



Comune di Tramonti

Venerdì 13 ottobre

ore 18,30 **Bentrovato Re Fiascone**
Aula Consiliare Comune di Tramonti

ore 20,00 **Cena a quattro mani**
Trattoria San Francisco - Tramonti

Napoli / Tramonti A/R

TRAMONTI (SA)

Il pizzaiolo tramontano
Francesco Maiorano
ospita **il maestro napoletano**
Guglielmo Vuolo

Un evento dedicato al
Pomodoro Re Fiascone
e a due pizzaioli uniti
dall'amore per la pizza e gli
ingredienti del territorio.



13 ottobre 2017 Napoli Tramonti A/R Territorio, prodotti della terra e assaggi per il ritorno dell'incontro Alleanza Slow Food tra Vuolo e Maiorano

Grande successo per Napoli Tramonti A/R la iniziativa di incontro tra la tradizione pizzaiola napoletana rappresentata dal Maestro Guglielmo Vuolo e il pizzaiolo tramontano Francesco Maiorano promossa dalla Alleanza dei Cuochi e Pizzaioli Slow Food all'insegna dei prodotti di Presidio, dell'Arca del Gusto e del nato a nuova vita Re Fiascone, il pomodoro recuperato grazie a una iniziativa di crowdfunding che lo ha riportato sui terrazzamenti del Comune di Tramonti, partner della serata.



Il Maestro Guglielmo Vuolo e del pizzaiolo tramontano Francesco Maiorano durante l'incontro.



Comune di Tramonti con il vicesindaco Domenico Amatruda e l'Assessore Vincenzo Savino.

Al comune di Tramonti, Guglielmo Vuolo, maestro in forze al Polo Gastronomico Eccellenze Campane, con i suoi due esercizi a Via Brin e Via Partenope, ha ricevuto dal vicesindaco, Domenico Amatruda e dall'Assessore Vincenzo Savino, di recente nominato Commissario alla Corporazione dei pizzaioli di Tramonti, un premio per il suo impegno nella valorizzazione della Pizza Napoletana.

Una attività che gli conta 40 anni di professione e la messa appunto della Carta dei Pomodori, un documento unico in Italia per la conoscenza delle varietà maggiori e minori della Campania, nel quale, dal 2016, ha inserito il Re Fiascone, antico pomodoro dimenticato della Costiera Amalfitana recuperato grazie a un progetto di cui è capofila Acarbio.

Nell'incontro, moderato dal giornalista de il Mattino Luciano Pignataro, in cui si sono analizzati i progetti di recupero territoriali e le iniziative di valorizzazione dei prodotti tramontani, si è anche parlato della storia dei pizzaioli di Tramonti, dei Presidi Slow Food e del recentemente lanciato Menù For Change, la via di Slow Food per contrastare siccità, desertificazione, alluvioni, innalzamento degli oceani e inquinamento dei mari: in una parola il Global Warming che mette in pericolo la sicurezza alimentare di tutto il pianeta.

E' seguita la cena con le creazioni dei pizzaioli della Alleanza Slow Food Vuolo e Maiorano presso la Trattoria Tramontana San Francisco di Tramonti alla presenza di Catello Carrese, rappresentante del Progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi e Pizzaioli della Campania e Basilicata, del Fiduciario Slow Food della Condotta Costa d'Amalfi Andrea Ferraioli e della giornalista Monica Piscitelli, storyteller della Storia dei Pizzaioli di Tramonti.