

# Pagani: ieri sera “Emozioni fritte” con Angela De Vivo nella centralissima Piazza D’Arezzo



Ph

[www.igustosidilucia.wordpress.com](http://www.igustosidilucia.wordpress.com)

La festa antica dal cuore giovane conquista davvero tutti. Ieri sera, la centralissima Piazza Bernardo D’Arezzo a Pagani, a pochi metri dal suggestivo Santuario della Madonna delle Galline, si è trasformata in un angolo degustazione con le “Emozioni fritte”.



Ph

[www.igustosidilucia.wordpress.com](http://www.igustosidilucia.wordpress.com)

La pizzaiola Angela De Vivo da Sarno, corpo e anima di "Pizza per i pazzi della pizza" a San Valentino Torio, ha ideato un panino ispirato alla festività, in segno di devozione alla Vergine del Carmelo e in onore dei cittadini.

Un'idea nata con Ritratti di Territorio che si è realizzata grazie all'entusiasmo dell'amministrazione comunale capeggiata dal sindaco Salvatore Bottone e all'impareggiabile supporto tecnico-logistico di Pierluca Rinaldi e del "Bar Sportivo".



Se l'idea della città in questi giorni è abbinata immediatamente al fumo dei carciofi arrostiti che invadono le strade del centro storico, non poteva che essere quest'ortaggio il protagonista del panino.



Ph

[www.igustosidilucia.wordpress.com](http://www.igustosidilucia.wordpress.com)



Ph

[www.igustosidilucia.wordpress.com](http://www.igustosidilucia.wordpress.com)

Ma Angela è una sperimentatrice e una ricercatrice. Per rendere più appetitosa la sua creazione ha fritto i carciofi e ha poi realizzato una crema di pecorino della formaggeria del mastro casaro Paolo Amato del “Caseificio Aurora” di Sant’Egidio del Monte Albino.



Da sx: Amedeo  
Celentano e Angela  
De Vivo

Dapprima sorpresi, poi piacevolmente conquistati, i tanti devoti, giunti per onorare la statua della Madonna, hanno apprezzato l’idea di Angela.

A volte basta davvero poco per creare momenti indimenticabili. D’altronde le grandi rivoluzioni devono partire prima dalla parte più nascosta di ognuno. Angela De

Vivo come “Ritratti di Territorio” è abituata a rimboccarsi le maniche. Perché c'è ancora tanto bello e tanto buono nell'Agro Nocerino-Sarnese.