



Il Corriere della Sera > (Economia) Focus > Pummarola Day

## La pizza napoletana tra qualità e business

### Estratto:

“Inaugurato, nella nuova sede dell’associazione «verace pizza napoletana», il primo «Pummarola day».

La giornata di approfondimento ha svelato agli operatori del settore, e in particolare modo ai pizzaioli presenti, caratteristiche e potenzialità delle innumerevoli varietà di pomodoro in campo, in conserva e quelle in corso di valorizzazione.

Affrontato anche l’aspetto economico e le problematiche logistiche legate alle produzioni di qualità. L’evento, promosso dal pizzaiolo-sommelier del pomodoro Guglielmo Vuolo insieme alle condotte Slow Food Napoli e Vesuvio, ha avuto il suo culmine nell’approfondimento tecnico della ricercatrice Patrizia Spigno, responsabile di numerosi progetti di recupero e valorizzazione del genoma orticolo campano che ha illustrato le caratteristiche principali di alcuni pomodori più noti, selezionati tra le diverse decine di varietà di cui è ricca la Campania. A seguire la degustazione di Monica Piscitelli e Tommaso Luongo, ideatori del percorso Sommelier del Pomodoro © mentre l’assaggio è stato curato dai pizzaioli dell’associazione verace che si sono esibiti con una serie di pizze marinare condite con diversi tipi di pomodoro campani come il corbarino, il pomodoro giallo ed ovviamente il San Marzano.”