

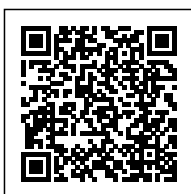
IL "MIO SAN MARZANO" È ORA DI TUTTI I BUONGUSTAI !

Publicato il 24 Ottobre 2022 di Harry di Prisco



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

Etichetta: [Pomodori San Marzano Dop](#)



Ci siamo ! i pomidori sono maturi per essere festeggiati. Oggi, lunedì 24 Ottobre alle ore 18:30 presso lo stabilimento Solania in via Provinciale Nocera-Sarno (Località Fosso Imperatore) di Nocera Inferiore (SA) al via la quinta edizione dell'evento "Il Mio San Marzano", promosso dall'azienda Solania srl, leader nel settore della trasformazione del pomodoro San Marzano in collaborazione con Perrella, distributore esclusivo di Solania in Campania e Molise



San Gennaro protegge Napoli, ma chi protegge i Napoletani ? Certamente sempre San Gennaro...forse con l'aiutino di San Marzano, il Santo che secondo alcuni studiosi sarebbe da identificare con l'omonimo Santo Vescovo di Ravenna. Il Santo ha dato il Suo nome all'omonimo

pomodoro che è alla base della cucina partenopea. Ma qual è l'origine del pomodoro San Marzano DOP? La leggenda racconta che il seme di pomodoro San Marzano sia apparso in Italia, e in particolare in Campania, all'incirca nel 1770 sotto forma di dono speciale da parte del viceré del Perù al re di Napoli. La manifestazione sarà una grande festa con ospiti d'eccezione, che presenteranno in esclusiva le loro ricette con il pregiato pomodoro dell'agro nocerino-sarnese: Gianfranco Vissani, noto volto televisivo in programmi di cucina, nonché chef stellato del Ristorante di Terni Casa Vissani, Paolo Gramaglia, altro chef insignito della Stella Michelin, il pluripremiato executive chef e patron del Ristorante President di Pompei. Per l'occasione lo chef Vissani proporrà due piatti: il primo con Pomodoro San Marzano con caviale di limone alla farina di macadamia, avocado, salsa di erba cipollina e soia, salsa di anatra e cetriolo e il secondo con Crudo di San Marzano asciato con caviale, salsa di ventresca di tonno e soia, salsa di mandorle salate e lime, germogli di soia. Mentre lo chef Gramaglia presenterà "Pasta Am...mare": piatto di pasta che nasce dall'idea dello stesso che "....il successo della gastronomia sta nella tradizione, basta saperla interpretare senza nostalgia". In questa ricetta, infatti, la pasta mista è utilizzata insieme alle vongole, ai gamberi e agli altri sapori del nostro mare. La serata sarà presentata da Veronica Maya, nota presentatrice e conduttrice televisiva e da Renato Rocco Direttore de La Buona Tavola Magazine e vedrà la partecipazione di Luciano Pignataro, giornalista enogastronomico de Il Mattino e del Luciano PignataroWineBlog e di Barbara Guerra co-organizzatrice della 50 Top Pizza e 50 Top Italy. Protagonisti ai forni saranno 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, gli Ambasciatori della qualità Solania provenienti da tutte le regioni d'Italia, oltre all'Associazione VPN - Associazione Verace Pizza Napoletana con il Presidente Antonio Pace e i suoi maestri pizzaioli e gli istruttori dell'Accademia Pizza Doc presieduta da Antonio Giaccoli. L'evento sarà occasione gradita agli operatori del settore per scegliere il proprio lotto di produzione. 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 Authentico del CEO Pino Coletti che completa il percorso di trasparenza e sicurezza. Dunque, per concludere: "solo Solania è il vero San Marzano DOP !"

Harry di Prisco

