



Il Mattino > Mangia e Bevi > Le News

Nasce il pummarola day, tra studio, degustazione e assaggio

Come il Panettone ad agosto, anche il Pomodoro reclama la sua attenzione fuori stagione. E lo fa nel cuore dell'inverno. L'occasione è unica: un vero Pummarola Day per approfondire, assaggiare e discutere. L'iniziativa è promossa dal pizzaiolo Guglielmo Vuolo, le condotte Slow Food Napoli e Vesuvio e la più antica delle Associazione di categoria del mondo della pizza: l'Avpn.

Il 30 gennaio (dalle 16,00) presso la nuovissima sede dell'associazione a Capodimonte il primo workshop dell'anno è dedicato all'oro rosso campano e alla pizza degli artigiani pizzaioli napoletani con esso. Mentre Guglielmo Vuolo, pizzaiolo ideatore della prima Carta dei Pomodori italiana, presenterà Pummarola Tour, il documentario sul pomodoro campano in tre tappe "San Marzano, Corbara e Pienolo del Vesuvio"- si avvierà l'approfondimento tecnico con la dottoressa ricercatrice Patrizia Spigno, responsabile di numerosi progetti di recupero e valorizzazione del genoma orticolo campano e specializzata nel pomodoro. Sul fronte della degustazione, invece, un doppio momento; quello tecnico affidato alla giornalista enogastronomica Monica Piscitelli e al sommelier Tommaso Luongo - ideatori del percorso «Sommelier del pomodoro» - e quello invece affidato ai pizzaioli della Associazione, artigiani espressione della più squisita veracità, da sempre utilizzatori del rosso campano. Dalle 18,30 in poi, infatti, saranno loro i protagonisti delle degustazioni a base delle diverse varietà di pomodoro annoverate tra i produttori aderenti ai progetti di difesa della biodiversità di Slow Food che saranno presenti con i loro prodotti. La giornata punta a far conoscere agli operatori del settore, e in particolar modo ai pizzaioli che li adottano per i propri prodotti, l'ampiezza delle varietà già in campo o in conserva e quelle in corso di valorizzazione, oltre tutti gli aspetti gustativi e organolettici di quello che indiscutibilmente l'oro rosso campano. Non solo. Ci sarà anche un momento di riflessione dedicato agli aspetti di cocente attualità e meno dorati rispetto alle realtà di eccellenza comunemente legata alla ricerca sugli ingredienti praticata dai migliori artigiani pizzaioli: quelli che si consumano nelle campagne e negli opifici ogni stagione. Cosa sarebbe la cucina campana, pizza inclusa, per non dire quella italiana che la vede in innumerevoli pietanze, senza il pomodoro? Per rispondere a questa domanda, con il Pummarola Day, si esploreranno la storia e le frontiere del pomodoro campano a tavola. Tra varietà, equità, degustazione e farciture.