

Guglielmo Vuolo rivoluziona la pizza

Acqua di mare nell'impasto

Da "Eccellenze Campane" a Napoli, il maestro pizzaiolo Vuolo ha elaborato un inedito impasto in cui al posto dei classici acqua e sale viene usata acqua di mare, un tocco in più che si avverte fin dal primo assaggio

I futurologi predicono che il giorno in cui l'umanità saprà usare l'acqua di mare per dissetarsi, si potrà dire che si esce dalla preistoria e comincia l'era felice. Sarà! Gaio, ghiotto e dilettevole prodromo a ciò è dato dalla suggestione delle pizze che il maestro **Guglielmo Vuolo** (*nella foto*) fa nella sua pizzeria ubicata ad Eccellenze Campane (Napoli).



L'impasto della pizza, si sa, è fondato su semplici pochi ingredienti: acqua, lievito, farina, sale. Bilancino, maestria, saperi tramandati, tecnica, si tratta comunque di generare impasto usando questi quattro ingredienti. Guglielmo Vuolo, le sue specifiche conoscenze e la sua robusta competenza fertilizzando con gli esiti di decennali studi compiuti da ricercatori universitari, si cimenta in fatto nuovo, impasta eliminando il sale ed utilizzando l'acqua di mare al posto dell'acqua normale.

Eccellenti, con quel tocco in più che si avverte sin dal primo assaggio, le sue pizze all'acqua di mare. La buona degustazione, garbatamente condotta dalla collega Monica Piscitelli (sua la prima guida alle pizzerie della Campania) principia con la classica Margherita con pomodoro San Marzano Dop dell'Agro sarnese-nocerino, mozzarella di bufala campana Dop, basilico ed olio extravergine di oliva. Si prosegue con pizza originale denominata "Portulaca" in virtù della connotante presenza in topping dell'eponima carnosa e croccante insalata alla quale si affiancano saporiti fiammiferi di Pomodoro San Marzano essiccato al sole, olive nere e gustosi filetti di alici di

Cetara.

In uscita forno la corroborante spruzzata di acqua di mare. Si conclude con “Napulia” felice crasi tra il capoluogo campano e la vicina terra pugliese. Ne consegue che gli elementi basilari della tiella pugliese, cozze e patate, si abbracciano sul disco della pizza, con mozzarella di bufala affumicata, basilico e pepe nero. In uscita forno, finissimo velo di farina di grano arso dalla Capitanata proveniente.

Birra Clelia del birrificio Maneba, presente ad Eccellenze campane, abbinata alla Margherita e calici di Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Villa Dora sulle susseguenti due pizze. È con maestri pizzaioli del calibro di Guglielmo Vuolo che la grande tradizione della pizza napoletana, sedimentatasi nei secoli, ben salde le sue radici mantenendo, sa anche armonicamente evolvere, si da costituire non solo il passato ma anche il futuro della cultura materiale dell’area mediterranea.

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=40017>