

Guglielmo Vuolo Experiment: nasce a Napoli la prima pizza con acqua di mare



Sono serviti tutti i circa 40 anni di esperienza a **Guglielmo Vuolo**, Maestro pizzaiolo, per riuscire a “domare” l’**acqua di mare**. Avete capito bene! Acqua di mare nella pizza. Durante il convegno “**Acqua d’A-mare**”, ad **Eccellenze Campane**, di questo si è parlato: degli impieghi dell’acqua di mare nella ristorazione. Moderatore della serata Alfonso di Leva con i relatori Luigi Nicolais, presidente del CNR, Paolo Scudieri, presidente di Eccellenze campane, Vincenzo di Donna, chirurgo vascolare e Giovanna Romano ricercatrice della Stazione Zoologica Anton Dohrn; organizzatrice della serata la giornalista enogastronomica Monica Piscitelli. Protagonista “**Riservadimare**” dell’azienda Steralmar di Bisceglie che, grazie ad una serie di filtrazioni calibrate, ha portato l’acqua dalla costa alla tavola. Il pioniere Vuolo non attendeva altro! Realizzare una “Verace” senza quel sale così fondamentale per la lievitazione? Affascinato dal progetto ha raccolto la sfida che gli ha creato non pochi problemi. Solo dopo 5000 prove da chimico (sì, è questo il numero di pizze servite alla sperimentazione) è riuscito a trovare la quadratura del cerchio: farina del Molino Agugiaro e Figna, acqua di mare e ben 20 ore di maturazione a temperatura ambiente. Un impasto steso con farina di grano arso che dona un sentore di affumicato, leggero al tatto, digeribile, profumato e molto delicato. L’assenza del sale non si percepisce e quasi la si preferisce perché non invade gli altri sapori. Li amplifica. Ed ecco che ti esplodono al palato le cozze con le patate, il San Marzano, le alici, la Portulaca. Questi i condimenti delle tre pizze create dal Maestro per la serata: un primo assaggio di Margherita classica con pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala Campana, basilico e olio evo; la “Portulaca”, pizza particolare e molto ben strutturata: pomodoro San Marzano essiccato al sole, alici di Cetara, olive nere, fiordilatte e la Portulaca, meglio nota come “erba Pucchiacchella”, un’insalatina carnosa della tradizione contadina campana che ha dato freschezza ed equilibrio, il tutto servito con una spruzzata di acqua di mare; la “Napulia”, omaggio di Vuolo alla Puglia, regione dove si produce “Riservadimare”, pizza deliziosa realizzata in collaborazione con il Ristorantino dell’Avvocato che ha preparato il gustosissimo, e “azzeccosissimo” condimento di patate e cozze in matrimonio perfetto con la mozzarella di bufala

affumicata, il basilico ed una spolverata di pepe nero; il tutto è stato innaffiato dalla birra Clelia del Birrificio Maneba e dal Lacryma Christi del Vesuvio Villa Dora. Fuori programma, solo per noi di **Puokemed**, una marinara bella come il sole, profumata come il “mare”, bon che nun s’ave idea! Esperimento riuscito in pieno, finalmente ‘na pizza che sape ‘e mare!









<https://leavventureculinarie dipuokemed.wordpress.com/avventure-extra/guglielmo-vuolo-experiment-nasce-a-napoli-la-prima-pizza-con-acqua-di-mare/>