

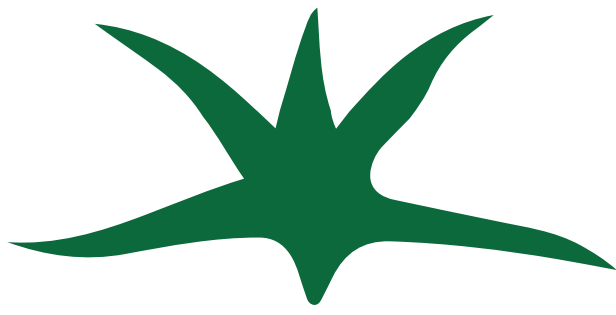


GUGLIELMO & ENRICO

VUOLO

PIZZAIOLI DAL 1908





Carta dei Pomodori

Colonna portante della cucina Italiana,
il pomodoro è un **autentico tesoro della terra**,
che si manifesta in diverse forme e porta in
tavola caratteristiche sfumature di sapore.

Questa piccola guida è nata per raccontare
le diverse varietà presenti in natura,
**per imparare a riconoscerle, gustarle
ed infine tutelarle.**

È possibile assaggiare molti di questi
pomodori speciali **sulla Pizza Napoletana
di Guglielmo ed Enrico Vuolo:**

**PER SAPERNE DI PIÙ,
CONSULTA IL MENÙ!**

* Da un'idea di *Monica Piscitelli*



Pomodoro San Marzano

IL RE DELLE CONSERVE

Quintessenza del pomodoro per i Napoletani, il San Marzano è **il più amato per le salse e le conserve**. Ha un **gusto tipicamente agrodolce, polpa soffice e succosa, con pochi semi**. Gode della DOP (Denominazione di Origine Protetta) come Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino DOP.



Pomodorino di Corbara

SULLA CRESTA DELL'ONDA

Uno dei pomodori protagonisti di oggi. Prodotto storicamente **sui terreni collinari a forte influenza vulcanica del comune di Corbara** e in altri comuni alle pendici dei Monti Lattari, il Corbarino è un pomodoro **piccolo, rosso vivo e piriforme**. Ha un sapore caratteristico, **perfetto per esaltare le ricette di mare: gradevolmente sapido e agrodolce**.



Fiaschello di Battipaglia

IL RECUPERATO DELLA PIANA DEL SELE

Grazie al recupero dei semi, questo pomodorino estinto negli anni Settanta, "da pochi anni" è tornato a vivere. Grazie alla pianta bassa e alla sua resistenza alla siccità è stato molto diffuso nelle campagne della Piana Battipagliese. Sodo e delicatamente dolce è molto versatile nell'utilizzo, fresco o in conserva.



Pomodorino Giallo Vesuviano

COLPO D'OCCHIO E GUSTO

Cosa meglio di un pomo d'oro per pomodoro?

Questo pomodorino non è immaturo come potrebbe suggerire il colore, ma una varietà

autoctona del Vesuvio, recuperata dall'agro di Ercolano per offrirci nuances di gusto originalissime. Ha una **forma pizzuta e gusto dolce, con note sapide e acidule gradevolissime.**



Pomodorino Giallo Verneteco

PICCOLO E MONTANARO

Un pomodorino di colore giallo arancio, di recente valorizzazione, che **proviene dal sub Appennino Sannita** ed, in particolare, dall'area Telesina e del Fortore Beneventano.

Coltivato in asciutto, è raccolto con la luna calante e conservato in "piennuli o penneci". Ha un profumo tipico di terra bagnata e gusto intenso, erbaceo e acidulo.



Scarpariello

NON PIÙ ESCLUSIVO

Appartenente al **genere "Datterino"**, questo pomodorino **dal colore rosso intenso** ha sorprendenti caratteristiche organolettiche e qualitative: **colore vivo, gusto dolce e originale, poco acido**. È sulla pizza di Vuolo dopo molti anni di oblio, visto che una nota casa conserviera e pastaia ne ha avuto l'esclusiva per la preparazione dei sughi.



Pomodorino del Piennolo del Vesuvio

PICCOLO MA INCONFONDIBILE

Il pomodoro DOP (Denominazione di Origine Protetta) del presepe Napoletano. **Piccolo e dalla tipica forma pizzuta**, è coltivato alle **pendici del Vesuvio** e tipicamente **raccolto in mazzi** per la conservazione da fresco anche durante i mesi invernali. Ha un gusto caratteristico: **dolce-acidulo, con marcate note salmastre.**



Re Umberto

L'ANTICA VARIETÀ DEL 1800

Polposo e profumato, geneticamente si ritiene sia **il papà del San Marzano**. Il pomodoro Re Umberto, **detto anche Re Fiascone**, ha un nome che ricorda la prima visita a Napoli di Re Umberto I di Savoia (1878) e che ne testimonia l'antico radicamento in Campania. Grazie a un complesso progetto di recupero **cresce sui terrazzamenti di Tramonti, in Costiera Amalfitana**.



Pomodoro di Sorrento

DOLCE E CON GRAN CUORE

Diffuso nella campagna sorrentina, questo pomodoro, **soprannominato "Cuore di Bue"**, ha eccezionali proprietà organolettiche: **profumo marcato, sapore dolce e delicato.**

Lo rendono inconfondibile **la grande pezzatura, la forma ovale o tondeggiante più o meno costoluta, la polpa succosa e il colore che va dal rosa intenso al rosso con sfumature verdi.** È da sempre il compagno di fior di latte, mozzarella e basilico.



Cannellino Flegreo

PICCOLO,
MA PIENO DI CARATTERE

Rosso vivo e dalla caratteristica forma a lampadina, ha una polpa dolce e sugosa. Perfetto per le conserve o fresco, è radicato nel territorio flegreo da centinaia di anni. Qui, sulle sabbie vulcaniche, dà il meglio di sé: resiste alla siccità e concentra il sapore.



Già Giù

GRANDE PERSONALITÀ VESUVIANA

Giallo e dal sapore dolce-acidulo persistente,

Già Giù è un pomodorino pieno di qualità.

Tra i pregi organolettici troviamo **la ricchezza**

in acido glutammico, che gli dà grande personalità, **e in pectina**, che lo rende perfetto per le cotture veloci.

Anticamente radicato nel territorio vesuviano,

si racconta che sia stato conservato da un contadino della zona, **detto "il nonno di**

Giulia". Da qui il nome **"Giallo di Giulia"**, abbreviato in **Già Giù**.



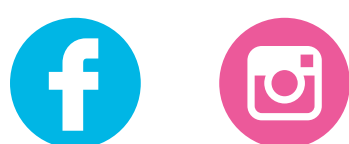
GUGLIELMO & ENRICO

VUOLO

PIZZAIOLI DAL 1908

SEGUICI SU

@guglielmo_enrico_vuolo



Corso Milano 203, Verona

Tel. +39 045 502438