

**MITI D'OGGI**

MARINO NIOLA

**PIZZA PER TUTTI  
MA A CIASCUNO  
IL SUO POMODORO**

**C'**era una volta la carta dei vini. Ma ormai appartiene alla preistoria della ristorazione. Perché dopo sono venute la lista degli oli e quella delle acque minerali, presenti in molti buoni ristoranti. Adesso arriva addirittura la carta dei pomodori (#cartadeipomodori). Così la ricerca dell'eccellenza diventa scienza in cucina e fisiologia del gusto. L'idea è venuta a Guglielmo Vuolo, blasonatissimo pizzaiuolo napoletano, che all'innovazione dà del tu. Sua è anche l'idea della pizza con impasto a base di acqua di mare, che aumenta l'intensità del sapore e diminuisce il contenuto di cloruro di sodio.

Così al 4A, il suo locale di fronte al mare di Mergellina, si potrà scegliere non solo la pizza preferita ma anche quale pomodoro metterci sopra, fresco, pelato, in salsa, sfilettato, essiccato, spezzettato, passato. E soprattutto ci si potrà sbizzarrire tra le tante varietà di oro rosso. Dal classico San Marzano Dop, soffice e succoso, all'agrodolce vivace del corbarino. Dall'erbaceo profondo del

verneteca sannita, raccolto con la luna calante, all'acidulo frizzante dello scarpariello, un datterino in stato di grazia. Dal piennolo del Vesuvio, giallo e salmastro, al fiaschello di Battipaglia, sodo e dolcissimo. Dal Re Umberto, detto anche fiascone, polposo e profumatissimo papà del San Marzano, al Cuore di bue di Sorrento, ideale compagno di basilico e fior di latte. Dal cannellino flegreo, vulcanico e fruttato, al Già Giù vesuviano, dalla seducente mineralità. E non finisce qui.

In realtà senza il pomodoro, frutto migrante giunto dalle Americhe, la gastronomia italiana non sarebbe la stessa. E la pizza sarebbe ancora quella schiacciata bianca che gli antichi popoli mediterranei usavano come piatto. Come dire che a tavola come nella vita è lo straniero che ci fa essere quel che siamo.



Il pizzaiuolo napoletano **Guglielmo Vuolo**, inventore della "carta dei pomodori"