

# FORMAZIONE PERMANENTE DELLA SOLANIA PER CHEF E PIZZAIOLI NELLA SAN MARZANO ACADEMY

*Publicato il 24 Luglio 2025 di Harry di Prisco*



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

**Etichette:** [Giuseppe Napoletano](#), [Paolo Gramaglia](#)



## ***Un frutto d'eccellenza come il pomodoro San Marzano DOP necessita di aggiornamenti dedicati per gli operatori del settore***

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. I semi furono importati verso il 1770 dal Perù, il frutto si presenta con una 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. 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. Per far meglio apprezzare il frutto "d'Oro" Lunedì scorso a San Valentino Torio, in Provincia di Salerno, nei campi di Solania presso la Tenuta Don Eugenio si è svolto l'evento "**Aspettando il mio San Marzano**". L'appuntamento annuale è stato 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 Disciplinare di produzione e trasformazione della Denominazione di Origine Protetta "Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino".



Abbiamo chiesto al patron di Solania, **Giuseppe Napoletano** il motivo che ha spinto un'azienda affermata e che investe tanto a promuovere dei corsi di formazione: *«Noi riteniamo che i corsi di formazione sono importantissimi, non si smette mai di imparare, l'umiltà di ogni pizzaiolo, di ogni ristoratore è un bene che deve sempre perseguire, quindi per noi l'innovazione è fondamentale, noi sperimentiamo su questo pomodoro anno dopo anno anche dei miglioramenti sul seme e sul frutto nonché sulla stessa resistenza dovuta ai cambiamenti climatici quindi per noi è importante che i ristoratori e i pizzaioli di qualità possano aggiornarsi come fanno gli ingegneri, lo fanno i commercialisti, lo fanno i medici, oggi perché no, seguire dei corsi di approfondimento sull'utilizzo e come utilizzare al meglio questo frutto unico al mondo, appunto che è il pomodoro San Marzano dop»*.



Fa eco a Giuseppe Napoletano lo chef **Paolo Gramaglia**, Stella Michelin del ristorante President di Pompei, che ha proposto nel corso della kermesse la sua versione di Totani e patate : *« Questo è il mio San Marzano, è l'umami napoletano - cioè il quinto sapore che percepiamo - se lo giri e osservi la forma noterai che è una scaramanzia napoletana ricordando quella di un corno portafortuna. Io sono qui per scaramanzia e perché il bellissimo pomodoro San Marzano è l'umami italiano. Il San Marzano DOP è l'unico pomodoro buono che esiste, non lo giudichiamo, basta assaggiare la pelata del Mio San Marzano, bisogna prenderla, aprirla, schiacciarla con le mani, assaporarla senza olio, senza nulla. Appoggiaci gli spaghetti butta un pò di basilico e solo alla fine un filo d'olio ... ecco un grande piatto»*. Il San Marzano è una varietà protetta: dal 1996 beneficia della Denominazione di Origine Protetta (DOP) e il suo disciplinare definisce con rigore le caratteristiche del frutto, coltivazione e trasformazione. Il sapore è unico: agrodolce, equilibrato, poco acido ideale sia per il consumo fresco sia per trasformazioni. Terreni vulcanici e clima mediterraneo conferiscono mineralità e intensità aromatica. La lavorazione a "pelato" prevede un ciclo controllato: raccolta manuale, lavaggio, scottatura, sbollentatura, pelatura a mano, confezionamento, tutto entro rigidi parametri qualitativi. Il San Marzano è indicato per ricette come il sugo per la pizza Margherita, il ragù e la parmigiana, nonché per gli gnocchi alla sorrentina. Ricco di antiossidanti come licopene, luteina e zeaxantina, protegge il cuore, regola la pressione e può aiutare la salute della prostata. Il Pomodoro San Marzano è un tripudio di gusto, storia e salute: un perfetto ambasciatore della dieta mediterranea e della tradizione culinaria italiana.

**Harry di Prisco**

