

La 7° edizione di Ritratti di territorio si conferma l'unico evento con premiati eccezionali



#lievitazioni: è stato questo il claim della settima edizione di Ritratti di territorio, il premio ideato, nel 2014, da Nunzia Gargano per festeggiare i suoi 20 anni di giornalismo. Ieri sera, nella cornice di "Dimora Il Bagatto" in Pagani, si è celebrato un evento diverso dal solito a causa della pandemia di Covid-19. Meno invitati e meno premiati per un appuntamento annuale che, nonostante le riduzioni, si conferma come l'unica occasione per celebrare le eccezionali personalità della Campania.



Da sx: Barbara Attianese, Federica Petrelli, Maria

Pepe

Come al solito, la kermesse si è articolata in tre momenti: il premio a chi si è distinto nei diversi ambiti della cultura, dell'arte e dell'imprenditoria e l'inaugurazione del "Premio Anna Contaldi" dedicato a chi si diletta con la poesia; il premio dedicato al settore dell'enogastronomia, il "Ritratti di territorio Food Award" che da quest'anno è intitolato ad Alfonso Pepe; la degustazione dedicata ai premiati con i migliori produttori, artigiani, chef, maestri pasticceri della zona. Per il terzo anno, la serata è stata condotta da Roberto Ritondale, giornalista Ansa, supportato per la consegna dei premi da Barbara Attianese ed Emanuela Petrelli mentre Maria Pepe, anch'ella giornalista, si è occupata del coordinamento tecnico. Nunzia Gargano ha condotto il "Ritratti di territorio Food Award Alfonso Pepe" motivando anche la scelta che è stata accolta da uno spontaneo scroscio di applausi tra la commozione di tutti.

Tra una premiazione e l'altra si sono esibiti: Francesco Nacchia con "L'ultimo giorno di festa", una poesia musicata dedicata alla festa della Madonna delle Galline; gli Strange Clarinet Quartet in "Quartetto A. Fraioli – I Tempo di Swing"; Vincenzo Sabatino che ha recitato la poesia "'0 Mare" di Eduardo De Filippo e "Lentamente muore" di Martha Medeiros.

Con il passar del tempo, ci sono sempre nuovi amici al fianco dell'evento: Taurania Pubblicità per le stampe e i premi; Abi Prof di Giuseppina Nitto che ha fornito i grembiuli agli chef; Armstrong Boutique di Angela Fortunato per gli abiti.

I premiati

Premio Speciale 2020 a Mimmo Borrelli

Drammaturgo, attore, regista. Fin dagli esordi, si

caratterizza per l'originale attività di ricerca nel mondo artistico fino all'elaborazione di una concezione di teatro organico. Partendo dalla tradizione popolare italiana, Mimmo Borrelli, attraverso i suoi spettacoli, riflette sul rapporto ancestrale dell'uomo con la terra ed elabora un linguaggio forte, pervasivo, che diventa il grido di ribellione del Vesuvio, inteso come territorio vulcanico, e dei suoi abitanti. Con le sue opere, ha elevato il dialetto dei Campi Flegrei a dignità letteraria.

Giornalismo

Davide Speranza (Giornalista e scrittore dall'animo sensibile, si distingue per uno stile narrativo chiaro e profondo a cui si aggiunge un'originale capacità di lettura della realtà che lo circonda, frutto dell'impegno continuo in tutti gli aspetti della vita culturale).

Sanità

Pasquale Romano (Il suo impegno di infermiere all'Ospedale Cotugno di Napoli è diventato il simbolo della sanità campana che lotta quotidianamente per garantire il diritto alla salute per i suoi pazienti. Dopo la guarigione dal virus Covid-19, è tornato in corsia per continuare a offrire il suo contributo umano e professionale diventando testimone della speranza).

Cultura

Monsignor Francesco Savino vescovo della Diocesi di Cassano allo Jonio. (Interprete e rappresentante di un episcopato attivo che è sempre vicino alle persone e ai territori che ne hanno bisogno. Per il messaggio lanciato alla Diocesi e all'Italia intera, durante i giorni della chiusura per il Covid-19, affinché, dalla crisi, si cogliesse l'opportunità per ritornare a essere vicini abbandonando le divisioni sociali.

Marcello Ravveduto (Dotato di profonda capacità di analisi,

è uno degli storici più apprezzati e attivi del panorama nazionale. Antesignano della *Digital Public History*, analizza il rapporto delle mafie con i linguaggi filmici e musicali. Le sue ricerche hanno apportato notevoli contributi per la comprensione sociale dei fenomeni collegati alla criminalità organizzata).

Scrittura: Francesco Uccello (Si definisce un “nato periferico”, ma è pur sempre un napoletano doc. Musica, scrittura, letteratura sono i suoi interessi principali. Il profondo umanesimo è lo sguardo privilegiato con il quale osserva la realtà dei propri territori e in particolar modo dell’universo giovanile a cui ha dedicato un romanzo di formazione).

Premio Anna Contaldi

Brunella Caputo (Per la raccolta di racconti “Dell’acqua e dell’amore” in cui l’autrice dà luce alle parole e dà voce alla Paura e alla Polvere di Stelle, alle rose e agli scacchi, utilizzando una scrittura efficace e poetica.

Il riconoscimento vuole premiare anche l’impegno di Brunella Caputo nella promozione delle bellezze del nostro territorio, dal Cilento alla Costiera Amalfitana, e la capacità di realizzare un progetto condiviso, con la consapevolezza che l’arte genera arte e la bellezza genera amore).

Maria Concetta Dragonetto (Per la raccolta di poesie “Della terra e dell’amore” in cui i versi brillano di vita e solitudine. Nelle poesie di Dragonetto – scritte utilizzando uno stile che abbraccia, avvolge e scuote – l’amore si fa corpo e terra, anima e cielo.

Il riconoscimento vuole premiare anche l’impegno costante dell’autrice nella promozione della cultura e della poesia in Campania e la capacità di realizzare un progetto condiviso, con la consapevolezza che l’arte genera arte e la bellezza genera amore).

Musica

Francesco Nacchia Amalinze (La sua musica è l'espressione più pura della personale formazione artistica e culturale che si armonizza privilegiando un continuo legame col borgo nato da cui trae ispirazione per i propri testi che sono ricchi di contenuti emozionali e privi di luoghi comuni).

Strange Clarinet Quartet (Rivoluzionari del mondo jazz, il loro repertorio è ben studiato e spazia dai grandi compositori della musica classica alla musica popolare a cui si aggiunge la rivisitazione in chiave moderna. Tutti questi elementi armonizzati rendono lo Strange Clarinet Quartet un ensemble che, in poco tempo, si è imposto all'attenzione di critica e pubblico).

Imprenditoria

Tommaso Amendola (Rappresentante della seconda generazione, Tommaso Amendola ha tutte le caratteristiche dell'imprenditore moderno. La sua intraprendenza unita all'armonia familiare trasposta nel lavoro gli ha permesso di costruire un'azienda di ampie vedute, dal piglio giovane e con l'attenzione continua al benessere dei propri dipendenti).

Aziende Storiche

Amendola Srl Trasporti e Logistica (Per la filosofia aziendale che ha determinato un importante processo di crescita, senza mai abbandonare il territorio di riferimento. Deontologia professionale e rispetto dei rapporti umani hanno portato al conseguimento di importanti risultati una realtà imprenditoriale fiore all'occhiello dell'intera provincia di Salerno).

Spettacolo

Maddalena Stornaiuolo (Attrice e regista concepisce il teatro e il cinema come due forme d'arte attraverso le quali cerca di raggiungere i giovani. Il successo di

critica e di pubblico, culminato nel “Nastro d’Argento” per il cortometraggio “Sufficiente”, non l’ha mai allontanata dal suo quartiere. A Scampia, ha fondato “La Scugnizzaria”, una scuola teatro per bambini e ragazzi).

Giuseppe Mastrocinque (Per i meriti artistici, per l’impegno al fianco dei più giovani e per l’azione di tutela che mette in atto per il cinema e per la fiction. Attore, sceneggiatore, regista, oggi la sua missione è esaudire i desideri dei suoi ragazzi creando in loro valore, emozione, rispetto per il prossimo).

Raffaele Bottone

Poliedrico e geniale, si districa tra gli studi di medicina e il mondo della tecnologia di cui predilige l’area dei videogiochi. Famosissimo sul web, è il detentore delle strategie del mondo virtuale dei giochi a cui spesso dà la sua voce. Legato al luogo di origine, nonostante gli impegni internazionali, vuole realizzarsi anche come medico nella sua terra.

Arte

Valter Luca De Bartolomeis (Per l’opera di salvaguardia a tutela dell’arte e in particolar modo della ceramica e della porcellana napoletana. Il suo impegno non è mai disgiunto dall’attenzione al mondo dei giovani, soprattutto a quello degli studenti dell’istituto raro “Caselli-De Sanctis” che dirige. L’abnegazione e la perseveranza sono state le armi vincenti con le quali è riuscito a far ripartire la produzione della Real Fabbrica di Capodimonte).

Teatro

Marco Palmieri (Per la forte e al tempo stesso delicata presenza scenica e l’eccellente corrispondenza con i personaggi interpretati. Per la capacità di passare dal comico al drammatico e dal classico al contemporaneo e per

l'abilità di instaurare con il pubblico un rapporto emozionale ricco di esaltante energia. Interprete, ironico e profondo si mette in luce anche per lo spirito organizzativo e le sue tante iniziative artistiche in penisola sorrentina).

Cinema e Teatro

Daniela Ioia (Attrice di grande professionalità si distingue per una presenza scenica fuori dal comune. Sia al cinema che a teatro rapisce la scena conquistando l'attenzione dello spettatore a cui rimane impressa la potenza interpretativa e la forza comunicativa dello sguardo).

I premiati Ritratti di territorio Food Award

Speciale

Pepe Mastro Dolciere (Pioniera di un nuovo concetto di pasticceria, la famiglia Pepe, con umiltà e abnegazione, trent'anni fa, ha avviato una rivoluzione pacifica trasformando Sant'Egidio del Monte Albino nella capitale del panettone più buono d'Italia, crocevia obbligato per gli amanti del gusto. La storia di Alfonso, Prisco, Giuseppe e Anna conferma che la bellezza si può praticare in ogni luogo, se si è capaci di rimanere con i piedi ben saldi in terra e lavorare come se fosse sempre il primo giorno).

Pastry chef

Vincenzo Tiri (Figlio d'arte, la passione per il mondo della pasticceria l'ha portato a lanciare nuove sfide a se stesso. Nel corso degli anni, è stato catturato dal mondo dei lievitati. Così ha trasformato Acerenza, il suo paese, in una delle patrie del panettone che affianca i dolci tradizionali del posto).

Chef emergente

Gianni Mellone

(Giovane, creativo, entusiasta, ha una visione personale della cucina dove l'intelligente originalità si coniuga perfettamente con le pietanze tradizionali. La profonda conoscenza delle materie prime e il rispetto per la loro manipolazione rendono Gianni Mellone uno chef esemplare).

Ospitalità

Giorgio Vuilleumier (Con lo sguardo rivolto all'infinito come la terrazza di "Villa Cimbrone", Giorgio Vuilleumier, negli anni, ha conservato l'equilibrio architettonico del luogo. Grazie alla sua cura del dettaglio e alla ricerca continua, la struttura oggi si distingue anche per la raffinata cucina del ristorante stellato "Il flauto di Pan").

Giornalismo

Nunzia Clemente (La scrittura appassionante, lo spirito d'iniziativa, l'amore per i propri luoghi rendono Nunzia Clemente una giornalista *glocale* capace di discettare in modo impeccabile di cibo e letteratura senza mai diventare saccente).

Promozione della pizza nel mondo

Antonio Giaccoli (Per il lavoro costante, per l'impegno e per l'opera di sensibilizzazione svolti al servizio del mondo pizza, un settore per il quale si prodiga quotidianamente per perseguire obiettivi di alta qualità e altrettanta professionalità).

Azienda agricola

Bruno Sodano – Azienda Agricola Bruno Sodano (Produttore etico e consapevole, concepisce la vita contadina come luogo d'origine dal quale partire per ristabilire un rapporto virtuoso con la natura, scelta necessaria per creare l'equilibrio armonico uomo-terra).

Dario Montoro – Montoro Erbe (Promotore della vita a contatto con la natura. Seguendo le orme paterne, è

riuscito a trasformare la sua passione per le erbe e per i prodotti dell'orto in una realtà lavorativa. Oggi i suoi fiori e le sue primizie sono i gioielli preziosi delle dispense dei ristoranti di alta qualità).

Sapori tipici

Salvatore Calabrese -Macelleria del Centro Storico (Simbolo della gente operosa e volitiva dell'Agro Nocerino-Sarnese, è un artigiano che si distingue per l'impegno nel proprio lavoro e per la ricerca continua delle migliori carni da selezionare per i suoi salumi. La sua storia è un invito a continuare a credere nelle realtà locali).

I protagonisti della degustazione

Alma De Lux (San Giorgio a Cremano); Amaro Penna (Sassano); Caseificio Aurora (Sant'Egidio del Monte Albino); Cinquanta Spirito Italiano (Pagani); Don Andrea 36-05 (Torrecuso); Famiglia Principe 1968 (Nocera Inferiore); Il Bikini (Vico Equense); Il flauto di Pan (Ravello); Il mondo senza glutine (Nocera Inferiore); La locanda dei falchi (Nocera Inferiore); Macelleria del Centro storico (San Marzano sul Sarno); Mood (Salerno); Montoro Erbe (Sarno); Osteria La Pignata (Nocera Inferiore); Pasticceria Mamma Grazia (Nocera Superiore); Pastificio Vicidomini (Castel San Giorgio); Pepe Mastro Dolciere (Sant'Egidio del Monte Albino); Ristorante Pizzeria La Pergola (Scafati).

Photocredit Luciano Squitieri Photography