

# Una scuola per Tampellin: sold out per la serata del 12 novembre scorso al Bagatto con il meglio dell'enogastronomia campana



Il 2018 è finito, ma il tempo tiranno non mi ha permesso di raccontare una delle più belle serate. All'evento "Le Stelle per Tampellin" voglio dedicare il primo articolo del 2019 di questo sito. Il 12 novembre scorso, presso "il Bagatto", in via Termine Bianco a Pagani si è svolto un galà di beneficenza. Organizzatori: l'associazione onlus "Baobab Amici per Tampellin", presieduta da Salvatore Carrese da anni impegnata nel promuovere iniziative di solidarietà in Africa, e il "Rotary Distretto 2100 – Club Scafati-Angri Realvalle Centenario. Franco e Silvio Iaquinandi, i patron della struttura, sono sempre aperti alle belle iniziative locali.



Plastico della scuola per  
Tampellin

Protagonisti della cena di beneficenza nata per la realizzazione di una scuola nel paese africano, una squadra di fuoriclasse, capeggiata da Gennaro Esposito, lo chef due stelle Michelin della “Torre del Saracino” sempre in prima linea quando c’è bisogno di aiutare chi ha bisogno; Alberto Annarumma, chef una stella Michelin; Gianni Mellone, chef di “Salumeria 13” a Salerno; il maestro pasticciere Alfonso Pepe che non ha bisogno di ulteriori presentazioni.



A sinistra: Ivana  
D’Antonio

Sold out per un evento curato nei minimi particolari.

Merito di Ivana D’Antonio, moglie dello chef Esposito, che si è impegnata anima e corpo per la riuscita di un

importante momento per l'Agro Nocerino-Sarnese che, ancora una volta, ha dimostrato di avere un grande cuore quando l'obiettivo è alto. Ivana ha trascorso settimane a lavorare affinché tutto riuscisse nel modo migliore. Perfetta padrona di casa, si è dedicata completamente a ogni singolo ospite.



Alfonso Pepe

È stata una grande festa per aiutare chi è meno fortunato e sogna di avere la possibilità di studiare in una scuola.

La cena, infatti, è stata preceduta da un grande aperitivo allestito nel giardino del "Bagatto" cui hanno partecipato i migliori artigiani dell'enogastronomia campana.



Da sx: Silvio Iaquinandi,  
Gennaro Esposito e io.

Si pensi: alla friggitoria di Alfonso Pepe (fiori di zucca

ripieni di ricotta; montanara con pomodoro, parmigiano e basilico; polpettine di melanzane; panettone gastronomico con salumi; finta papaccella con salsa di peperoni; crostatina di ricotta e zucchine alla scapece);



Antonio Cataldi,  
Braceria Bifulco

ai manicaretti della “Braceria Bifulco” di Ottaviano, rappresentata per l’occasione dallo chef Antonio Cataldi (tartare di allevamento Bifulco con cremoso di pistacchio e crescione d’acqua;



Braceria Bifulco, Tartare  
con cremoso di pistacchio e  
crescione di acqua

carpaccio di manzetta dei laghi con salsa di alici di Cetara, capperi in fiore e misticanza aromatica);



Braceria  
Bifulco,  
Carpaccio di  
Manzetta dei  
Laghi

ai sogni di latte jersey del mastro casaro Paolo Amato del  
“Caseificio Aurora” di Sant’Egidio del Monte Albino;



Caseificio Aurora

alle creazioni tradizionali della “Macelleria Trippicella”  
di Sant’Anastasia (pane cafone e soffritto classico  
napoletano;



Trippicella, Pane cafone e  
soffritto classico  
napoletano

spiedino composto da nero calabrese con peperoncino e finocchietto selvatico ubriaco al Cirò; nero casertano con provola di bufalo, friarielli amari del Vesuvio ubriaco al vino catalanesca; cinta senese con tartufo nero di Norcia e pecorino di pienza e rosso di Montalcino; nero dei Nebrodi ubriaco al Sant'Agostino Baglio Soria Rosso);



Trippicella, Spiedino alle  
quattro salsicce

alla fantasia di pane del panificio "Il Buongustaio" di Sant'Antonio Abate;



Il Buongustaio, Fantasia di pane

ai vini della selezione "Don Andrea" dell'Azienda Vinicola Santacosta del winemaker Giuseppe Pagano.



La cena è stata il giusto corollario di un percorso gustoso che ha coinvolto completamente i partecipanti.

Apprezzato l'antipasto: la scarola in carrozza, salsa di provola e polvere di olive di Gianni Mellone.



Gianni Mellone, Scarola in  
carrozza, salsa di provola  
e polvere di olive

Gennaro Esposito ha invece incantato i palati con la sua famosa minestra di pasta con crostacei e piccoli pesci di scoglio.



Gennaro Esposito, Minestra  
di pasta con crostacei e  
piccoli pesci di scoglio

Protagonista del piatto di Alberto Annarumma, invece, è stato il Carnaroli camuffato, pepe e provolone del Monaco.





Alberto Annarumma,  
Carnaroli camuffato, pepe e  
provolone del Monaco

Il secondo piatto è stato realizzato dallo chef residente,  
Mario Zingone: la guancia di vitello bianco, la castagna,  
il cavolfiore e il chiodino.



Mario Zingone, La guancia  
di vitello bianco, la  
castagna, il cavolfiore e  
il chiodino

Dulcis in fundo, le creazioni di Pepe Mastro Dolciere  
selezionate per l'occasione: la delizia di San Gilio



Pepe Mastro Dolciere,  
Delizia di San Gilio

e le zeppoline fritte.



Pepe Mastro Dolciere,  
Zeppolina fritta

Al di là della bontà e della ricercatezza degli ingredienti e dei piatti serviti che hanno incontrato il plauso generale, indimenticabile rimarrà l'atmosfera creatasi che ha reso tutti artefici di un grande passo.