

## Guglielmo Vuolo e la pizza di mare



Chi è nato e cresciuto al Sud conserva forse ancora il ricordo delle “freselle” (ciambelle di pane biscottato) bagnate con l'acqua di mare e poi condite con pomodoro, olio e basilico, alla base delle merende estive di una volta. Oggi questioni di sicurezza alimentare sconsigliano la pratica, ma c'è chi ha pensato di usare l'acqua di mare – opportunamente depurata – per impastare la pizza napoletana: **Guglielmo Vuolo**, bravissimo pizzaiolo partenopeo di lungo corso che oggi sforna le sue pizze prevalentemente da [Eccellenze Campane](#) (mentre la pizzeria di famiglia a Casalnuovo è affidata alle mani già esperte dei figli **Enrico** e **Valerio**).

Qualche tempo fa, **Vuolo** – in Puglia per collaborare con il chirurgo vascolare **Vincenzo Di Donna**, presidente dell'Università Popolare di Scienze degli Stili di Vita – ha conosciuto la [Steralmar](#), azienda specializzata nella produzione di acqua di mare depurata per il consumo umano. Da lì è nata l'idea di provare a usarla per l'impasto della pizza, che – dopo 5 mesi di sperimentazioni – viene presentata ufficialmente l'8 giugno da Eccellenze Campane con un convegno dedicato all'Acqua d'a-mare, dopo l'“anteprima” alla manifestazione *Cooking for Art*.

Ma cosa determina l'uso dell'acqua marina? «Il risultato finale è del tutto simile alle mie pizze “classiche” – spiega Vuolo – anzi, l'impasto è leggermente più leggero e più saporito, nonostante non aggiunga altro sale: l'acqua di mare è ricca di sali minerali ma contiene solo il 36% di cloruro di sodio, il che è un vantaggio, per esempio, per chi soffre di ipertensione». E tecnicamente, cosa cambia? «Non essendoci il sale che rende la maglia glutinica più forte, non si può andare oltre le 12-14 ore di maturazione; io uso lievito di birra o criscito (l'impasto “di riporto” di tradizione napoletana ndr) e sono comunque sufficienti a rendere l'impasto perfettamente digeribile. Anche la cottura – altro elemento chiave di una buona pizza - richiede un po' più di attenzione, perché l'acqua di mare tende a far “colorare” prima il cornicione». E i costi? «Non penso di aumentare il prezzo delle pizze e comunque alternerò i due tipi di impasto; l'acqua *Steralmar* non ha un costo proibitivo e vuol dire che risparmierò sul sale: di solito uso quello di Nubia».

Va detto che quello di **Vuolo** non è il primo esperimento sulla pizza con acqua di mare: già due anni fa **Massimo Giovannini** dell'[Apogeo](#) di Pietrasanta aveva presentato alle *Strade della Mozzarella* una pizza a base di farina [Petra 3](#) e integrale impastate con acqua marina *Steralmar*, mentre **Giovanni Mandara** la propone alla [Piccola Piedigrotta](#) di Reggio Emilia, ma usando la spagnola Agua de Mar. Restano però il primato nell'ambito della pizza napoletana, e soprattutto la bontà della pizza di **Vuolo**.

LS