

# Il tartufo dei Monti Lattari e il fior di limone: l'omaggio degli artigiani ai Cortili della Storia



Oggi vi parlo di una storia. Di quelle che piacciono a me. Di resistenza e di passione. Di coraggio e di sentimenti. Di riscatto e di orgoglio.

Protagonista un piccolo borgo: Sant'Egidio del Monte Albino. Qui la Pro-Loce, oggi presieduta da Angela De Rosa, svolge pienamente il ruolo sancito dal suo statuto.



Grazie a quest'impegno e alla caparbità dell'allora presidente Alfonso Tortora, 22 anni fa, nacquero "I Cortili della Storia", la manifestazione settembrina, appuntamento fisso imperdibile per gli appassionati che per due giorni affollano le vie del centro storico del capoluogo.



La kermesse cresce di anno in anno e sempre più si radica alle identità locali. Per l'edizione 2018, svoltasi il 15 e 16 settembre scorsi, il territorio è stato omaggiato di nuovo da alcuni artigiani del posto.

Così dopo la "delizia di San Gilio" del mastro pasticciere Alfonso Pepe, sono nate altre due creazioni.

Il tartufo dei Monti Lattari e il fior di limone: questi i nomi dei due prodotti in onore di Sant'Egidio. Sono stati presentati ufficialmente il 4 settembre scorso, presso la locale pasticceria "Montalbino". Pasquale Amarante, uno dei tre fratelli animatori della struttura di via Terracciano, è l'artigiano che ha ideato e plasmato il tartufo nella variante al limone e all'arancia.



Il fior di limone, invece, è stato realizzato da Francesco Saturno dell'omonimo caseificio di via Orazio, un formaggio al cucchiaio dal gusto delicato e rinfrescante.

Un evento ufficiale che ha goduto della presenza del sindaco Nunzio Carpentieri e di Angela De Rosa. A coordinare la serata, la giornalista Nunzia Gargano, che ha evidenziato la necessità di predisporre percorsi di tutela a difesa di queste valide intuizioni per far sì che si vada al di là della contingenza legata all'evento.

Il tartufo dei Monti Lattari e il fior di limone sono stati molto apprezzati in occasioni dei "Cortili della Storia", l'evento al quale erano stati dedicati.