

# Pimonte: con Elisa Somma è esplosione di “Joia”



Nessuno se ne abbia a male, ma l'apertura di “Joia”, a Pimonte, è stata tra le cose più belle dell'ultima parte del 2017. Non sono obiettiva, ma dichiarare la propria faziosità richiede uno scatto di maturità non indifferente.



Da sx: Elisa Somma,  
Speranza Palumbo e Imma  
Somma

Perché affermo ciò che avete letto poche righe prima? Per tanti motivi, ma per uno particolare. Il Ristopub “Joia” è la testimonianza della crescita umana e professionale di una piccola donna: Elisabetta Somma. 18 anni da poco compiuti, adora le sfide e mettersi alla prova. Così dall'8 novembre scorso ha incominciato questa nuova avventura in via San

Giovanni, a pochi metri dall'attività storica di famiglia, la famosissima rosticceria "Ciao Ragazzi".



Elisa Somma

Non fa niente se quest'anno l'attende la maturità, ultimo step dell'impegno come studentessa dell'Istituto Alberghiero "Raffaele Viviani" di Agerola. D'altronde quando il gioco si fa duro, i duri iniziano a giocare... e lei riuscirà a coniugare tutto. A modo suo, tra un broncio e un sorriso.



In verità, il suo entusiasmo è contagioso. Ti coinvolge nei suoi progetti, condivide le sue idee, socializza la sua concezione del lavoro più affascinante degli ultimi tempi e ti conquista facendoti diventare sua alleata.



Il giorno dell'inaugurazione di questo posto carino e ricco di personalità si è rivelato una festa per tutta la comunità di Pimonte. Ognuno si sentiva parte integrante di un discorso più ampio. Certo Speranza Palummo si è sempre dedicata anima e corpo al suo lavoro come ha sempre fatto papà Pietro, il pasticciere storico del paese che ancora oggi lavora come il primo giorno nel locale in piazza.



L'accoglienza di queste due donne che sembrano sorelle è ineguagliabile. Sempre sorridenti hanno trascorso i giorni in cucina per omaggiare i propri ospiti.



La bella impressione del primo giorno è stata poi confermata quando sono ritornata per una degustazione ufficiale.



Anche perché già il nome “Ristopub” è intrigante. Lo scopro a un mese dall’apertura, nell’importante festività dell’Immacolata. Varco la soglia, mi accomodo e un po’ alla volta le idee diventano più chiare.

Elisa declina un menu variegato attraverso il quale percepisci che ciò che più le interessa è mettere a suo agio l’ospite che quando ti sceglie diventa una persona di famiglia e come tale deve sentirsi quando mangia.



Una serata qui è la festa della golosità. C'è tanta cura per i prodotti da friggitoria preparati artigianalmente. Una chicca: il croccché maxi al pistacchio o ai funghi. Che dire poi del tagliere di salumi, della parmigiana di melanzane, della mitica piadina in versione finger di "Ciao Ragazzi".

Incantano vista e palato i golosi panini che si distinguono per l'armonia cromatica e la selezione delle materie prime.

Non vanno tralasciati neanche i dolci tipici della tradizione napoletana e natalizia.

Un locale che ci voleva nei Monti Lattari, forse l'unico capace di coniugare le esigenze dei giovani con quelle dei loro genitori.