagonista in pizzeria e come strumento di conoscenza culturale.

Il volume, pubblicato da **Malvarosa Edizioni** e introdotto dalla prefazione di **Luciano Pignataro**, unisce competenza tecnica e divulgazione, offrendo strumenti pratici – come la costruzione della carta dei vini in pizzeria – ma anche riflessioni sulla biodiversità e sull'evoluzione della **pizza** contemporanea. L'intento è chiaro: proporre il **vino** non come complemento, ma come elemento narrativo della pizza stessa.

Antonella Amodio, tra giornalismo e cultura del vino

Giornalista, sommelier e scrittrice originaria di Caserta, **Antonella Amodio** racconta da anni l'incontro tra **vino e pizza** con uno sguardo che unisce rigore tecnico e passione autentica.

Coautrice di diverse guide enogastronomiche, il suo nome è diventato un riferimento per chi vuole comprendere la complessità di un mondo in continua evoluzione.

La sua competenza si estende anche a progetti speciali: ha collaborato infatti con la **Zecca di Lucca**

nella selezione di vini in tiratura limitata accompagnati da una moneta dedicata, legati alla valorizzazione dei vitigni storici italiani, e ha firmato due etichette commemorative in occasione delle celebrazioni per i 2500 anni per **Napoli Millennaria**.

È spesso impegnata come giudice e presidente di giuria in concorsi internazionali di vino e gastronomia, e ricopre il ruolo di presidente di giuria in diverse competizioni di rilievo nazionale e internazionale dedicate alla **pizza**.



Calici & Spicchi è stato presentato alla stampa al ristorante Romeo Testaccio (Foto © Malinda Sassu).

Pizza e vino: un abbinamento in evoluzione

Durante la presentazione romana del volume, **Antonella Amodio** ha raccontato come la **pizza** contemporanea sia diventata *“un disco di creatività pura su cui ogni ingrediente può trasformarsi in messaggio”*.

Una frase che riassume la sua filosofia, maturata in anni di assaggi, studi e viaggi. Per lei, anche una Margherita può essere d'autore:

«È una delle pizze più difficili da realizzare, perché vive di proporzioni perfette: quattro elementi semplici – impasto, pomodoro, latticino e basilico – che richiedono proporzione, acidità equilibrata e un buon olio extravergine. Sembra facile, ma non lo è affatto».

Con “**Calici & Spicchi**” ha costruito un ponte tra due mondi che per troppo tempo si sono ignorati, creando un metodo e una narrazione. Un testo tecnico, ma accessibile; un manuale per appassionati, professionisti e curiosi, che restituisce dignità e metodo a una pratica troppo spesso lasciata all'improvvisazione.

I nuovi orizzonti del gusto

La sua attenzione ai dettagli diventa così un metodo di analisi, un invito a leggere la pizza con lo stesso rispetto con cui si degusta un vino: riconoscendo le variabili, le sfumature, i terroir.

E proprio da questa visione nasce una delle sue intuizioni più affascinanti: la **pizza dolce**.

«È un mondo ancora poco inesplorato ma straordinario» – spiega la scrittrice casertana – «un abbinamento che funziona benissimo con i vini dolci. Il futuro in pizzeria sarà anche questo: dessert di pizza e vini da meditazione».

Un'idea che apre scenari nuovi e dimostra quanto l'**abbinamento pizza-vino** non sia solo moda, ma ricerca gastronomica e culturale.



Pizza alla diavola del ristorante Romeo, con la consulenza del maestro Daniele Di Grazia (Foto © Malinda Sassu).

La presentazione al Romeo Testaccio

La presentazione del libro si è tenuta il 23 ottobre nella sede romana del [ristorante Romeo](#), nel cuore del quartiere **Testaccio**, luogo simbolo della romanità autentica. La serata, costruita come una cena-degustazione guidata, ha unito il racconto dell'autrice alle interpretazioni culinarie del locale, in un dialogo perfettamente coerente con la filosofia del volume.

Romeo, aperto da pochi mesi, è diventato un nuovo punto di riferimento per chi ama la **cucina romana**, fatta di sapori schietti e ricette tramandate. Dalle **polpette di bollito** ai **carciofi alla giudia**, fino a grandi classici come la **carbonara** e la **gricia**, ma anche una **carta di pizze** che unisce tradizione e creatività.

La consulenza è infatti firmata da **Daniele Di Grazia**, docente del **Gambero Rosso Academy** e pizzaiolo di terza generazione, che ha dato vita a impasti sottili e croccanti, cotti nel forno a legna e preparati con farine selezionate del Molino Mariani di Senigallia.

Data di creazione

27/10/2025

Autore

malinda-sassu