



Sommelier del pomodoro. Il panel e la guerrilla Pomodoro

Si è svolto a Eccellenze Campane Via Brin il primo incontro per degustatori dedicato al Pomodoro Campano teso alla redazione della prima scheda di degustazione del pomodoro d'Italia e organizzato dalla giornalista enogastronomica Monica Piscitelli e il sommelier dell'Ais Tommaso Luongo.

A precederlo una degustazione delle pizze del maestro Pizzaiolo Guglielmo Vuolo che ha farcito il suo impasto all'acqua di mare con il Pomodoro di Corbara, con il Datterino di Benevento e con il Pomodoro Tigrato abbinato al Piennolo del Vesuvio realizzando tre straordinarie Marinara.

Sono stati proposte in degustazione, freschi e in conserva, le seguenti tipologie: Pomodorino Giallo, Pomodoro con il Pizzo, Pomodoro Ciliegino, Pomodoro Lungo tipo San Marzano. Pomodorino di Corbara, Pomodoro di Corbara in succo di Corbara, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio in succo di Piennolo e un San Marzano in succo di San Marzano. A prestarsi alla degustazione, un gruppo di degustatori professionisti del mondo del food, composito.

Hanno partecipato, oltre gli organizzatori, il maestro pizzaiolo Guglielmo Vuolo, il tecnologo alimentare Liberato Lepore, il produttore Carlo D'Amato oltre a i professionisti Michela Guadagno, Franco De Luca, Gabriele Pollio, Domenico Capogrossi, Nando Salemme, Salvatore Cautero e Enzo Coccia.

L'iniziativa si è conclusa con Guerrilla Pomodoro con i bimbi del progetto Magnà della Casa dei Cristallini, della Bottega dei Semplici di Pensieri e delle scuole elementari della città.

Ognuno di essi ha portato con sé la piantina della iniziativa che è stata simbolicamente consegnata ad Achille Scudieri rappresentante la presidenza di Eccellenze Campane e al Maestro Pizzaiolo Guglielmo Vuolo che ha creato la prima Carta dei Pomodori d'Italia.