

Pagani: De Vivo, Malafrente, Montoro, Pagano protagonisti di “Tarallucci e vino”



Successo confermato per “Tarallucci e vino”, l’AperiSpettacolo di “Scenari pagani” curato da “Ritratti di Territorio”. Per intrattenere il pubblico prima dello spettacolo “Pisci ‘e paranza” dell’omonima compagnia, nell’atrio del centro sociale di Pagani, sono stati coccolati i cinque sensi. Merito come al solito di artigiani, produttori e chef sempre pronti a rispettare la propria zona di origine.



Pizza pazza per i pazzi della pizza, polpette di

melanzane

Sabato scorso è toccato ad Angela De Vivo, la pizzaiola di “Pizza pazza per i pazzi della pizza” a San Valentino Torio



Pizza pazza per i pazzi
della pizza, saltimbocca ai
salumi

e allo chef Lorenzo Montoro di “Montoro Erbe” della preziosa frazione Lavorate di Sarno “inventare” qualcosa di teatrale.

Così le polpette di melanzane e il saltimbocca ai salumi di Angela e l’insalatina con scarola bianca, pomodoro e pane biscottato di Lorenzo



Montoro Erbe, insalatina
con scarola, pomodoro e
pane biscottato

hanno ingannato l’attesa. Come tradizione non sono mancati

i compagni fissi, ovvero i tarallucci che creano dipendenza del "Panificio Malafrente" di Gragnano



Panificio Malafrente,
tarallucci

e il vino dell'azienda vinicola Santacosta del winemaker Giuseppe Pagano, protagonista



Santacosta,
Primitivo

con il Primitivo e il Piediroso.



Santacosta,
Piedirosso

Questi momenti servono a evidenziare le eccellenze del territorio e, nello stesso tempo, a far fuoriuscire dall'anonimato tutti i coraggiosi che hanno scelto di operare nel loro territorio senza scegliere strade più comode come la fuga verso altri lidi.

Prossimo appuntamento al 17 marzo.