

La Pignata: selezione “Ritratti di Territorio”

2015 nel segno del territorio. È sempre lo stesso l'obiettivo dei coniugi Figliolia. Mafalda e Gerardo sono instancabili quando si tratta di promuovere e conservare i miti e i riti di una volta.

Ieri la magia si è ripetuta.

Gli “animatori” dell'osteria “La Pignata” di Bracigliano hanno voluto accogliere il nuovo anno come l'avevano salutato: con due giorni dedicati al maiale.

Com'è nel loro costume l'hanno fatto in grande. Il caso ha voluto che proprio nella prima serata siano stati investiti di un nuovo riconoscimento: locale selezionato e garantito dal blog “Ritratti di Territorio” con la consegna di due grembiuli con logo sovrapposto. Così è nato un evento nell'evento.



Da sx: Mafalda Amabile, Gerardo Figliolia e Giulia Calabrese

Sereni e soddisfatti i due coniugi paladini delle tipicità

locali: “Siamo molto felici della sorpresa che Nunzia ci ha organizzato stasera. Sono tanti anni – rispondono in coro – che cerchiamo di conservare le tradizioni della zona”.

Un'atmosfera affettuosa e familiare ha coccolato gli ospiti per l'intera durata della degustazione. Non sono mancate le guest star come Marco Contursi, fiduciario della condotta Slow Food dell'Agro Nocerino-Sarnese e Carmine Capuano, presidente dell'associazione “Amici di Villa Calvanese” che tanto si prodiga per accendere i riflettori su personalità e settori che coltivano stretti legami con Castel San Giorgio e non solo.



Da sx: Carmine Capuano, io
e Marco Contursi

Ma “La Pignata” è sempre un ritrovo di spiriti eletti accomunati dalla voglia di mangiare una pietanza tradizionale resa ancora più golosa dall'amicizia che Mafalda e Gerardo donano a ognuno. Li osservi mentre si districano tra la cucina e la sala e ti rendi conto che, sebbene ancora giovani, sono il ritratto della serenità, un traguardo che si raggiunge solo quando si è convinti e sicuri di aver compiuto la scelta giusta, anche a costo di sacrifici.



In effetti, chi ieri c'è stato ha notato tutta questa armonia e ha apprezzato le succulente pietanze: il tagliere di salumi, i formaggi, le melanzane e i pomodori secchi sott'olio, il soffritto su biscotto di pane duro,



la minestra maritata,



il pane con cigoli;



i fusilli al ragù di cotica, tracchie accompagnati da polpettine;



“sfritto” di maiale con patate e papacelle;



fegato e cuore alle cipolle; il tris di dolci. Ad accompagnare le pietanze il vino Marsia (Paestum rosso Igt) delle Cantine Barone di Rutino.

D'altronde, come dice sempre Gerardo: "Sbagliare è umano, ma noi c'impegniamo per non deludere le aspettative di chi ci sceglie".

Questa filosofia sta dando i suoi frutti. Infatti, la loro disponibilità è ormai nota ovunque e, nel prossimo mese, i coniugi Figliolia saranno impegnati in diversi eventi al servizio del territorio.

Per info

La Pignata – via F. D'Amato, 58 – Bracigliano (Sa) – Tel. 081969580