

La pizza secondo Vincenzo Varlese

Stasera e domani il Re della Pizza presenta il paniere dei prodotti di eccellenza che usa presso il Divina di Salerno, Ospiti d'eccezione gli chef Stellati Marco Faiella e Bruno Brunori

Rooney

Due giorni con il maestro Vincenzo Varlese per conoscere il paniere dei prodotti d'eccellenza certificati dalla sua Pizza Gourmet Accademy. Stasera e domani dalle 12 alle 18.30, presso gli spazi di Divina (viale De Luca Andrea, 17) a Salerno ci sarà un workshop tematico per il quale sono attesi più di 100 maestri pizzaioli da tutta Italia ma anche dalla Svizzera e dalla Germania. Si parlerà di farina, pomodoro, olio, mozzarella, salumi, birra e vino. Prodotti selezionati che contribuiscono a rendere la pizza il piatto made in Italy per eccellenza; la sintesi perfetta dei sapori campani ed al tempo stesso il simbolo di una cultura gastronomica fortemente legata al suo territorio. Ad ogni prodotto sarà dedicato un incontro specifico con tanto di approfondimento teorico e pratico. L'evento è realizzato in collaborazione con i Molini Ambrosio. Tra i marchi che hanno aderito al progetto anche l'Acqua Orsini, i Monaci Vesuviani, Gargiulo olio di Sorrento, Manna Forni, le Vigne di Parthenope, Tenuta Manna, Rosso Serafino, Birra Musa, Raguso 1894, Annunziata-Dolci Tentazioni, e studio Cerzosimo Comunicazione. Nel corso della due giorni si parlerà di tradizione ed innovazione, connubio che da sempre caratterizza il lavoro del maestro Vincenzo Varlese al quale si deve la firma di due delle più famose rivisitazioni, la "pizza int'ò bicchiere" ed il "babà pizza". Specializzato nella pizza, e che porta alto il nome di questa delizia napoletana nel mondo. Negli anni questo grande chef di Napoli ha conquistato diversi titoli, da tempo è diventato

pizzaiolo gourmet, è, inoltre, pluricampione del mondo della pizza, presidente dell'Accademia dello Chef della pizza e ambasciatore della dieta mediterranea. Da quattro anni ha trasferito la sua attività sulla collina di Posillipo, ovvero il noto locale "Sua Maestà la Pizza", il suo è un menù originale che si caratterizza per le rivisitazioni creative di piatti e ingredienti appartenenti alla tradizione napoletana. Si parte dalla ormai famosa "Pizza int'ò bicchiere" alla nuova creazione che unisce due piatti tipici della tradizione culinaria napoletana, ovvero la pizza e il babà, che insieme diventano il babà pizza: l'idea ancora una volta vincente di Vincenzo Varlese è quella di trasformare l'impasto del babà in una pizza, fritta o al forno e farcita con ricotta, mozzarella, cicoli, sale pepe e pomodoro. Altro tassello da inserire è quello della qualità e dell'alta digeribilità dei suoi piatti, infatti, la pizza del maestro pizzaiolo gourmet risulta un vero spettacolo anche dal punto di vista qualitativo, con l'utilizzo di ingredienti di prima scelta ma anche per i tempi di lievitazione dell'impasto e per le farine utilizzate: le farine di tipo 1 sono macinate a pietra con mulino di inizio '900, inoltre, la lievitazione è naturale e segue tempi molto lunghi, dalle 48 alle 120 ore; e per finire in bellezza gli ingredienti sono di prima scelta, dal pomodorino del piennolo del Vesuvio ai capperi di Salina, dalla burrata pugliese alle alici di Cetara