

Pagani: “Io so e ho le prove” per riflettere sul mondo banche con Virus Teatrali e Vincenzo Imperatore



Continuano gli appuntamenti della ventiduesima edizione di “Scenari pagani”. Sabato scorso, 16 marzo, nell’Auditorium del Centro Sociale di Pagani, il pubblico ha incontrato prima Vincenzo Imperatore, ex bancario, autore del libro “Io so e ho le prove”. Dopo si sono esibiti i “Virus Teatrali” nello spettacolo omonimo. Un viaggio nel mondo del sistema banche tra sotterfugi, linguaggi specifici, credulità popolare.



Prima dello spettacolo, come al solito, c'è stato "Tarallucci e vino", l'AperiSpettacolo a cura di Ritratti di Territorio. Protagonisti: i vini Santacosta di Giuseppe Pagano e i taralli del "Biscottificio Pisacane" di Agerola.



Intanto si riscaldano i motori per venerdì 22 marzo. Si ritorna all'Auditorium Sant'Alfonso Maria De Liguori con Daniele Sepe in "Canzoniere Terrestre".

Pagani: per i “Familie Floz” un “Tarallucci e vino” deluxe



I Familie Floz con Teatro Delusio hanno incantato il pubblico dell’Auditorium Sant’Alfonso di Pagani, sabato 9 marzo. L’edizione numero 22 di “Scenari pagani” si conferma come l’unico baluardo del teatro di qualità in città.



La compagnia si è esibita in una performance sublime trasportando tutti in un mondo sospeso tra sogno e realtà catturando lo sguardo di bambini e adulti.

Prima di assistere allo spettacolo dei “Familie Floz” apprezzati in tutta Europa, gli ospiti sono stati intrattenuti, come tradizione ormai da qualche anno, da

“Tarallucci e vino”, l’AperiSpettacolo a cura di “Ritratti di Territorio”.



La Pignata, Ciambotta dell’Agro

Come al solito, l’eccellenza di produttori, artigiani e osti coinvolge tutti.



Biscottificio Calabrese, Le imbarcate del contadino



Biscottificio Calabrese, Le

imbarcate del contadino
curcuma e zenzero

Protagonisti di un momento che rappresenta un viaggio per la conoscenza delle nostre radici sono stati: Gerardo Figliolia dell'Osteria La Pignata con la ciambotta dell'Agro accompagnata dalle imbarcate del contadino nella versione classica e in quella più moderna con curcuma e zenzero del "Biscottificio Calabrese" sempre da Bracigliano;



il caprino agli agrumi del mastro casaro Paolo Amato del Caseificio Aurora di Sant'Egidio del Monte Albino.



Caseificio Aurora, Caprino
agli agrumi

A valorizzare le creazioni gastronomiche i vini di Giuseppe Pagano dell'Azienda Vinicola Santacosta.

"Scenari pagani" 2019 non è ancora finito. Prossimo

appuntamento, sabato 16 marzo, alle 20.45, all'Auditorium del Centro Sociale di Pagani.

Pizzeria “La Pergola” a Scafati è l’angolo di bontà della famiglia Pastore che splende di nuova luce grazie a Olimpia e Francesco



Da sx: Eduardo Ore e Francesco Pastore

Da qualche mese ho conosciuto due ragazzi speciali. Olimpia e Francesco Pastore, sorella e fratello, sono gli animatori privilegiati della pizzeria “La Pergola” a Scafati. Educati, discreti, competenti e selezionatori di prodotti

di qualità.



In realtà, sono la prosecuzione dei propri genitori, Maria Rosaria e Fiore, che ancora oggi vivono per il locale di famiglia. Olimpia si occupa della sala. Francesco, invece, è un giovane maestro pizzaiolo. La loro forza? La capacità di confrontarsi continuamente con colleghi e produttori.



Il 27 febbraio hanno ospitato Eduardo Ore in una serata a 4 mani. Elevata soddisfazione degli appassionati degustatori che sono i principali alleati della famiglia Pastore. Coprotagonisti della serata: le Cantine Apicella di Tramonti e la selezione di formaggi del mastro casaro del "Caseificio Aurora" di Sant'Egidio del Monte Albino, Paolo Amato.



Un'altra caratteristica della pizzeria "La Pergola" è l'accoglienza che riserva ai suoi ospiti. I menu sono sempre ricchi di pietanze non per esagerazione, ma come forma di rispetto verso chi li sceglie ed è contento di trascorrere qualche ora con loro.



Infatti, la cura dei particolari è maniacale, dolce compreso.

L'evento con Eduardo Ore ha evidenziato le buone capacità di Francesco che con tranquillità a poco a poco sta guadagnando la stima e il rispetto in un ambiente, quello dei pizzaioli, dove si sprecano le prime donne che ormai non ricordano più come si usa un forno.



Ad accogliere i golosi la selezione di friggitoria:
(montanarina, calzone e non solo).



Un articolo a parte meriterebbero i croché realizzati
totalmente in modo artigianale.

La sfilata delle pizze comincia con la pizza margherita,



seguita da una pizza veramente deliziosa (pancetta paesana, carciofi freschi, pomodori semidry)



e in conclusione il ripieno al forno con "suffritta".



Eduardo Ore e Francesco Pastore tra un'infornata e l'altra si sono completamente dedicati ai loro ospiti assicurandosi del loro gradimento.

Standing ovation anche per il dolce, una cheesecake con cremoso di bufala del "Caseificio Aurora", gelée alle pere e crumble.



La storia della famiglia Pastore è un esempio di dedizione e rispetto per il lavoro.

Pizzeria "La Pergola"

via Domenico Catalano, 49

84018 Scafati (Sa)

Tel. 0818503372

Ciao Lella



Ci sono cose che non vorresti mai scrivere. Perché costano tanta fatica. Perché ti costringono ad accantonare il sorriso. Perché riguardano persone che lasciano il segno negli animi di chi le incontra.

Lella Granito ieri sera ci ha lasciati. Moglie dello chef Pepe Guida, insieme avevano costruito il proprio tempio del gusto a Vico Equense. L'Osteria Nonna Rosa, un luogo accogliente e familiare, dove non ti imbatti nella soggezione tipica dei ristoranti stellati perché ti senti subito a casa grazie a una coppia magnifica. Che dire poi dei due figli straordinari: Francesco, virtuoso pastry chef e Rossella dal sorriso contagioso come la mamma.

Sembra ieri, invece, sono passati quasi tre anni dal 9 giugno 2016, sera in cui con Teresa e Alfonso Pepe varcai per la prima volta la soglia di un posto che mi è rimasto impresso nel cuore. Proprio ieri mattina parlavo con mio marito della necessità di andarci prima della chiusura estiva perché l'avevo promesso ai miei figli. Poi, verso le 23 la notizia.

Non c'è altro da scrivere. Lella rimarrai speciale perché,

come ci ha insegnato Ugo Foscolo, “Solo chi non lascia eredità d'affetti poca gioia ha dell'urna”.

Ti saluto con questa foto...

Pagani: “Ritratti di Territorio d'inverno” al centro sociale conferma il successo delle edizioni estive



Un momento intimo, riflessivo, corale. Questo è stato l'evento “In direzione ostinata e contraria – Scampoli di umanità”. Ritratti di Territorio d'inverno si è confermato come un momento in grado di aprire il cuore e la mente con un inno al coraggio dei sentimenti e delle proprie azioni. Sul palco si sono alternati Nunzia Schiano, Gianfranco Iervolino e Vincenzo Malacario, Niko Mucci, Myriam Lattanzio, Vincenzo Sabatino e Antonio Trillicoso. Ognuno ha dato il proprio contributo all'argomento intorno a cui tutti si erano raccolto. Musica, monologhi editi e inediti

che hanno contribuito alla diffusione di una sinfonia armonica tra voci originali tutte abituate a scegliere la direzione ostinata e contraria, ma con scampoli di umanità.



Dopo la presentazione di Nunzia Gargano, è stata Nunzia Schiano a coinvolgere il pubblico nello spirito giusto. Magistrale interpretazione di un breve racconto scritto per l'occasione dall'ideatrice del "Premio Ritratti di Territorio".

Photocredit: Pagani Photo Magazine by Pasquale Senatore

Una personale rivoluzione civile

Decimo giorno.

Il capello bianco si intravede già, nonostante il parrucchiere.

Mi ricorda che un po' di tempo è passato. Non sono più la stessa di qualche anno fa.

Sono trascorsi più di venti anni. Intensi e brevissimi, ma fondamentali. Sono cambiata, è vero! Sono aumentati i chili, le rughe, le consapevolezze, le responsabilità.

Eppure, ogni mattina, mi sveglio e mi sento ancora uguale. A me stessa.

Il 1994 è ancora lì, dietro l'angolo, puntuale, saluta ogni mio giorno.

Rivoluzione copernicana: un giorno di settembre

scoprii che dovevo uscire dalla mia stanza e andare incontro al mondo.

Non avrei immaginato, qualche mese prima, di pensare a me come parte attiva di una società.

Che bello!

Fu l'anno dell'elezione diretta del sindaco. Che entusiasmo! Davvero ci sentivamo attori di una democrazia.

A diciott'anni poi...

Qualche volta mi sentivo stralunata. Ero arrivata in questo paese, che da sempre avevo sentito mio, solo da tre anni. La permanenza non era incominciata nel mondo migliore, ma avevo trovato me stessa.

Non so come fosse accaduto: stavo uscendo dall'anonimato.

Quante volte ho pensato: "Che fortuna vivere in un paese grande! Nel bene e nel male".

Pregi tanti e altrettanti difetti, ma la possibilità di esprimerti, di costruire qualcosa, di dire la tua.

Già il paese..., le radici, l'appartenenza, il futuro: quanti luoghi comuni.

Ci vuole coraggio e sentimento per non partire.

Io ce l'ho messa tutta. Ogni giorno, ho preferito la direzione ostinata e contraria.

Un solo obiettivo: Pagani.

Ne ho studiato, interpretato e analizzato la storia dei secoli precedenti.

Oggi, ne testimonia talvolta l'involuzione socio-affettiva.

Dove sono finiti i giovani adolescenti che occupavano il corso principale di mattina e nelle sere del fine settimana?

Ah! Quelli erano gli anni Novanta.

Oggi, invece, i miei coetanei orgogliosamente affermano: "Il paese non offre niente. Non c'è nulla per i giovani".

Giusto, vero, poi però chiedono il tuo voto perché hanno a cuore le sorti della città...

ah! ah! Ah! (risata isterica).

Tra un'intervista, un articolo, un saggio scientifico, qualche libro, il contratto a tempo indeterminato, le delusioni, sono arrivata al 2019.

Senza mai lasciare Pagani, se non per qualche settimana all'anno, quando capita...

Penso alla mia età: sono una signora non mi si può chiedere...

(risata simpatica)

... D'altronde, i numeri come il tempo sono una convenzione. E io mi sento ancora negli anni novanta e conservo lo sguardo ingenuo e vigile di chi crede ancora che la bellezza si trovi in ogni luogo, salverà il mondo e migliorerà il futuro.

Nunzia Gargano