

NASCE IL SAN MARZANO VILLAGE PRESSO LA SAN MARZANO ACADEMY CHE VERRÀ PRESENTATO NEL CORSO DELL'EVENTO "ASPETTANDO IL MIO SAN MARZANO"

Publicato il 20 Luglio 2025 di Harry di Prisco



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



Corsi di formazione dedicati a chef e pizzaioli per la valorizzazione dell'Oro Rosso e tanto altro

Domani, 21 luglio, si rinnoverà l'evento "Aspettando il mio San Marzano", l'edizione 2025 si terrà a San Valentino Torio, in Provincia di Salerno, con inizio alle 19,00 nei campi di Solania a via Maria Carino 10, presso la Tenuta Don Eugenio.

L'azienda di Giuseppe Napoletano, leader nel settore della coltivazione e della trasformazione del pomodoro San Marzano DOP, con la collaborazione di Perrella Network, anche quest'anno conferma il suo impegno per la kermesse che celebra l'oro rosso dell'Agro Nocerino Sarnese.

Durante l'evento verrà presentato il San Marzano Village che avrà, nella San Marzano Academy, un'area di formazione dove si terranno corsi dedicati a chef e pizzaioli per la valorizzazione dell'Oro Rosso. I protagonisti della serata, chef e pizzaioli con le loro pizze e i loro piatti saranno presentati da Renato Rocco, direttore de La Buona Tavola Magazine. Confermata la partecipazione dei curatori dell'influente guida 50 Top Pizza e 50 Top Italy: il giornalista enogastronomico Luciano Pignataro e Barbara Guerra. Solania è anche Partner di Gambero Rosso e dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN).

I brand ambassador di Solania: lo chef Paolo Gramaglia, Stella Michelin del ristorante President di Pompei, proporrà la sua versione di Totani e patate, e il Maestro pizzaiolo Raffaele Bonetta presenterà le sue creazioni in pala e padellino. Gli ospiti della serata, riservata esclusivamente agli operatori dell'informazione e del settore enogastronomico ed agroalimentare e agli addetti ai lavori, potranno assaporare le prelibatezze degli chef: Antonio Peluso della Locanda del Baccalà di Marcianise; Cristian Oliviero del Dejavu di Pozzuoli; Domenico Savio Pezzella del Sohara Luxury Club & Demodè; Francesco Del Prete del Pastificio Del Prete e del Personal Chef Marco lavazzo.

Durante il pomeriggio sarà possibile per gli operatori del settore ho.re.ca. far visita allo stabilimento di Solania di Fosso Imperatore nel primo giorno di produzione del pomodoro San Marzano DOP e sarà loro offerta ancora una volta la possibilità di scegliere il proprio campo di produzione. Ha dichiarato il patron Giuseppe Napoletano: "Presentiamo la San Marzano Academy, perché ci siamo resi conto, incontrando pizzaioli in tutto il mondo, che oggi più che mai è importante formarli sul corretto utilizzo del San Marzano ma anche, e soprattutto, sul discernimento tra un produttore che controlla tutta la filiera - con investimenti in attrezzature per la trasformazione, dal valore di milioni di euro - rispetto a realtà virtuali, senza impianti né investimenti realizzati, dedite per lo più alla valorizzazione del loro brand. Siamo un'azienda che ogni anno investe per migliorare il prodotto, dalla scelta del seme alla trasformazione finale".

Harry di Prisco

