

# Ercolano: sold out per la serata “Marinara e Piedirosso” a “Le Parùle”



Una serata dedicata alla marinara accompagnata dal Piedirosso. Mercoledì scorso, serata all'insegna della semplicità dal maestro pizzaiolo Giuseppe Pignalosa. L'evento è stato organizzato dalla "Event Planet" in collaborazione con il "Consorzio dei vini del Vesuvio" e l'Ais Comuni Vesuviani.



A "Le Parùle", in via Benedetto Cozzolino a Ercolano, c'erano davvero tutti per applaudire questo giovane artigiano che ha imposto la sua professionalità all'attenzione locale e nazionale.



Pizzaiolo dell'Alleanza Slow Food, è reduce dal "Ritratti di Territorio Food Award" per la categoria "Chef della Pizza".

Una degustazione interamente dedicata alla "Pizza Marinara" preparata con i migliori pomodori campani (corbarino, piennolo, San Marzano, Miracolo di San Gennaro), abbinata ai migliori vini del Vesuvio.



Sold out per un momento in cui Luciano Pignataro, il maestro di tutti gli attuali giornalisti enogastronomici che continua a fare scuola, ha aperto la riflessione con un inno alla riscoperta dei sapori semplici.



I puristi, infatti, sostengono sempre che per valutare la buona pizza bisogna partire proprio dalla “Marinara”.



Giuseppe Pignalosa è un creativo. L’ha dimostrato e lo dimostra ancora.



Dulcis in fundo, è sfilata anche la “Giagiù”, fresca di riconoscimento come pizza del territorio al Contest Unesco dedicato.



È inutile evidenziare la soddisfazione degli appassionati degustatori. Con Giuseppe il risultato è assicurato.

Di certo serate come quelle di mercoledì sono importanti per promuovere e, nello stesso tempo, evidenziare artigiani, prodotti e produttori che, quotidianamente, si impegnano per portare in alto il nome della Campania.