

# Giornata Mondiale del Pomodoro (15 giugno), lo chef **Ciro** propone la pizza ai tre pomodori

Lo chef napoletano **Ciro** che lavora a Brescia onora l'ingrediente principe della pizza con una sua personale creazione: la pizza divisa in tre parti coi pomodori simbolo dell'integrazione tra Nord, Centro e Sud Italia. Lo chef **Di Maio**: "Amo il pomodoro è l'anima della pizza, rosso come il cuore". I tre pomodori scelti sono quelli classici della tradizione: il San Marzano dell'agro sarnese-nocerino, il datterino siciliano e il pomodorino giallo campano del Piennolo. Ecco perché il pomodoro fa bene.

---

Il 15 giugno è la giornata mondiale del pomodoro. Un frutto (sì, è un frutto e non una verdura come alcuni credono: contiene semi al suo interno e cresce dal fiore della pianta) che è al centro di moltissime preparazioni culinarie, tra queste la pizza.

---

Il pomodoro sono un'eccellente fonte di luteina, vitamina C e licopene (che si attiva con la cottura), i quali sono potenti antiossidanti, che proteggono contro la formazione di radicali liberi e quindi contro malattie degenerative come lo sviluppo delle cataratte e la degenerazione maculare. Il pomodoro è considerato utile nella prevenzione del cancro del colon per il suo alto contenuto di beta carotene; e del cancro alla prostata. Non solo. Le fibre, il potassio, la vitamina C e la colina contenuti nei pomodori, sono riconosciuti alleati della salute cardiovascolare. Ancora, l'acido folico previene la

formazione di un eccesso di omocisteina nel corpo umano, che interferisce con la produzione di serotonina, dopamina e noradrenalina, che sono gli ormoni responsabili del senso di benessere e che regolano l'umore, il sonno e l'appetito.

---

Probabilmente nessuno ci pensa, quando mangia un pomodoro, ma i suoi effetti sulla salute sono davvero importanti. Per questo, in occasione della giornata mondiale del pomodoro, chef **Ciro di Maio** ha deciso di proporre una pizza particolare, divisa in tre parti, con sopra tre pomodori che rappresentano l'unione e l'inclusione tra gli stili culinari. I tre pomodori scelti sono quelli classici della tradizione: il San Marzano dell'agro sarnese-nocerino, il datterino siciliano per la sua sapidità e il pomodorino giallo campano del Piennolo per la sua dolcezza.

---

“Amo il pomodoro, lo considero uno dei pilastri fondamentali della mia dieta e per questo lo propongo, in svariati modi, in quasi tutte le mie ricette”, spiega Di Maio. “Il pomodoro è rosso come il cuore, è il simbolo stesso della pizza, assieme ovviamente alla mozzarella con cui si sposa. Per questo ho deciso di fermarmi un attimo e di pensare ad una creazione che potesse onorarlo. Da qui nasce l'idea della pizza coi tre pomodori, che poi è anche un tentativo di unione e pace in un momento storico di forte divisione, anche in Italia”.

Ricordiamo che **Ciro Di Maio** nasce a Frattamaggiore, un comune del Napoletano, nel 1990. Mamma casalinga, papà dal passato burrascoso. Nel 2015, la svolta: trova un lavoro da pizzaiolo per una grossa catena in Lombardia, poi riesce a rilevare quella pizzeria assieme a sei soci, infine diventa titolare unico. È così che è iniziata l'avventura “**San Ciro**”, il suo locale che oggi impiega una quindicina di persone ed è noto per la veracità delle sue pizze, ma anche per il suo menù alla carta di alta cucina.

Per chi volesse assaggiare la ricetta di Ciro, il suo locale, "San Ciro" si trova a Brescia (vicino al multisala Oz, in via Sorbanella) che oggi è noto per la veracità delle sue pizze, ma anche per il suo menù alla carta di alta cucina. Un locale amato perché rappresenta la tradizione napoletana, a partire dagli ingredienti: olio dop, mozzarella di bufala campana dop, pomodorino del Piennolo, ricotta di bufala omogeneizzata e porchetta di Ariccia Igp.

---



## La scheda

**Ciro Di Maio** nasce a Frattamaggiore, un comune del Napoletano,

nel 1990. Mamma casalinga, papà dal passato burrascoso. Le sue prime esperienze nel lavoro sono a 14 anni, poi si iscrive all'Alberghiero, ma a 18 anni lascia gli studi e inizia a lavorare. Nel 2015, la svolta: trova un lavoro da pizzaiolo per una grossa catena in Lombardia, poi riesce a rilevare quella pizzeria assieme a sei soci, infine diventa titolare unico. È così che è iniziata l'avventura "**San Ciro**", il suo locale a Brescia (vicino al multisala Oz, in via Sorbanella) che oggi impiega una quindicina di persone ed è noto per la veracità delle sue pizze, ma anche per il suo menù alla carta di alta cucina. Un locale amato perché rappresenta la tradizione napoletana, a partire dagli ingredienti: olio dop, mozzarella di bufala campana dop, pomodorino del Piennolo, ricotta di bufala omogeneizzata e porchetta di Ariccia Igp. Fondamentale è la pasta: ogni giorno viene scelto il livello esatto di idratazione, in base all'umidità di giornata. In menù ha la pizza verace, ma anche il battilocchio, la pizza fatta da un impasto fritto nell'olio bollente e subito servito avvolto in carta paglia.

---

Le pizze sono tutte diverse, sono fatte artigianalmente. Ciro lo ripete spesso. "Mi piace tirare le orecchie alle pizze, ognuna ha il suo carattere e deve mostrarlo, odio le pizze perfettamente rotonde e se c'è più pomodoro da una parte rispetto ad un'altra è perché usiamo pomodori veri". Molti i vip che lo amano, le pareti del suo ristorante sono piene di fotografie. Tra le altre anche Eva Henger, che è stata a cucinare pizze una sera da lui. Senza dimenticare i giocatori del Brescia Calcio e del Germani Brescia, che quando possono, anche dopo le partite, lo passano a salutare. Ciro ama le iniziative benefiche.

---

Oltre al lavoro in carcere per formare i detenuti a diventar pizzaioli, Ciro si è dedicato anche alla formazione nel Rione

Sanità di Napoli, un quartiere che gli ricorda la strada in cui è cresciuto, via Rossini a Frattamaggiore. L'istituto che ha accolto il suo progetto è stato l'Istituto alberghiero D'Este Caracciolo, ha portato a termine delle lezioni online a dei ragazzi che seguono l'indirizzo enogastronomico e l'indirizzo sala e accoglienza.