

La notizia in breve – Al Beer & Food Attraction di Rimini quest'anno l'attenzione si focalizza su un abbinamento inedito: pizza e vino. Margherita srl, presenta una selezione delle migliori pizze e snack surgelati e refrigerati di alta qualità, insieme a specialità come pinza e focaccia di ProPizza. Dal 18 al 20 febbraio, al Pad. C3 - Stand 075, ospite di Serena Wines 1881, rinomata eccellenza enologica veneta, la frizzante e inedita degustazione offre fresche bollicine che si sposano perfettamente con le varie proposte di pizza, dimostrando che il connubio pizza-vino può essere altrettanto soddisfacente di quello tradizionale con la birra.

Margherita a tutto pairing con Serena Wines 1881

Al Beer & Food Attraction di Rimini le due eccellenze venete stupiscono con l'abbinamento pizza e vino. Un binomio enogastronomico per una degustazione ad alto tasso di gusto

Il Beer & Food Attraction di Rimini è da sempre un banco di prova per le novità e quest'anno l'attenzione è indubbiamente catturata da un **inedito abbinamento: pizza e vino**. Margherita srl, stupisce operatori e pubblico con una **vasta selezione di pizze e snack surgelati di alta qualità, insieme alle nuove basi pinza, pizza e focaccia di ProPizza**, di recente entrata in squadra, dal 18 al 20 febbraio, ospite, al Pad. C3 - Stand 075, di **Serena Wines 1881**, eccellenza enologica veneta conosciuta a livello internazionale. Un incontro tra due eccellenze trevigiane destinato a conquistare il palato degli ospiti e confermare l'Italia come patria indiscussa della buona cucina.

Le proposte, realizzate manualmente a Fregona (TV), combinano **l'artigianalità tradizionale con ingredienti di prima scelta**, trasportando **l'autentico sapore della pizza appena sfornata di pizzeria**, per far conoscere ai visitatori e agli operatori del mondo Ho.Re.Ca. alcune delle sue deliziose farciture.

La **vera sorpresa** è l'introduzione di un **abbinamento innovativo: non più solo birra ad accompagnare la pizza, ma il vino** e non uno qualsiasi, ma **le fresche bollicine di Serena Wines 1881, storica eccellenza vitivinicola del Veneto dal 1881**. Questa scelta vuole dimostrare che il connubio tra pizza e vino può essere altrettanto soddisfacente e appagante di quello tradizionale con la birra.

Le diverse tipologie di vino offerte da Serena Wines 1881 si sposano infatti alla perfezione con le varie proposte di pizza di Margherita: dai gusti più classici a quelli più innovativi. **Questo binomio non solo esalta il sapore della pizza**, ma offre anche un'esperienza culinaria completa e sofisticata, perfetta per palati desiderosi di esplorare nuove frontiere del gusto. Eccone un assaggio:

Pizza Margherita Top, impasto Doppia Lievitazione

con pomodoro, mozzarella, pomodorini, stracciatella e perle di mozzarella accompagnata da Ville D'Arfanta Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Brut.

Salsiccia e Friarielli, impasto Doppia Lievitazione

con mozzarella, salsiccia, friarielli e provolone abbinata a Serena 1881 Prosecco DOC Treviso Extra Dry.

Prosciutto e Mascarpone, impasto Doppia Lievitazione

con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto affumicato Praga e crema di mascarpone con l'abbinamento consigliato Soè cuvée Brut.

Una partnership nata da Serena Wines 1881 e accolto con piacere da Margherita, sia in un'ottica di collaborazione tra aziende dello stesso territorio che per la condivisione dell'approccio alla qualità del prodotto, confermando che il connubio tra innovazione e tradizione può portare a risultati sorprendenti e deliziosi.



Margherita srl è nata nel 1991 come società a conduzione familiare, dall'esperienza di Fabrizio Taddei che nel 1972 iniziò la sua carriera nel mondo della pizza. A Fregona, in provincia di Treviso, l'azienda è immersa in un contesto ambientale particolarmente salubre e suggestivo, tra i vigneti del Prosecco e la maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d'Italia. Il suo brand Re Pomodoro è conosciuto a livello internazionale per la qualità dei suoi prodotti

realizzati rigorosamente a mano: pizze e snack surgelati e refrigerati di qualità premium. Con 4 stabilimenti produttivi, 350 addetti e 65 milioni di fatturato, può definirsi a pieno titolo "La più grande pizzeria d'Italia". Insieme alla società di produzione Prodal Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH, Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 85 milioni di euro.

Margherita srl - Via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - www.margheritasrl.it