Quotidiano

27-07-2019 Data

45 Pagina Foalio 1/2

Giuseppe Napoletano con Solania ha organizzato una serata nei campi «Aspettando il Mio San Marzano» Pizzaioli e operatori del settore nei campi per un rito propiziatorio di una raccolta 2019 che sarà ritardata

San Marzano la stagione promette bene



Domenico Barbati

a celebrazione del «Re» delle tavole anticipa la festa. Il pomodoro san Marzano non festeggia, o almeno non celebra più solo il suo inscatolamento, ma anche la sua fioritura, il suo legame indissolubile con una terra ricca e unica che ha fatto di questo prodotto una eccellenza mondiale. Lunedì, 29 Luglio alle 18 nell'Azienda Farao, di Renato Faraone Mennella, in via Sarno-Striano, a Sarno, si terrà l'evento «Aspettando... il Mio San Marzano». E sarà una vera e propria vigilia, un inno ad una terra capace di produrre questo pomodoro che il mondo ci invidia. La kermesse, organizzata da «LaBuonaTavolaMasrl, azienda leader del settore della trasformazione del pomodoro San Marzano, con la collaborazione di Perrella srl, azienda di distribuzione in Campania e Molise si preannuncia già come l'inizio di una manifestazione destinata a diventare una pietra miliare nel corso dei prossimi anni. Un evento dove lo spirito autentico del pomodoro appena raccolto si coniugherà con la musica contadina e con i piatti semplici della tradizione. «La data non è stata scelta a caso - dice Peppino Napoletano, patron della Solania, l'azienda che ha fatto della qualità la sua bandiera - In quei

giorni di fine luglio, infatti, la piantina di pomodoro San Marzano è in piena fioritura e grazie alla disponibilità dell'Azienda agricola Farao avremo modo di dare dimostrazione di come avviene la cura di questa pianta, dalla sua semina all'irrigazione, dall'impalatura alla cimatura che serve a far irrobustire i prodotti sottostanti. Insomma un evento che celebra il pomodoro fresco, non solo quello conservato». La serata sarà presentata da Renato Rocco, direttore de «La-BuonaTavolaMagazine» e Francesca Faratro. Tra gli ospiti, l'«Associazione Verace Pizza Napoletana», i pizzaioli del gruppo La Piccola Napoli, gli chef della Federazione Italiana Cuochi e dell'Associazione Professionale gazine» e promosso da Solania Cuochi Italiani Campania e lo staff della Gambero Rosso Academy guidata da Serena Maggiulli. «Sarà l'apoteosi del pomodoro fresco degustabile sia sulla semplice pasta che sulla storica pizza continua Peppino Napoletano -Questo prodotto suscita emozione, passione, è come un amore continuo però va comunicato e il modo migliore per trasmettere agli altri queste sensazioni sono proprio eventi come questi che celebrano un prodotto dalla sua creazione alla sua raccolta, alla sua lavorazione e al suo inscatolamento per renderlo fruibile al maggior numero possibile di palati che non potranno che consta-

tare la differenza rispetto ad altri pomodori o peggio alle sue volgari imitazioni».

Il percorso degustativo, a cura di Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio della scuola «Dolce&Salato» prevederà piatti in cui assaporare tutta la freschezza e la genuinità del pomodoro appena raccolto: dalla «focaccia con pomodoro, mozzarella e basilico crudo» all'«insalata di pasta alla crudaiola», passando per assaggi di «pomodoro San Marzano spaccato con olio, sale e origano» alla «caprese DOP e caprese dei Monti Lattari» fino ai «peperoncini del fiume al filetto di San Marzano» e al «Cuzzitiello al ragù e polpette». Attraverso il progetto - che mira a soddisfare le esigenze delle comunità di chef e pizzaioli che richiedono fortemente una garanzia circa la sua qualità - si potrà: scegliere la propria particella di terreno identificando il proprio lotto di produzione e così personalizzare l'etichetta del barattolo. E dulcis in fundo non poteva mancare la chicca internazionale: nel corso della manifestazione verrà presentata la sottoscrizione per la petizione all'UNESCO per il riconoscimento dell'Agro Sarnese Nocerino, patria del pomodoro San Marzano, come patrimonio naturale e culturale dell'Umani-

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data 27-07-2019

Pagina 45
Foglio 2/2

IMPRENDITORE Giuseppe Napoletano, ptròn di Solania, ha organizzato una serata nei campi di pomodoro San Marzano di cui lui è uno dei maggiori produttori certificati sin dai tempi del presidio Slow



UNA VIGILIA CON PIETANZE SEMPLICI PRESENTATA DA FRANCESCA FARATRO CON LA PICCOLA NAPOLI E LA VERACE PIZZA

LA FIAMMANTE E MYSOCIALRECIPE

Contest Pomorosso, ecco i due vincitori

Con l'agguerrita sfida ai fornelli dal tema "Pasta Ripiena... light" si chiude la quarta edizione del contest Pomorosso d'Autore, dedicato quest'anno al valore nutrizionale della migliore cucina, in equilibrio goloso tra gusto e salute.

Il format di Mysocialrecipe e La Fiammante si conferma tra i più innovativi . Elisabetta Lebiu con "l'intensità del corbarino giallo sul colurgiones" per la categoria Cuochi e
Professionisti del food,
Gaetano Russo per la
categoria Foodblogger e
Appassionati con il suo
"raviolo d'amore e fantasia"
hanno vinto. Nessun dubbio
per la Giuria, presieduta da
Luigi Franchi e composta da
Cristian Torsiello Lara De
Luna.Francesca Marino,
Giuseppe Giorgio, Shamira
Gatta (food e travel blogger,
vincitrice uscente) e Fabio
Gallo (cuoco pluripremiato,
vincitore uscente).



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.