

PIZZA NAPOLETANA CON ACQUA DI MARE DA ECCELLENZE CAMPANE

by [Daniela Marfisa](#) · 12 giugno 2015

Acqua di mare come sostituto del sale per l'alimentazione umana: un'alternativa possibile? È il tema di cui si è dibattuto lunedì 8 giugno nell'aula magna del polo enogastronomico napoletano **Eccellenze Campane**, nel corso del convegno **Acqua d'A-mare** al quale hanno preso parte il Presidente di Eccellenze Campane **Paolo Scudieri**, il Presidente del CNR **Luigi Nicolais**, il medico chirurgo vascolare e Presidente dell'Università Popolare di Scienze degli Stili di Vita **Vincenzo Di Donna**, la ricercatrice presso la Stazione Zoologica Anton Dohrn **Giovanna Romano**, e il maestro pizzaiolo **Guglielmo Vuolo**, con la moderazione del responsabile Ansa Campania **Alfonso Di Leva**.

Il maestro Vuolo – una delle colonne portanti della struttura di Via Brin – è stato coinvolto nel Progetto Alimentare “SALE, meglio poco...” dell'Università Popolare di Scienza degli Stili di Vita di Trani, per sperimentare l'utilizzo di **Riservadimare** dell'azienda **Steralmar** di Bisceglie, ovvero acqua di mare microbiologicamente pura a uso alimentare. Un prodotto ottenuto attraverso l'impiego di tecnologie innovative *chemical free*, che apporta all'organismo umano minerali fondamentali come magnesio, calcio, potassio, fluoro e iodio.

Ci sono voluti 6 mesi di sperimentazione e 5000 pizze di prova per mettere a punto una ricetta per la pizza napoletana contenente acqua di mare depurata al posto del sale comune (i tanti elementi disciolti in essa infatti interferivano con la lievitazione), ma il risultato è arrivato. Un impasto con 20 ore di lievitazione, leggero e delicato al palato, che esalta il sapore dei condimenti e sta bene con ogni abbinamento. La degustazione successiva al convegno, presentata dalla giornalista **Monica Piscitelli**, ha consentito di testare il gusto e la digeribilità delle pizze all'acqua di mare.

Tre le proposte di Guglielmo Vuolo per la serata: Margherita classica con Pomodoro San Marzano e Mozzarella di Bufala Campana, “Portulaca” con Pomodoro San Marzano essiccato al sole, olive nere, alici di Cetara e insalata Portulaca spruzzata di acqua di mare e infine “Napulia”, un incontro tra la tiella pugliese patate e cozze (realizzata dal *Ristorantino dell'Avvocato*, sempre all'interno di Eccellenze Campane) e ingredienti campani (Mozzarella di Bufala affumicata, basilico e pepe nero), più un velo di farina di grano arso, usato per lo spolvero. In abbinamento, la birra Clelia del Birrifico Maneba e il Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Villa Dora.

Eccellenze Campane ha l'esclusiva per l'utilizzo dell'acqua marina Riservadimare. Le pizze di mare sono già in carta nello spazio pizzeria di Vuolo. In un'ottica di cucina sempre più salutistica e attenta al benessere, la riduzione del sodio nella pizza napoletana senza rinunciare al gusto di sempre non può che essere una cosa positiva per tutti.

<http://allassaggio.it/pizza-napoletana-con-acqua-di-mare-da-eccellenze-campane/>