

Grande successo a Palazzo De Simone per “Le ricette del Vesuvio” che hanno sfidato l’allerta meteo

di Maria Pepe



Da sx: Aldo Padovano e
Nunzia Gargano

Uno stato perenne di allerta meteo, uno storico palazzo che reca con sé il fascino misterioso di un vissuto tra luci e ombre, una terra arroccata, salda e ferma nella sua apparente instabilità morfologica, elementi ideali per la “presentazione perfetta”.

Lo scorso mercoledì, Palazzo De Simone a Bracigliano, è stato protagonista indiscusso di una “deflagrante dichiarazione di guerra”, quella del libro “Le ricette del Vesuvio”, edito dalle Edizioni dell’Ippogrifo.



Nulla è lasciato al caso, l'autrice da sempre legata al territorio e all'identità non ha fatto mistero e ha subito svelato i volti celati sotto le settecentoottanta ricette del volume.

Chiara il messaggio politico inteso non in senso partitico ma etico- morale; forte quello identitario che si impone nelle "tre patrie" della scrittrice; pacificamente bellicosa la prefazione firmata dalla stessa.

Un libro irriverente, intransigente e cinicamente sentimentale che forte del proprio andare in direzione ostinata e contraria dice la sua e si erge contro il servilismo del potere, un'opera libera che si accompagna solo ad altri romantici, affetti da "tempesta e assalto", come gli unici due collaboratori, Diodato Buonora per la malìa del vino e l'autrice di questo articolo per i focus sugli alimenti di calore e colore della tradizione territoriale.



Da sx: Maria
Pepe e Diodato
Buonora

Il coordinatore scelto, non a caso, Aldo Padovano, giornalista del quotidiano "Il Mattino", mente brillante, tratto bonario e animo perennemente in guerra, ha coinvolto nella discussione i relatori (Antonio Rescigno, sindaco di Bracigliano e Filiberto Aliberti, consigliere comunale con delega ai prodotti tipici), i ristoratori e non, autori delle numerose ricette e il pubblico coraggioso e tenace.



Il ricettario sceglie le sue persone, i suoi soldati e con loro avanza e percorre la sua battaglia al passo di parole e coraggio. A tutti un grazie ed un merito, ma la laude non può non andare ai soliti due "OstiNati", Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia dell'Osteria "La Pignata" da sempre protagonisti in prima persona al servizio dell'ideale chiamato cultura in cui fortemente credono e per il quale si battono. Gerardo e

Mafalda, anello di congiunzione dell'asse Gargano-Bracigliano, sono poi stati i capitani dell'invincibile armata del sempre atteso e gradito buffet, pensato e ideato solo per chi sa ascoltare e recepire. Non ci vogliano male i furbetti che pensano solo all'aspetto superficiale del mangiare. Il cibo è altro, è l'atto pratico di una storia, di una tradizione, di un viaggio esperienziale, la forma più alta della molto spesso abusata e già citata cultura.



La Pergola,
Pizza Fritta
con cigoli e
ricotta

Così attraverso il percorso delineato nelle stanze di Palazzo De Simone gli intervenuti sono stati partecipi di un viaggio emozionale le cui tappe sono state scandite dal buon cibo e dal rispetto della materia prima. Per avere un'idea, basta continuare a leggere. Olimpia e Francesco Pastore della pizzeria "La Pergola" (Scafati) hanno preparato la pizza fritta con ricotta e cigoli;



Bracigliano Salumi

la selezione “Bracigliano Salumi” accompagnata dal pane duro del locale “Biscottificio Calabrese”;



Biscottificio Calabrese

il panino alla genovese della poliedrica Elisa Somma del “Ristopub Joia” (Pimonte);



Joia, Panino
con genovese

i canederli al baccalà di Mario Zingone del ristorante “Il Bagatto” (Pagani);



Il Bagatto,
Canederli al
baccalà

il timballo di fusilli freschi della “Casa del Tortellino”
della famiglia Orlando (Angri) cucinati da Mafalda Amabile;



La Pignata e
Casa del
Tortellino,
Fusilli freschi

la polpetta al sugo, must inimitabile di “Famiglia Principe 1968” (Nocera Superiore);



Famiglia Principe
1968, Polpette al
sugo

la cipolla ramata di Montoro nell'interpretazione di Antonio Petrone, chef patron di “Pensando a Te” (Baronissi);



Pensando a te,
Cipolla ramata
di Montoro
secondo Antonio
Petrone

il fior di latte di jersey del mastro casaro Paolo Amato (Caseificio Aurora, Sant'Egidio del Monte Albino).



Caseificio Aurora, il bocconcino di latte jersey

Non è mancato il vino: quello della selezione "Don Andrea" di Famiglia Pagano 1968.



All'acqua, invece, ha pensato "Perrella Distribuzione".

Un discorso a parte merita la sezione dolci. Il panettone e il pandoro di "Pepe Mastro Dolciere" (Sant'Egidio del Monte Albino);



il dolce di San Pasquale di Pasquale Bevilacqua (Pasticceria Mamma Grazia, Nocera Superiore);



la selezione di dolci gluten free del laboratorio artigianale "Il Mondo Senza Glutine" (Nocera Inferiore)



realizzati da Francesco Fezza che ha deliziato i palati anche con i tarallini alla curcuma apprezzati da tutti. Non è mancato il caffè di "Liguori Caffè Italiano";



il miele di “Apidea” (Castel San Giorgio”).



Se non fosse ancora chiaro, “Le ricette del Vesuvio” rappresentano un saggio che si veste da romanzo, una dichiarazione d’amore nei confronti di chi magari inconsapevole, certo solo di agire nel giusto anni fa, 41 anni fa, ha cominciato questa guerra:

*“A Tonino Esposito Ferraioli,
cuoco etico, sindacalista, vittima innocente di camorra, per
non aver rinnegato se stesso”*

Photocredit: Mariano Lauro e Pietro Paolo Ruocco