

# ACERRA, "ASPETTANDO...IL MIO SAN MARZANO" UN PROGETTO DELLA SOLANIA

*Publicato il 17 Luglio 2022 di Harry di Prisco*



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

**Etichette:** [Giuseppe Napoletano](#), [San Marzano DOP](#), [Solania](#)



## **Lunedì 18 si celebra il frutto "d' Oro" il primo pomodoro San Marzano D.O.P. certificato in Blockchain**

Il bambino nei primi due anni di vita attraversa nella sua fase di crescita un periodo in cui «tutto è mio!» caratterizzata da un forte senso di possesso verso le cose, frutto di un processo di maturazione cognitiva e di costruzione della personalità, impegnato nel costruire una propria esperienza della realtà, dunque l'essere concentrato su sé stesso è inevitabile, positivo e funzionale alla sua crescita. Allo stesso modo è funzionale alla crescita delle aziende che utilizzano il pomodoro nelle loro attività avere un prodotto che si identifica con la loro filosofia di qualità. A questa esigenza viene incontro la **Solania Srl**, azienda leader nel settore della coltivazione e trasformazione del pomodoro San Marzano, il cui Amministratore unico è il Dr. **Giuseppe Napoletano**, grazie al quale pizzaioli e ristoratori possono scegliere il lotto di coltivazione e di produzione e personalizzare poi l'etichetta della latta di pomodoro San Marzano con il proprio logo, con la propria immagine o con qualsiasi altro segno distintivo.



Giuseppe Napolitano

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. L'evento, riservato agli operatori del settore enogastronomico ed agroalimentare e agli addetti ai lavori, si terrà Lunedì 18 Luglio alle ore 18.30, presso la Cooperativa San Gabriele di **Raffaele Nuzzo** in via Provinciale Ponte dei Cani, 37 ad Acerra. Si rinnova così l'appuntamento annuale de "Aspettando...Il Mio San Marzano", la festa contadina che celebra il pomodoro San Marzano nella sua fase di raccolta, organizzato da **La Buona Tavola Magazine** diretto dal giornalista **Renato Rocco** e promosso da Solania Srl e Cooperativa San Gabriele, con la collaborazione di **Perrella Srl**, suo distributore in Campania e Molise e la partecipazione straordinaria dei curatori della 50 Top Pizza: **Luciano Pignataro**, **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**. Pizze e piatti semplici della tradizione saranno le parole chiave dell'evento.



Il percorso degustativo prevede: Fresella di **Giuseppe Petrella** realizzata con grani autoctoni di Acerra e pomodoro San Marzano all'insalata, i primi dello Chef **Giuseppe Daddio** della scuola Dolce&Salato, dello Chef **Marco Lavazzo**, dello Chef **Pasquale Cerchia** del Ristorante Pizzeria Masaniello a Maiori, il San Marzano è...Vesuvio, ovvero, Vulcano di Bufala con centrifugato di basilico a freddo, Provolone del Monaco, colatura di San Marzano Solania e Parmigiano Reggiano di **Vincenzo Toppi** di Amor Mio a Brusciiano, il baccalà di **Luigi Esposito** di Baccalaiuò ad Acerra, il cuzzutiello con carne al ragù di **Antonio Giannattasio** di Essenza del Gusto e la Torta realizzata dal Maestro **Aniello Di Caprio**. Mentre la degustazione delle pizze a base di San Marzano fresco ruoterà attorno a tre forni. Il primo sarà guidato dai maestri pizzaioli **Francesco Martucci**, patron della pizzeria I Masanielli di Caserta, e **Diego Vitagliano** titolare della Pizzeria 10 Diego Vitagliano, entrambi in qualità di brand ambassadors di Solania e dagli ambasciatori della qualità Solania quali

**Orazio Chiapparino** per la Puglia, **Giovanni Senese** per la Liguria e **Luca Piscopo**. Il secondo sarà dedicato all'Associazione AVPN - Associazione Verace Pizza Napoletana con il Presidente **Antonio Pace** e i suoi maestri pizzaioli ed il terzo gestito dall'Accademia PizzaDoc presieduta da **Antonio Giaccoli** che avrà come protagonisti maestri pizzaioli tra i quali: **Raffaele Bonetta, Vincenzo Fotia** e il team Calabria, **Carlo Fiamma, Antonio Fiorillo, Armando Scaella, Alessandro Della Monica, Fabio Di Giovanni** e **Luca Mendozza**, classe '76, vincitore della 19° edizione del Campionato Mondiale del Pizzaiolo nella categoria "Pizza in Teglia", tenutosi durante il "Pizza Village 2022". L'evento sarà dunque l'occasione gradita agli operatori del settore per scegliere il proprio lotto di coltivazione, mentre ci si dà appuntamento per ottobre per la scelta del lotto di produzione con l'evento "*Il Mio San Marzano*". Si tratta di un progetto ambizioso, fortemente voluto dall'amministratore unico di Solania Srl Giuseppe Napoletano. Il programma 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, quest'anno reso ancora più semplice grazie alla certificazione in Blockchain realizzata da **Authentico** che completa il percorso di trasparenza e sicurezza.

**Giuseppe Napoletano**, ha affermato: «*La certificazione in Blockchain con Authentico completa quel percorso di trasparenza iniziato nel 2017 con il Progetto "Il Mio San Marzano" e portato avanti ogni anno con l'evento di fine luglio "Aspettando il mio San Marzano" in cui, i nostri clienti, possono incontrare i nostri agricoltori nei primi giorni di raccolta del San Marzano e dell'evento del "Mio San Marzano" ad ottobre, in cui si celebra il termine della trasformazione e perciò il giorno in cui i nostri pizzaioli e ristoratori possono venire in fabbrica per scegliere il loro lotto di produzione*».

**Harry di Prisco**

