

Eccellenze Campane Mare, il maestro pizzaiolo Vuolo lancia la carta del pomodoro



Fresco della inaugurazione del locale di Via Partenope 1/B, come anticipato sabato, il Maestro pizzaiolo propone da oggi a Eccellenze Campane Mare le sue novità.

Nel nuovo menù di stagione, con il Golfo di Napoli sotto gli suoi occhi, Vuolo omaggia alcuni tesori della città. Ed ecco pizze nuovissime come “Piccole isole”, “Mare dentro”, “Vesuvio”, “Campi ardenti”, “Sorrentina” “Al largo” e “Eccellenza di Vuolo”.

Ogni sera a Eccellenze Campane mare viene servita la pizza con l’impasto all’acqua di mare (realizzato con acqua di mare pura, certificata e italiana al 100 per cento) per il quale Vuolo ha fatto parlare in questi mesi i media di tutta Italia.

Parallelamente il suo menù si arricchisce di una nuova creazione: l’impasto alle alghe di mare sulla falsa riga di un amatissimo classico della cucina marinara napoletana: le zeppoline alle alghe.

Ma non è tutto. Da sempre amante del Pomodoro, Vuolo lo presenta oggi come una vera Carta, tesa a farne scoprire tutte le peculiarità e a condividerne i mille suoi modi d’uso: fresco, pelato in salsa, in acqua e sale, a pacchetelle, essiccato al sole, frantumato a mano, passato a mano e così via.

L’idea della Carta dei Pomodori Vuolo, nata in collaborazione con la giornalista enogastronomica Monica Piscitelli, muove da una domanda: “Cosa sarebbe stato della schiacciata, progenitrice della pizza se non avesse incontrato il rosso pomodoro? Non sarebbe stata pizza, la più amata pietanza al mondo”.

La carta dei Pomodori di Vuolo descrive:

Pomodoro San Marzano

Il re delle conserve

Il Pomodorino di Corbara

Sulla cresta dell’onda

Scarpariello

Non più esclusivo

Pomodoro Tigrato
Rarità a strisce

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio
Piccolo ma inconfondibile

Pomodorino giallo
Colpo d'occhio e gusto

Pomodoro "cagato"
Una chicca come il caffè

Pomodoro di Sorrento
Dolce e con gran cuore