

A Napoli la pizza con acqua di mare

Il pizzaiuolo Vuolo: «Più leggera, esalta sapore ingredienti»



NAPOLI - Nasce a Napoli la pizza con l'acqua di mare, al posto del sale, per esaltare i sapori degli ingredienti e dare una mano alla salute. L'iniziativa è del maestro pizzaiuolo Guglielmo Vuolo che, dopo mesi di sperimentazioni con ben cinquemila pizze con l'acqua di mare già sfornate e fatte assaggiare ai propri clienti, da oggi nella pizzeria di Eccellenze Campane propone, a pranzo o a cena, solo pizze realizzate con l'impasto fatto con acqua di mare al posto del sale.

Una tecnica complessa, che richiede una lunghissima lievitazione (oltre 20 ore), a temperatura ambiente, perché l'assenza totale di sale e di cloruro di sodio crea problemi alla preparazione dell'impasto. Problemi che Vuolo ha superato in questi mesi «creando - spiega - una pizza più leggera, soffice, digeribile, attenta al benessere e al piacere del palato, consentendo la scoperta dei gusti autentici degli ingredienti».



È il caso della «Portulaca», pizza con pomodoro San Marzano essiccato al sole, olive nere, alici di Cetara e una spruzzata di acqua di mare sulla «portulaca» (in dialetto napoletano «pucchiacchiella»), un'insalata (ormai dimenticata) della tradizione contadina campana, seminata e raccolta in esclusiva per questa pizza su 4.000 metri quadrati fra Acerra e San Felice al Cannello, nell'azienda certificata Agriselva in regime di lotta integrata.

L'acqua del mare, naturalmente, non è quella che si può raccogliere lungo la costa, ma un prodotto microbiologicamente puro a uso alimentare, realizzato dalla Steralmar di Bisceglie, dopo una lunghissima sperimentazione sulla base di un protocollo d'intesa siglato con il Cnr (Consiglio Nazionale delle Ricerche) il 9 maggio 2012. «In questo caso - ha sottolineato Luigi Nicolais, presidente del Cnr durante la presentazione, ieri sera a Napoli - la ricerca e l'innovazione sono orientate alla tutela della salute e del benessere attraverso un'alimentazione più sana, senza penalizzare l'aspetto organolettico dei cibi». «Mentre nel sale da cucina c'è quasi esclusivamente cloruro di sodio, molto dannoso per la salute - ha spiegato Vincenzo Di Donna, specialista in chirurgia vascolare e uno dei protagonisti della ricerca che ha portato alla produzione di acqua di

mare - nell'acqua di mare ci sono ben 92 diversi elementi della tavola periodica. L'obiettivo - ha aggiunto - è riuscire a sostituire il sale con l'acqua di mare, sia nell'alimentazione, sia nella produzione di cibo, anche a livello industriale». «Eccellenze Campane - ha spiegato l'imprenditore Paolo Scudieri - ha sostenuto il maestro Vuolo nell'uso dell'acqua di mare per la preparazione della pizza nella convinzione che le eccellenze agroalimentari devono essere valorizzate sempre nel loro forte e irrinunciabile legame con il territorio».