



di Sabino Berardino

Pizza napoletana tradizionale: è andata pure la serata con Guglielmo Vuolo – Consigliere nazionale, Fiduciario regionale e Capo Istruttore della Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) – che, da pizzaiolo di terza generazione, ha portato la sua sapienza artigiana a Firenze, solo per una sera.

L'evento su Facebook è andato molto forte, superando abbondantemente il migliaio di follower (ancora sto a chiedermi come mai!) ed è stato facile far **sold out**: le prenotazioni online si sono chiuse in una decina di minuti!

Guglielmo Vuolo arriva a Firenze dopo la bella serata degustativa del mese scorso con **Giuseppe Pignalosa** per cui qualcuno è riuscito a partecipare ad ambedue le serate, qualcun'altro s'è fatto tanta strada pur di poter partecipare alla degustazione: il trofeo va ad un partecipante che s'è organizzato per esser a Firenze il 16 maggio pur essendo residente a Vicenza ma devo citare, per il rilevante impegno chilometrico, anche gli amici Livornesi e l'amica (Salernitana) che vive a Cecina nonché una paio di di cinesi che hanno scoperto la degustazione da Facebook e son riuscite a rientrare tra i partecipanti confermati.

La serata degustativa ha avuto luogo da Fratelli Cuore alla stazione di Santa Maria Novella ed il **focus culturale** era **la pizza napoletana all'acqua di mare** preparata da uno dei più integralisti e rappresentativi pizzaioli napoletani della pizza napoletana a Napoli, **Guglielmo Vuolo** che per l'occasione era accompagnato da suo figlio Valerio. Ospitare un artigiano pizzaiolo rappresenta, per me, sempre una responsabilità: la logistica, il forno a legna da studiare e padroneggiare, le problematiche organizzative che si presentano a concordar tutti i dettagli, ma ce l'abbiamo fatta e quasi tutti hanno capito lo spirito della serata (non tutti, ma il consenso Staliniano non c'interessa e le critiche, se non pretestuose, sono uno stimolo a migliorare!). Tutte le pizze in degustazione sono state preparate da Guglielmo Vuolo con impasto senza sale aggiunto, con sola **acqua di mare purissima e certificata made in Italy: per la città di Firenze, quasi per tutti i presenti in sala una novità assoluta.**

Abbiamo mangiato, in degustazione social come sempre (tavoli da 8, in comune)

SCUGNIZIELLI

(straccetti di pasta di pizza fritti con ricotta di Bufala, cicoli di maiale Nero casertano e zeste di limone)

COSTIERA

(pizza al forno: letto di basilico e provola di Agerola, fiordilatte, ciuffetti di ricotta; a crudo olio al basilico e zeste di limone)

ASSOLUTO DI MARINARA

(Pomodoro San Marzano dop, del Piennolo del Vesuvio, Pomodoro del Piennolo Giallo, Corbarino)

MERGELLINA

(pizza al forno: Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano essiccato al sole, Lupino gigante di variano Presidio SF, cipolle di Montoro, Basilcioiennolo del Vesuvio ac qua e sale , alici fresche, origano degli Alburni,aglio dell'Ufita, trito di prezzemolo e semi di canapa)

Guglielmo Vuolo Firenze pizza mergellina

Hanno supportato la serata:

Oro di Napoli, birra chiara artigianale Maneba di Nello Marciano (Striano, Napoli)
Coda di Volpe, Cantina Donna Chiara di Ilaria Petitto (Montefalcione, Avellino)

Sulla e con la pizza di Guglielmo Vuolo aziende del territorio campano

le verdure e il pomodoro di Agriselva, azienda certificata in regime di lotta integrata dei fratelli Petrella la Mozzarella di Bufala campana Dop e i latticini della azienda la Baronina di Giuseppe Cutillo. A me è piaciuta molto la pizza costiera: il limone va di moda ed è una moda che mi garba ! Ho trovato iconica, rappresentativa della tradizione napoletana verace, la margherita. Io mi son divertito e, mi è parso di capire, Guglielmo Vuolo anche. Credetemi: è un gran lavoro, la tensione legata al far in modo che tutti possano divertirsi ed arricchirsi – sia i partecipanti, paganti, sia lo staff del pizzaiolo in visita – e mi pare che, tutto sommato, la serata sia riuscita. L'obiettivo culturale che mi pongo, con queste serate, di far conoscere la filosofia – meno la persona che Guglielmo Vuolo è molto poco celebrity, una persona schiva, solida e professionale, con i piedi per terra – della pizza napoletana interpretata da un artigiano di vecchia scuola che non è rimasto, comunque, al palo. E' stato divertente venire a conoscenza del fatto che Guglielmo Vuolo ha vissuto a Firenze, da bambino, e quindi ritornava in città con una certa trepidazione: accompagnò suo padre, Enrico Vuolo, che startuppava la pizzeria di una storica attività ristorativa fiorentina, il Nuti in Borgo San Lorenzo. Volete sapere qual è la madeleine fiorentina di Guglielmo Vuolo? Lo zuccotto ! E' stata mia cura rinverdire i ricordi dell'infanzia fiorentina: t'è garbato lo zuccotto di Vivoli, Guglielmo ? ;-)