

CS INVITO - ASPETTANDO IL MIO SAN MARZANO 2024 A SAN VALENTINO TORIO

Martedì 30 luglio alle ore 19 si rinnoverà l'appuntamento con *Aspettando il mio San Marzano 2024* nei campi di *Solania* a via Maria Carino 10, presso la Tenuta Don Eugenio a San Valentino Torio, in Provincia di Salerno.

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.

Protagonisti della serata i curatori della guida *50 Top Pizza* e di *50 Top Italy*: Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere.

I piatti, gli chef, i pizzaioli e le loro pizze saranno illustrati dal direttore de *La Buona Tavola Magazine* Renato Rocco.

Saranno presenti i *brand ambassador* del pomodoro di *Solania*, i pizzaioli Diego Vitagliano, Sasà Martucci e Raffaele Bonetta.

Saranno tre i forni in funzione: il primo per i *brand ambassador*; il secondo per i maestri istruttori dell'Accademia *PizzaDoc*, presieduta da Antonio Giaccoli; e il terzo per la pizzeria *Jarama* con la sua originale pizza alla brace di Emilio Di Nardo.

Presenti i seguenti chef: Antonio Peluso della *Locanda del Baccalà* di Marcianise; Cristian Oliviero del *Dejavu* di Pozzuoli; Domenico Savio Pezzella del *Sohara Luxury Club* e *Demodé*; il pastaio Francesco Del Prete del pastificio *Del Prete*; il pasticciere Aniello Di Caprio e Giuseppe D'Addio, della scuola *Dolce & Salato*; Giuseppe Auricchio del *Ravida Resort* di Pompei. La serata verrà ripresa dalle telecamere del Gambero Rosso Channel che sta realizzando uno speciale sull'azienda.

Saranno presenti i maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), guidati dal loro presidente Antonio Pace.

Durante il pomeriggio del 30 luglio 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 offerta ancora una volta la possibilità di scegliere il proprio campo di produzione.

“L'evento quest'anno è caratterizzato dall'elemento Vesuvio, ben visibile dalla Tenuta, che fa da sfondo ai filari di pomodoro – spiega il patron Giuseppe Napoletano -. Infatti, se l'elemento dell'anno scorso era stato l'acqua del fiume Sarno, quest'anno invece il focus è sul terreno fertile dell'Agro Nocerino Sarnese che, grazie alla funzione concimatrice del vulcano, permette la crescita rigogliosa di questa straordinaria pianta, i cui frutti vengono raccolti per ben tre volte nel corso della stagione di produzione”.

La manifestazione è riservata esclusivamente agli operatori dell'informazione e del settore enogastronomico ed agroalimentare e agli addetti ai lavori. Gli chef, i pizzaioli, i ristoratori e i giornalisti, blogger e influencer potranno confermare la loro adesione rispondendo alla mail di comunicati@labuonatavola.org o di labuonatavolamagazine@gmail.com.