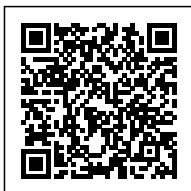


POMPEI ANTE POMODORO E DOPO POMODORO

Publicato il 15 Settembre 2024 di Harry di Prisco



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





Al Ravida la presentazione delle pizze di Pompei antica e di Pompei moderna

Pompei non cessa di stupirci con le meraviglie di duemila anni fa. Lo scorso anno è stata diffusa la notizia del ritrovamento di un affresco nel Parco Archeologico che ritrae un vassoio con prodotti

della campagna che venivano offerti all'ospite che visitava la casa a dimostrazione della ricchezza del suo proprietario. Al centro del dipinto alcuni hanno voluto individuare l'antenata della nostra pizza per confermare l'origine partenopea della pietanza che meglio ci rappresenta nel mondo. Sembrava proprio una pizza con pomodoro e mozzarella, cosa non possibile poiché la mozzarella non era ancora nota e il frutto d'oro è stato portato in Europa nel 1540 dal conquistador Hernán Cortés. I semi giunsero in Europa dal Messico al seguito di coloni e missionari. In ogni modo il piatto raffigurato nell'affresco potrebbe comunque avere un legame, la discussione è ancora aperta. Come ulteriore elemento di confronto un gruppo di gastronomi, capitanati dal giornalista gastronomo **Renato Rocco**, direttore responsabile della testata online La Buona Tavola Magazine, il giornale che parla e sa di buono, hanno voluto portare avanti un'interessante esperimento. Si sono chiesti: "come doveva essere la pizza all'epoca dei Romani di Pompei, che erano notoriamente dei buongustai?", e come si contraddistingue la pizza di oggi con il pomodoro San Marzano? L'evento "*Pompei Ante Pomodoro e Dopo Pomodoro*" A.P.VSD.P. è stato voluto da **Anna Talamo** e **Raffaele Vingiani** titolari del Ravida Resort di Pompei, con annessa la pizzeria Pomodori. L'entrée è stata preparata dallo Chef resident **Giuseppe Auricchio**, sono seguite le pizze elaborate da: **Andrè Guidon** di "Leggera Pizza Napoletana" di San Paolo del Brasile; **Sasà Martucci** della pizzeria "I Masanielli" di Caserta e **Nicola Cesarano** resident della pizzeria Pomodori. All'evento, che ha visto la partecipazione di numerosi giornalisti e blogger di settore, ha partecipato anche il V. Chargé de Presse dell'Accademia Internazionale di Gastronomia Chaîne des Rôtisseurs del Bailliage di Frosinone, che ha portato il saluto della Chaîne.



Il sindaco di Pompei **Carmine Lo Sapio** ha presentato la sua città illustrando i progetti futuri: «C'è stato un lavoro costante, anche durante la pandemia - ha dichiarato il sindaco Lo Sapio - purtroppo per noi, per Pompei, è stato un disastro. La città turistica romana regge sul terziario. Oggi devo dire che anche durante quella parentesi che ormai in realtà speriamo chiusa, si sono fatti molti investimenti da parte di giovani imprenditori che hanno reso Pompei una città anche della ristorazione, cosa questa che mancava. I 60 ristoranti presenti oggi sono tutti di qualità». Continua il primo cittadino «C'è un progetto importante della Regione Campania che riguarda il nostro territorio, sta andando avanti la bonifica del fiume Sarno che è fondamentale per la crescita e la cultura del pomodoro. Noi abbiamo fatto la richiesta di essere capitale della cultura in Italia nel 2027. Questo lo abbiamo fatto perché noi riteniamo di fare una rete per stare insieme con tutti gli altri paesi della costiera, da Pozzuoli fino a Sapri, quindi quasi tutta la costa della Campania proprio perché riteniamo che le nostre risorse devono essere valutate».

Sasà Martucci, classe 1983, della pizzeria "I Masanielli" di Caserta, 6° 50 Top Pizza Italia 2024, 16° 50 Top Pizza World 2024. Le sue sono pizze saporite con impasto soffice e delicato, risultato della lunga lievitazione. Martucci è proveniente da un'antica famiglia di pizzaioli casertani. La sua storia e la sua filosofia sono ingredienti della sua pizza, preferendo le materie prime umili e povere della nostra tradizione, per esaltarle con tecniche di cottura e abbinamenti innovativi. Martucci utilizza prodotti locali, DOP, IGP, da Presidio Slow Food, sostenibili e a chilometro zero. **Andrè Guidon** della "Leggera Pizza Napoletana" di San Paolo, Brasile, 1° 50 Top Pizza Latin America 2024, ha ricevuto 4 volte i tre spicchi dal Gambero Rosso. Guidon ha origini italiane, è titolare da undici anni di due pizzerie a San Paolo del Brasile. La sua pizza ha un impasto leggero con un mix di farine e lievitazione naturale. L'idratazione in questo periodo si attesta intorno al 65%, mentre d'inverno supera il 70%. La cottura, seguendo il modello partenopeo, avviene in forno a legna con cottura ad oltre 450 gradi. La pizza di **Nicola Cesarano**, resident della pizzeria Pomodori attigua al Ravida Resort, evolutasi nel tempo e ormai consolidata nello stile contemporaneo (cornicione alto e pronunciato, alveolato), s'inserisce in un contesto locale che offre pizze già di altissima qualità. La pizzeria dispone di un menù stagionale mentre alcuni topping sono realizzati anche dallo Chef del Ravida Resort Giuseppe Auricchio. Nell'impasto preferito da Cesarano vengono miscelate due diverse farine di tipo 1 e una di tipo 0. La cottura avviene in un forno a legna classico mentre, per quanto riguarda l'idratazione della pizza, ci si mantiene tra il 70% e il 72%. Lo Chef **Giuseppe Auricchio**, originario di Terzigno, dove la nonna Teresa gli ha inculcato la passione per la cucina tradizionale, porta avanti una filosofia culinaria che abbraccia le radici della tradizione. Incarna il calore e la familiarità della cucina tipica locale donandole quel tocco di innovazione che nasce da approfonditi studi e da audaci esperimenti. La ricerca costante dell'eccellenza e dell'esclusività rappresenta un pilastro fondamentale della sua arte culinaria. Predilige la cucina di mare con pesce appena pescato, riservando però nei suoi menù un posto speciale anche a piatti della tradizione.



Menu della serata

Entrée

Duetto: frittatina alla genovese, polpetta di zucchine con pane raffermo

Degustazione pizza

6 gusti di pizza impiattata singolarmente

Nicola Cesarano (resident Pomodori):

1. A' friggitiell: friggiteli, provola di Agerola in uscita lardo di suino nero casertano agli aromi e cacio ricotta, basilico e olio EVO
2. Napoli sbagliata: ombra di pomodoro San Marzano, pomodori rossi del Vesuvio, olive nere di Sicilia e in uscita acciughe di Sciacca, polvere di aglio nero, pomodorini gialli confit e confettura di pomodoro San marzano, basilico e Olio Evo

Andrè Guidon (Leggera Pizza Napoletana, San Paolo del Brasile: migliore pizzeria del Centro Sud-America 2024, 1° 50 Top Pizza Latin America 2024):

1. Affresco di Pompei: focaccia con base ricotta moretto razze italiane, fichi freschi, prosciutto crudo con salsa in agrodolce di datteri
2. DOP pomodoro: ombra di pomodoro San marzano, filetto di pomodoro San marzano arrostito, timo, pepe nero e sale marino; all'uscita bocconcini di mozzarella di bufala

Sasà Martucci (Pizzeria I Masanielli - CE) 6° 50 Top Pizza Italia 2024, 16° 50 Top Pizza World 2024)

1. A scarulell: crema di scarola riccia, melagrana, primo sale di caprino; all'uscita crumble di pane raffermo all'aglio e colatura di alici
2. Marinara antica: pomodoro San Marzano schiacciato, capperi di salina, pesto di aglio orsino, basilico e Olio Evo

Dessert

Pastiera napoletana scomposta di Giuseppe Auricchio (Chef resident Ravida)

Harry di Prisco

