

# 5 domande... GUGLIELMO VUOLO (ECCELLENZE CAMPANE)

NUOVO NUMERO DELLA MIA RUBRICA!!!!

OGGI PROPONGO L'INTERVISTA FATTA AD UN'ALTRO ILLUSTRE CAMPANO

IL MAESTRO PIZZAIOLO GUGLIELMO VUOLO DI ECCELLENZE CAMPANE, IDEATORE E SVILUPPATORE DELLA PRIMA PIZZA FATTA CON ACQUA DI MARE

LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE DEI CONTENUTI DELLA PRESENTE INTERVISTA VIOLA I DIRITTI D'AUTORE®

RINGRAZIO IL MAESTRO VUOLO PER AVERMI CONCESSO L'INTERVISTA

**D.: Vuolo cosa l'ha spinto a diventare pizzaiolo e quante difficoltà ha incontrato?**

R.: Da piccolo mi affascinava vedere fare l'impasto a mio padre. Ricordo che lo faceva a mano poiché allora non aveva ancora l'impastatrice, essendo quella arrivata poi nel 1969. Difficoltà no, non ne ho mai avute. Per me è stata una cosa naturale: Mio padre era pizzaiolo e lo era anche mia nonna.

**D.: Cosa è per Lei la pizza e quanta importanza ricopre nei costumi Partenopei?**

R.: Che dirle? Io scherzando con mia moglie dico sempre che morirò sul bancone della pizza. Chi lo sa? Forse sarà proprio così. Io penso che il napoletano ha la pizza nel DNA. Dire pizza è uguale a dire Napoli e ci teniamo che sia così. E' una pietanza che ha storicamente sfamato i poveri ma messo d'accordo questi con i ricchi. Senza contare che è un grande piatto: completo e sano.

**D.: Di recente ha ideato la ricetta per una pizza con l'impasto a base di acqua di mare. Come nasce questa idea e quali difficoltà ha incontrato durante questo percorso?**

R.: L'idea è nata con la collaborazione al Progetto Alimentare "SALE, meglio poco..." dell'Università Popolare di Scienza degli Stili di Vita di Trani. Mi è stata proposta questo inverno. Presi un pò d'informazioni sul prodotto e mi sembrò interessante e sicuro. Ho iniziato con piccoli impasti per poi passare grandi impasti. Quando ho ritenuto di essere a buon punto, la ho proposta ai miei clienti che subito hanno notato la differenza. In 5 mesi sono state sfornate 5000 pizze. Le difficoltà in verità non sono state grandi per un pizzaiolo della mia generazione. Sale e lievito interagiscono in modo specifico nella preparazione dell'impasto. Il problema sorge nello svolgimento della lievitazione. Perché avendo un apporto 36-40 gr di cloruro di sodio (oltre tutti gli altri elementi dei quali l'acqua di mare, a differenza della solita soluzione di acqua e sale che usiamo in pizzeria) ad aiutare la maglia glutinica a diventare forte, occorre provare e riprovare ad individuare il giusto punto di pasta. Ho provato molte volte e mi sono ritenuto soddisfatto quando sono riuscito a portare questo impasto a 20 ore di lievitazione.

**D.: La pizza all'acqua Marina è sicura? Non risulta troppo salata?**

R.: La pizza all'acqua di mare, non lo dico io, ma chi ha progettato tutto ciò, è sicura ed è stata approvata dal CNR e altri enti. E' certificata. Io in 5 mesi ho fatto 5000 pizze e devo dire che i miei clienti sono rimasti tutti molto soddisfatti. E' tutt'altro che salata. Come ho detto rispetto a un impasto normale ha una quantità di cloruro di sodio significativamente inferiore. Appunto il corrispondente di 36 gr di sale convenzionale, poco più della metà di quello utilizzato di solito. Essendo la pizza una pietanza che si mangia in tutto il mondo questo potrebbe

essere un punto di partenza per iniziare a mangiare sano. Pensate che un grammo di sale contiene 400 mg di sodio, mentre nell'acqua di mare ne trovi solo 10 mg. Questo può significare un miglioramento notevole dello stile di vita e un gran beneficio per il nostro organismo. Quindi fate un pò voi.

**D.: Evoluzione e Tradizione un binomio che lei ha armoniosamente legato è che>si ritrova nei suoi menù. Quanto sono importanti una e l'altra nell'arte della pizza?**

R.: Mi ritengo, di fondo, un tradizionalista. Ma cerco sempre di unire tradizione ed evoluzione quando è possibile. Di fatto mi rendo conto che molte cose che sembrano nuove, in realtà sono cose già state fatte in passato. E' il caso dell'acqua di mare, che veniva usata per cucinare. Nel mio menù primaverile, ad esempio, c'è una pizza che ho chiamato "Cafona" perché è fatta con farina di tipo 1 macinata a pietra, una farina che veniva usata prima della famosa farina bianca doppio zero. Io sono del Sessanta. Quando sono nato, la pizza era già lì, la vivo oggi e anche quando non ci sarò più, lei continuerà a vivere. Credo vivrà per sempre. In tal senso noi pizzaioli non possiamo, per questa ragione, che essere al suo servizio. Inutile montarsi la testa. Credo che sia importante che gli artigiani della mia generazione diano il via a queste ricerche e prove, per segnare la strada per il futuro ed evitare che l'evoluzione prenda il sopravvento facendoci dimenticare le tradizioni che sono anche i nostri valori. Anche a costo di non piacere a qualcuno, dato che tutti sembrano rincorrere il nuovo, l'inedito e l'ardito.

<http://80035.it/5-domande-guglielmo-vuolo-eccellenze-campane/>