



COMUNICATO

ACQUA D'A-MARE

Successo per il convegno sugli impieghi dell'acqua di mare nella ristorazione e gli assaggi delle pizze all'acqua di mare realizzate dal Maestro pizzaiolo napoletano Guglielmo Vuolo a Eccellenze campane. Nasce sullo stesso filone della contemporanea cucina del senza, anche la PIZZA DEL SENZA TUTTA MADE IN ITALY, ossia priva di sale aggiunto in quanto utilizza acqua di mare purissima e certificata.

Se ne è parlato ieri a Eccellenze Campane (Napoli, Via Brin) durante "Acqua d'a-mare".

L'incontro - moderato dal giornalista responsabile dell'Ansa Campania Alfonso Di Leva che si è concluso con l'assaggio delle pizze all'acqua di mare messe a punto dal Maestro pizzaiolo napoletano Guglielmo Vuolo - si è mosso su due direttrici: quella scientifica e quella gastronomica.

"La valorizzazione di tradizioni, eccellenze e territorio è alla base del progetto Eccellenze Campane. E questa iniziativa sull'acqua di mare va esattamente in questa direzione. Abbiamo, in poco più di un anno dalla nascita del polo del gusto, collezionato primati ed esclusive di cui andare fieri. L'uso dell'acqua di mare per la realizzazione di pizze di grande qualità si inserisce perfettamente in questo solco" ha detto Paolo Scudieri, Presidente di Eccellenze Campane, annunciando, a favore di Eccellenze Campane, e del Maestro Guglielmo Vuolo coinvolto nel Progetto Alimentare " SALE, meglio poco..." dell'Università Popolare di Scienza degli Stili di Vita di Trani, il conseguimento della esclusiva per l'utilizzo dell'acqua di mare Riservadimare dell'azienda Steralmar di Bisceglie.

Il prodotto è il risultato di una innovazione tecnologica che consente - come ha sottolineato Luigi Nicolais, presidente del CNR - attraverso una serie di filtrazioni calibrate di ottenere un'acqua atta all'uso alimentare senza pregiudicarne le caratteristiche organolettiche o impoverirne il patrimonio prezioso di oligoelementi.

"Nell'ambito del Progetto Alimentare " SALE, meglio poco ..." la nostra Università ha coinvolto il Maestro pizzaiolo Guglielmo Vuolo, quale cultore della materia per la sperimentazione ed utilizzo dell'Acqua di Mare da noi certificata per l'impasto della Verace Pizza Napoletana. Una iniziativa che è una risposta Made in Italy al yank-food, o cibo spazzatura" ha detto Vincenzo Di Donna, Medico Chirurgo Vascolare, Presidente dell'Università Popolare di Scienze degli Stili di Vita, Giovanna Romano, ricercatrice della Stazione Zoologica Anton Dohrn, ha evidenziato il valore della presenza nell'acqua di mare di oligoelementi quali il ferro e lo iodio e l'importanza della preservazione degli ecosistemi marini per la salvaguardia della biodiversità. Sono infatti 27, ha ricordato, le riserve marine e 2 i parchi sommersi in Italia. Per un patrimonio complessivo di circa 228mila ettari di mare e circa 700 chilometri di costa.

Tre, le pizze proposte dal Maestro Guglielmo Vuolo con un impasto lievitato 20 ore e realizzato senza sale e sola acqua di mare, a base di farina del Molino Agugiario e Figna.

Una Margherita classica con Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana, basilico e olio evo; la "Portulaca" con Pomodoro San Marzano essiccato al sole, olive nere, Alici di Cetara e insalata "Portulaca" (in dialetto Pucchiacchiella) spruzzata di acqua di mare. Infine, "Napulia", una pizza che è

GUGLIELMO VUOLO



un mix di suggestioni pugliesi e partenopee: la classica tiella patate e cozze incontra la Mozzarella di Bufala affumicata, il basilico e il pepe nero. Un velo di farina di grano arso, usata di spolvero, in omaggio alla terra di Capitanata, le conferisco il tipico gusto affumicato.

Ad accompagnarle – con i commenti della giornalista enogastronomica *Monica Piscitelli* – Clelia, birra del Birrificio Maneba, e Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Villa Dora.

Info stampa: Monica Piscitelli m.piscitelli@yahoo.com
e Titti Iola: stampa@nikura.it