

# ASPETTANDO...IL MIO SAN MARZANO

*Pubblicato il 16 Luglio 2021 di Harry di Prisco*



**Categorie:** [AMBIENTE](#), [CRONACA E ATTUALITA'](#)

**Etichette:** [La Buona Tavola](#), [pomodoro San Marzano](#), [Renato Rocco](#), [Solania](#)



## ***L'evento per valorizzare il frutto "d'Oro" della terra***

Il pomodoro San Marzano viene coltivato soprattutto nella regione Campania, fra Napoli e Salerno, presenta un sapore agrodolce che lo rende indicato per il consumo crudo oppure cotto sotto forma di salsa. Il frutto si presenta in forma cilindrica allungata, 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. 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, specialmente l'agro sarnese, nel corso dei decenni ha fatto sì che nel 1996 l'Unione Europea riconoscesse il San Marzano come D.O.P.

Per far meglio apprezzare il frutto "d' Oro" è stata ideata da alcuni anni l'evento "**Aspettando...Il Mio San Marzano**" organizzato da **La Buona Tavola Magazine** diretto dal giornalista **Renato Rocco** e promosso da **Solania Srl**, azienda leader nel settore della coltivazione e trasformazione del pomodoro San Marzano, il cui Amministratore unico è il Dr. **Giuseppe Napoletano**, con la collaborazione di **Perrella Srl**, distributore per la Campania e il Molise dell'azienda di produzione. Lunedì 19 Luglio alle ore 18.30 si terrà l'evento "Aspettando... il Mio San Marzano", presso Villa Maria Grazia in via Villa Venere a Sarno (SA), immersa in ben sette ettari di filari di pomodoro San Marzano con vista sul Golfo di Napoli e sul Vesuvio. La manifestazione è riservata agli operatori del settore, specialmente pizzaioli, ristoratori e chef che si potranno confrontare e approfondire le peculiarità del pomodoro San Marzano, dal sapore autentico specialmente appena raccolto, pizze e piatti semplici della tradizione sono le parole chiave dell'evento che vuole essere una vera e propria celebrazione del "Re" delle tavole alla scoperta dei luoghi e dei metodi di coltivazione che verranno illustrati da agronomi ed esperti durante la visita ai campi di San Marzano.



Francesco Martucci

Il percorso degustativo ruoterà attorno alle creazioni a base di San Marzano fresco del maestro pizzaiolo **Francesco Martucci**, patron della pizzeria I Masanielli di Caserta in qualità di brand Ambassador di Solania, con assaggi delle sue pizze innovative, di **Giuseppe Daddio** e **Aniello Di Caprio** della scuola Dolce&Salato, del pizzaiolo-chef **Raffaele Medaglia**, patron di Raffaele Medaglia - Ristorante Pizzeria & Braceria a Sant'Antimo (CE) e di **Marco Iavazzo** chef del ristorante Sunset di Torre del Greco (NA).



pizza e pomodori San Marzano

L'evento sarà occasione gradita agli operatori del settore per scegliere il proprio lotto di coltivazione, mentre ci si dà appuntamento per fine settembre per la scelta del lotto di produzione con l'evento conclusivo Il Mio San Marzano, Il 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. Il pomodoro San Marzano è l'ingrediente fondamentale in cucina e in pizzeria, per la sua caratteristica di dolcezza-asprezza non paragonabile a nessun altro tipo di pomodoro.

## Harry di Prisco

