

Il mio San Marzano 2024: un evento tutto al pomodoro

Il giorno 28 ottobre 2024, abbiamo avuto la possibilità, grazie all'invito da parte del Direttore responsabile de ["La buona tavola"](#) Renato Rocco, di partecipare, presso il nuovo stabilimento produttivo di *Solania s.r.l.*, situato in **via Fraina 13 a Sarno (SA)**, alla 7° edizione dell'evento [Il mio San Marzano 2024](#). Questo evento viene organizzato ogni anno, in occasione della fine della campagna produttiva del loro pregiato [pomodoro San Marzano](#), dall'azienda produttiva sopracitata, in collaborazione con [Perrella Network](#), distributore ufficiale ed esclusivo di *Solania* in Campania ed in Molise.

[Solania s.r.l.](#) viene considerata come una delle aziende leader nel settore della raccolta, della trasformazione ma soprattutto della commercializzazione del [pomodoro San Marzano](#). Fondata nel lontano 1993 dalla prestigiosa mente di **Giuseppe Napoletano**, grande imprenditore, che insieme ai suoi 3 figli maschi e al suo grande team porta avanti questa azienda da oltre trent'anni.

Fra i principali **brand ambassador** di *Solania*, presenti e non all'evento menzioniamo **Sasà Martucci**, della pizzeria [I Masanielli](#), 6° posto della classifica [50 Top Pizza](#), **Diego Vitagliano**, il maestro pizzaiolo della *pizzeria 10 Diego Vitagliano*, incoronata dalla classifica *50 Top Pizza Italia 2024* come la migliore in Italia, **Raffaele Bonetta**, della pizzeria *Raffaele Bonetta* e **Paolo Gramaglia**, executive chef [stella Michelin](#) e patron del Ristorante *President* di **Pompei**.

Il protagonista indiscusso dell'evento *Il mio San Marzano 2024* è stato, senza ombra di dubbio, il famosissimo pomodoro San Marzano, preparato in *tutte le salse* dai numerosi pizzaioli e chef presenti all'evento. Grazie a questi fantastici artisti

nell'ambito del food abbiamo avuto l'occasione di assaggiare innumerevoli piatti prelibatissimi tra cui pizze margherite e ai pomodorini gialli e rossi, arancini su un letto di passata di pomodoro, gnocchetti al sugo, rigatoni lisci al sugo con un leggero sentore d'arancia e diversi tipi di risotti dal sapore veramente particolare e umami. Queste prelibatezze sono state realizzate grazie all'utilizzo di prodotti a base di **pomodoro San Marzano D.O.C dell'agro Sarnese-Nocerino**, tutti marcati *Solania*.

Il tutto è stato accompagnato da un'ottima **birra alla spina e spritz**, connubio perfetto per gli **amanti del [buon cibo](#)**! L'atmosfera è stata allietata da un piacevolissimo accompagnamento musicale e dallo spirito frizzantino e gioioso del Direttore dell'azienda *Solania*, **Giuseppe Napoletano**, il quale è riuscito a farci divertire, emozionare ma anche riflettere sull'importanza di coltivare le nostre passioni per crescere e migliorarsi sempre di più, proprio come ha fatto e continua a fare lui nella sua vita, arrivando così a risultati pazzeschi.

La serata si è conclusa con dei bellissimi **fuochi pirotecnici** che vengono sempre apprezzati da tutti alla fine di ogni evento che si rispetti.

Nel complesso abbiamo apprezzato molto questa esperienza, per noi **segno di crescita professionale** ma anche una grande **opportunità per assaggiare piatti eccellenti ed eseguiti in modo impeccabile**, non comunemente assaggiati nella vita di tutti i giorni, e soprattutto, **un'occasione di gran divertimento!**

Fonte immagine: *ufficio stampa*