

Pizza all'acqua di mare di Guglielmo Vuolo



di Tommaso Esposito

E poi dicono che i pizzaiuoli napoletani non fanno ricerca e non sono innovativi.
Che balle!



Guglielmo Vuolo maestro pizzaiuolo napoletano

Ecco Guglielmo Vuolo smentisce tutti e nel pieno solco della tradizione fa la pizza napoletana con l'acqua di mare.

Come è nata Guglielmo?

Così per caso. Io sto andando in Puglia a tenere dei seminari in un' Università. Lì ho incontrato quelli di [Steralmar](#).

Chi sono?

Steralmar è un'azienda che raccoglie direttamente dal mare l'acqua, la rende microbiologicamente pura, la tratta fisicamente, totalmente a freddo e 100% chemical-free per mantenerla nella sua integrità.

Per farne cosa?

Svariati usi: da quelli cosmetici a terapeutici a gastronomici.

E allora?

Mi hanno detto perchè non facciamo la pizza napoletana? E io ho detto sì.

Insomma invece di inzuppare frise sulla spiaggia di Pane e Pomodoro hai fatto l'impasto.

Certo. Non cambia nulla dalla ricetta tradizionale. L'acqua essendo di mare ha già in sé il sale. C'è un po' meno sodio. E' come se fossimo intorno alla dose di circa 40 grammi di sale per litro d'acqua.

E come è venuta?

Sto sperimentando ancora, ma i primi test sono buoni. Riconosco la mia pizza.

Qualcuno l'ha mangiata oltre te?

No sarai tu il primo.

Okkey, sono onorato!



La Pizza Margherita di Guglielmo Vuolo con l'acqua di mare

<http://www.lucianopignataro.it/a/grande-notizia-pizza-acqua-di-mare-di-guglielmo-vuolo-napoli/84410/>