

# Torre del Greco: martedì prossimo a Palazzo Vialdo arrivano “Le ricette del Vesuvio”



Martedì prossimo, 8 ottobre, alle 20, terza presentazione del libro di Nunzia Gargano, “Le ricette del Vesuvio”, edito dalle Edizioni dell’Ippogrifo. Appuntamento a Palazzo Vialdo, in via Nazionale, 981, a Torre Del Greco. Il patron della struttura, Vincenzo Di Prisco, si è reso promotore di una serata all’insegna della valorizzazione delle tipicità locali. Tra le 780 pietanze del ricettario, ci sono anche quelle di Antonio Perna, chef residente di “Palazzo Vialdo”.

Quale occasione migliore per organizzare un viaggio sui sentieri del gusto campano. A illustrarli, l’autrice che, con il suo ultimo lavoro, ha acceso i riflettori su tre zone affascinanti e interessanti della nostra regione.

Dopo la presentazione, si continuerà a chiacchierare durante l’aperitivo che, per l’occasione, sarà accompagnato dai vini dell’Azienda Vesuviana “Casa Setaro”

## **Il libro**

(Nunzia Gargano, *Le ricette del Vesuvio*, Edizioni dell'Ippogrifo, Sarno 2019, € 15,00).

Il Vesuvio non è semplicemente il Vulcano di Napoli. "Veusvus", come lo chiamavano gli antichi, è un gigante maestoso che guarda alla città, ma "protegge" tutta la Campania. La sua sagoma è sempre presente: se guardi il panorama, se ti affacci alla finestra, se percorri l'autostrada Napoli-Salerno.

Lo sguardo è catturato dalla sua figura e anche chi non l'ha mai visto lo riconosce. Per questo motivo, un libro di ricette che lo ricordi nel titolo non è una mera intuizione editoriale, è un'indagine per ampliare ulteriormente la visione della nostra identità.

Infatti, i paesi protagonisti di questa ricerca sulle vie delle nostre tradizioni non sono solo quelli dell'Agro Vesuviano, per intenderci. Nelle nostre zone, lo spirito vulcanico, la componente mineraria del suolo, pervadono anche l'Agro Nocerino-Sarnese e i Monti Lattari.

Così i prodotti, i riti, le pietanze che interpretano i territori si trasformano nello strumento privilegiato per scoprire di più noi stessi e le nostre radici senza le quali non può esserci futuro.

780 ricette da scoprire, approfondire, assaggiare, preparare, consigliate da chef, pasticceri, produttori, massaie che hanno reso grandi i nostri territori. Il volume non è un semplice elenco di piatti da preparare, ma è anche uno strumento per conoscere meglio i prodotti tipici che hanno reso unici i nostri piatti.

## **Nunzia Gargano**

Giornalista pubblicista, ideatrice e fondatrice del "Premio

Ritratti di Territorio” e del blog [www.ritrattiditerritorio.it](http://www.ritrattiditerritorio.it). Dottore di ricerca in Storia, è docente di Lettere presso l’Istituto Alberghiero “Raffaele Viviani” di Agerola. Si definisce “una giornalista che insegna”. La sua prima intervista risale al 17 settembre 1994. Da allora, non ha mai smesso di mettere al centro del suo interesse Pagani, l’Agro Nocerino-Sarnese e l’intera Campania. Considera il giornalismo nelle realtà locali una forma di impegno civile. Ha collaborato a diverse testate giornalistiche ed è stata vicedirettore del periodico “l’Agro”. Si occupa di storia contemporanea, legalità, promozione culturale ed enogastronomia.

Per le Edizioni dell’Ippogrifo ha pubblicato “Pagani. Guida turistica”, “Le ricette dell’Agro Nocerino-Sarnese”, “Ritratto di Paese” e “Resistenze”.