

l'acqua di mare di Guglielmo
Vuolo che ha studiato una ricetta
ad hoc utilizzando l'acqua mari-
na. Il risultato è una sapidità lie-
ve, un colorito più intenso e una
tonicità maggiore. L'elaborazio-
ne più curiosa è invece quella
messa a punto da Gino Sorbillo il
pizzaiolo vip e Peppe Pagano del-
l'omonima cantina che hanno
prodotto la «Sciampagna»: me-
todo charmat da uve fiano e
chardonnay con il tre per cento
di acqua di mare. Le bollicine
partenopee si ispirano alla can-
zone napoletana «Spusalizio 'e
Marenaro» del 1967 interpretata
anche da Mario Merola nella
quale è citato il verso: «E pe'
Sciampagna 'nce sta l'acqua 'e
mare».

Rosaria Castaldo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

uomo

È RISERVATA