

Pagani: per l'avvio della festa una degustazione enogastronomica per promuovere le tipicità locali



Un momento di conoscenza e promozione delle potenzialità locali. È stata innanzitutto questa la degustazione di prodotti tipici svoltasi ieri presso il Comune di Pagani. Subito dopo l'apertura del Santuario della Madonna delle Galline, alle ore 18, che ha sancito l'avvio ufficiale dei festeggiamenti, il sindaco Salvatore Bottone per il secondo anno consecutivo ha voluto accogliere gli altri amministratori della provincia di Salerno alla paganese, ovvero coccolando animi e palati.



Così, come tradizione ormai vuole, ha chiesto la collaborazione di "Ritratti di Territorio", un presidio sempre pronto a rispondere quando il paese chiama.

Il blog e questo progetto culturale non potrebbero essere tali senza la passione, l'impegno, la dedizione, l'abnegazione dei veri protagonisti e sognatori delle nostre zone.



Stiamo parlando di chef, artigiani, produttori, maestri pasticciieri, wine maker che quotidianamente lavorano alacremente affinché la loro azione non si risolva in una mera opera di sopravvivenza.

Soddisfatto e leggermente emozionato, il Sindaco non ha esitato a ringraziare singolarmente gli animatori dell'evento partito come istituzionale, ma evolutosi come cittadino.



Giuseppe Pagano con l'Azienda Vinicola Santacosta di Torrecuso; Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia dell'Osteria "La Pignata" di Bracigliano;



Mena Calabrese dell'omonimo "Biscottificio Calabrese" presente dal 1812 a Bracigliano;



Maurizio Di Ruocco, chef patron del ristorante Zaira in Pompei";



il Caseificio Aurora di Sant'Egidio del Monte Albino; Pepe Mastro Dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino: sono state le vere star di un incontro in cui la degustazione ha rappresentato solo uno degli aspetti.



Professionali, impeccabili, educati e disponibili così sono apparse le tante “braccia” di “Ritratti” al pubblico.

D'altronde ognuno si è impegnato per “inventare” un prodotto nuovo e originale in onore della Vergine del Carmelo.

Indelebili rimarranno i sapori, gli umori, gli odori delle creazioni gustose.

“La Pignata” ha seguito un solo filo conduttore: il carciofo. Ha così preparato le polpette ai carciofi, i carciofi a spicchi, la crema di carciofi servita sull'imbarcata del Biscottificio Calabrese rappresentato per l'occasione da Mena.

Il mastro casaro Paolo Amato ha selezionato un tris di formaggi tra cui spiccava il caciocchiato di bruna alpina.



Maurizio Di Ruocco del ristorante "Zaira" ha reinterpretato in chiave moderna un abbinamento classico della tradizione nostrana. Ha tenuto a battesimo a Pagani il macaron al pistacchio imbottito con crema di fave e salame.



Non è mancato invece un classico dei lievitati campani: il babà rustico.

Dulcis in fundo, i preziosi gioielli di Pepe Mastro Dolciere. Per l'occasione hanno sfilato: la colomba, la pastiera lievitata, la piccola pasticceria, la pastiera di grano.



Il successo non sarebbe stato lo stesso se non ci fossero stati i vini Santacosta accuratamente selezionati da Giuseppe Pagano: Primitivo, Fiano, Aglianico. Piedirosso frizzante.



Un nuovo miracolo è stato compiuto. Il merito è soprattutto di chi non esita a mettersi in discussione quando non ci sono tornaconti economici. E non è da tutti.