



Scatti *di* Gusto

Napoli. Pizze e cocktail per conoscere i pomodori più buoni

Un'incantevole e puntuale Luna Rossa, spuntata a capolino tra Vesuvio e Monte Somma, ha fatto da sfondo all'omonimo evento fuori salone di Vitigno Italia. Luna Rossa è la serata che ha visto protagonista il progetto Sommelier del Pomodoro, iniziativa dedicata alla conoscenza dell'oro rosso attraverso degustazioni e seminari specialistici destinati a esperti di settore, sui pomodori San Marzano, Pomodorino di Corbara e Piennolo del Vesuvio (in tutte le varianti possibili e immaginabili). I seminari prenderanno il via il 20 luglio e Scatti di Gusto, che ha sempre un occhio di riguardo per i migliori pomodori al mondo, non poteva perdersi la serata di presentazione al Circolo Rari Nantes di Santa Lucia.

La giornalista enogastronomica Monica Piscitelli e il sommelier Tommaso Luongo sono gli ideatori del progetto, affiancati per l'occasione da protagonisti del gusto napoletani come il maestro pizzaiolo Guglielmo Vuolo (ideatore e curatore della Carta dei Pomodori d'Italia), che ha fritto montanare e pizze per i fortunati astanti; il panificatore Stefano Pagliuca (del panificio I Sapori della Tradizione), che ha proposto bruschette al criscito e lievito madre e, *dulcis in fundo*, Carlo D'Amato che ha portato in degustazione i pomodori corbarini della sua azienda I Sapori di Corbara. Ad accompagnare gli assaggi di corbarini, ben 15 cocktail a base di pomodoro, dal classico Bloody Mary fino al Mojito di Corbara e al Pomo Spritz.

Gli ultimi due cocktail sono stati creati per l'occasione dagli allievi dell'Istituto Cavalcanti guidati dal prof. Pasquale Falco, sotto la supervisione di Francesco Reder, dell'AIBES Campania (Associazione Italiana Barman e Sostenitori).

Scatti di Gusto si è procurato gli ingredienti, volete cimentarvi nella preparazione?