vinetur

La Ponca lleva su Schioppettino a una pizza creada por Ivano Veccia en Isquia

El maridaje une el perfil especiado del tinto friulano con setas, guanciale y tres pimientas tostadas

jueves 26 de noviembre de 2026



La bodega La Ponca y el pizzaiolo Ivano Veccia han unido este jueves, 26 de noviembre, dos productos de procedencias muy distintas en una propuesta de maridaje entre el Schioppettino 2020 de la firma friulana y una nueva pizza creada para Lisola Restaurant, en Forio, en la isla de Isquia. La iniciativa enlaza el Collio, en Friuli-Venecia Julia, con una de las zonas con más tradición pizzera de Campania.

La Ponca sitúa el vino en el centro de la propuesta. Se trata de un Schioppettino 2020 elaborado en Dolegna del Collio, una zona vinícola del noreste de Italia. La empresa describe este tinto con color rojo rubí y reflejos violáceos, aromas de frutos del bosque, mora y frambuesa, junto a una presencia clara de pimienta. En boca, añade la bodega, ofrece calidez y una estructura tánica perceptible pero equilibrada, con un final que devuelve la fruta madura y las notas especiadas.

Ese perfil es el que Veccia ha tomado como punto de partida para construir la receta. La pizza incorpora una base de crema de parmesano, mozzarella fior di latte y tomates secados al horno. A eso se suman setas porcini y cardoncelli salteadas. Una vez fuera del horno, se completa con guanciale crujiente de cerdo negro casertano, tomillo, albahaca y una mezcla de tres pimientas tostadas.

La relación entre ambos productos se apoya, sobre todo, en ese hilo de pimienta que aparece en el vino y también en el acabado de la pizza. La Ponca sostiene que esa continuidad aromática permite enlazar los dos sabores, mientras que la estructura y los taninos del Schioppettino acompañan la grasa del guanciale y el perfil terroso de las setas. El resultado busca un equilibrio entre intensidad, especia y textura, lejos de maridajes más habituales cuando se sirve pizza.

La propuesta se presenta en Lisola Restaurant, un establecimiento nacido de la unión de tres socios con perfiles distintos dentro de la restauración: Nino Di Costanzo, chef de Daní Maison en Isquia; Ivano Veccia, pizzaiolo de la isla con proyección en Italia; y el empresario Federico de Majo. El restaurante ha recibido recientemente los Tre Spicchi en la guía Pizzerie d’Italia 2027 de Gambero Rosso, la máxima distinción de esa publicación, además del premio especial al mejor menú de degustación.

Veccia plantea su trabajo desde una lectura contemporánea de la pizza napolitana, con peso de la técnica y de la memoria culinaria local. Esa línea es la que, según los impulsores de la iniciativa, encaja con un vino como el Schioppettino, una variedad asociada a Friuli y menos frecuente en este tipo de ejercicios que otros tintos italianos más conocidos fuera del país.

El movimiento tiene también una lectura territorial. La Ponca insiste en que su vino mantiene el carácter del Collio incluso cuando se saca de sus combinaciones más comunes, mientras que Lisola lleva a la mesa una pizza anclada en la tradición campana pero abierta a nuevas fórmulas. El encuentro entre ambas casas se apoya en esa idea: reunir dos identidades muy marcadas sin diluir el origen de ninguna.

En Italia, este tipo de colaboraciones entre bodegas y cocineros sirven a menudo para ampliar el radio de acción de vinos de producción limitada y, al mismo tiempo, para dar a la pizza un papel más cercano al de la alta cocina. En este caso, la operación gira en torno a un tinto friulano con perfil especiado y a una pizza diseñada para subrayar esa misma línea aromática desde los ingredientes y desde el remate final con pimientas tostadas.