

A SARNO LA VI EDIZIONE "IL MIO SAN MARZANO" DI SOLANIA

Publicato il 19 Ottobre 2023 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Giuseppe Napoletano](#), [Il mio San Marzano](#)



San Marzano, un paradiso di bontà ! Il pomodoro San Marzano è l'unico che non si frantuma nella lavorazione e si mantiene intero anche nel barattolo: un pelato di alta qualità e sapore

Il pomodoro San Marzano viene coltivato soprattutto nella regione Campania, fra Napoli e Salerno, il nome proviene dalla città di San Marzano sul Sarno e presenta un sapore agrodolce che lo rende indicato per il consumo crudo oppure cotto sotto forma di salsa. Il frutto si presenta come una bacca di forma cilindrica allungata non uniforme, di colore rosso molto acceso; la polpa è compatta e non contiene molti semi, mentre la buccia è molto sottile e facilmente staccabile, queste caratteristiche lo rendono inconfondibile, sia allo stato fresco che trasformato. Per far meglio apprezzare il frutto "d'Oro" Lunedì 23 Ottobre alle ore 18.30, presso lo stabilimento Solania in via Provinciale Nocera-Sarno, in località Fosso Imperatore di Nocera Inferiore (SA), prenderà il via la VI edizione del consueto appuntamento "**Il Mio San Marzano**", promosso da Solania Srl, azienda leader nel settore della raccolta e della trasformazione del pomodoro San Marzano, in collaborazione con Perrella Network, distributore esclusivo di Solania in Campania e Molise. Il pomodoro San Marzano è conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo per le sue caratteristiche, che vengono esaltate dalla trasformazione in "pelato". Il clima mediterraneo e il suolo estremamente fertile e di ottima struttura, l'abilità e l'esperienza acquisita dagli agricoltori dell'area di produzione nel corso dei decenni ha fatto sì che nel 1996 l'Unione Europea riconoscesse il San Marzano come D.O.P. la denominazione di origine protetta è riservata al pomodoro che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dalle norme della Disciplina di produzione e trasformazione della Denominazione di Origine Protetta "Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino". L'evento si preannuncia già da ora come uno dei principali eventi del settore.



Tanti i pizzaioli e gli chef provenienti da tutto il Sud Italia che sono attesi per celebrare ed esaltare l'oro rosso dell'Agro Nocerino Sarnese: il pomodoro San Marzano. La manifestazione sarà ancora una

volta la grande festa del pomodoro simbolo dell'Agro Sarnese Nocerino, con tanti ospiti. Su tutti svettano i due brand ambassador di Solania: **Paolo Gramaglia**, executive chef stella Michelin e patron del Ristorante President di Pompei; e **Diego Vitagliano**, il maestro pizzaiolo della pizzeria 10 Diego Vitagliano incoronata dalla classifica 50 Top Pizza 2023 come la migliore al mondo. Saranno presenti i docenti della scuola di cucina Dolce & Salato, gli chef Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio. Prevista la partecipazione anche dei maestri pizzaioli e degli istruttori sia di AVPN - l'Associazione Verace Pizza Napoletana, presieduta da Antonio Pace, sia dell'associazione Pizza Doc, presieduta quest'ultima da Antonio Giaccoli. Ci saranno inoltre: lo chef Marco Lavazzo - con il titolare della macelleria e hamburgeria Macellaio 4.0 Alfonso Alfano -, e Antonio Peluso, lo chef "scellato" della Locanda del Baccalà e ideatore del Baccalà Village. Il maestro gelatiere Davide Botti preparerà un gelato al pomodoro San Marzano. La conduttrice del programma TV Linea Verde su Raiuno Monica Caradonna sarà l'ospite d'eccezione della serata condotta dalla nota presentatrice Veronica Maya, affiancata a sua volta dal giornalista Renato Rocco, direttore responsabile della Buona Tavola Magazine. L'evento vedrà la partecipazione di Luciano Pignataro, giornalista e critico enogastronomico de Il Mattino e del blog lucianopignataro.it, di Albert Sapere e di Barbara Guerra, curatori di 50 Top Pizza, la guida punto di riferimento del settore di cui Solania è partner. Il Mio San Marzano è un progetto ambizioso, fortemente voluto dall'amministratore unico di Solania Srl **Giuseppe Napoletano**, grazie al quale pizzaioli e ristoratori possono scegliere il lotto di coltivazione e di produzione e personalizzare l'etichetta della latta di pomodoro San Marzano con il proprio logo, con la propria immagine o con qualsiasi altro segno distintivo. Il progetto risponde alle esigenze della comunità di pizzaioli e ristoratori che vogliono identificarsi in un prodotto e avere garanzia circa il controllo dell'intera filiera, dalla semina alla coltivazione, dalla trasformazione alla distribuzione, da quest'anno reso ancora più semplice grazie alla certificazione in Blockchain, realizzata da Autentico del CEO Pino Coletti che completa il percorso di trasparenza e sicurezza.

Harry di Prisco

