

“E’ sangue nun è acqua” di Angelo Mattia Tramontano sul podio più ambito a “San Gennà... un dolce per San Gennaro”

di Nunzia Gargano



Angelo Mattia Tramontano

È Angelo Mattia Tramontano del “Gran Caffè Napoli” di Castellammare di Stabia il vincitore della terza edizione del pastry contest “San Gennà... un dolce per San Gennaro”. L’evento svoltosi nel suggestivo Renaissance Naples Hotel Mediterraneo è stato fortemente voluto da Mulino Caputo.

“E’ sango e nun è acqua” così ha battezzato il suo dolce in omaggio del santo diventato simbolo della città. Il nome scelto è un omaggio al verso di “Faccia gialla” la canzone di Enzo Avitabile, interprete dell’anima del Sud.



E' sango e nun è acqua

Dieci concorrenti entusiasti sottoposti al giudizio della giuria di qualità composta da Gino Fabbri e Luigi Biasetto, presidente e vicepresidente dell'Ampi (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), affiancati da Antimo Caputo, ideatore del concorso.

"E' sango e nun è acqua spiega Tramontano nasce dal connubio di arte e pasticceria. Abbiamo riproposto la sagoma di San Gennaro in versione moderna. Predominano i colori giallo e rosso. Il giallo – i filamenti dell'amido di mais – è il riferimento al suo soprannome faccia gialla; il rosso, invece, la gelée all'amarena, è per il sangue dalla cui liquefazione, nella giornata del 19 settembre, dipende il miracolo. Il dolce è composto da una madeleine all'olio extravergine di oliva e da una bavarese alla vaniglia".



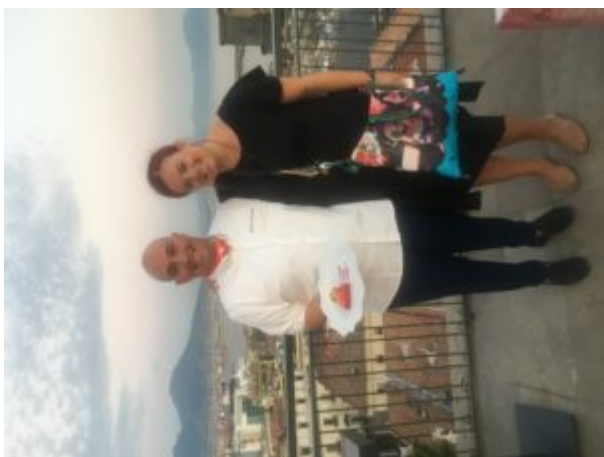
Medaglia d'argento e di bronzo rispettivamente per Ciro

Poppella dell'omonima pasticceria napoletana con la creazione "Ampolla di San Gennaro" e Nello Iervolino con "Santarella" pasticciere del ristorante stellato "Indaco" dell'Hotel Regina Isabella di Lacco Ameno.



Come hanno chiarito Fabbri e Biasetto al momento della premiazione, i concorrenti si sono contraddistinti per la loro maestria e l'alta qualità dei manufatti. Fondamentale per il pastry contest è il rispetto imprescindibile del regolamento. Il dolce di San Gennaro deve essere innanzitutto trasportabile.

Infatti, Angelo Mattia Tramontano ha curato la sua "creatura" nei minimi particolari presentandola nella scatola dedicata che richiama la sagoma di San Gennaro e le *riggiole* napoletane. A sorpresa, ha ricevuto anche un assegno di 1000,00 € da parte di Mulino Caputo.



Entusiasta per la vittoria, non ha dimenticato di

ringraziare i collaboratori del progetto: Alfredo Del Bene,
Carmen Zurlo e Marco Cerullo.