

A Cena Con Gli Chef: il 18 febbraio ritorna l'evento made in Pepe



Lunedì prossimo, alle 20.30, torna l'atteso appuntamento di Pepe Mastro Dolciere. In via Nazionale a S. Egidio del Monte Albino, Alfonso Pepe e i fratelli Anna, Giuseppe e Prisco ospiteranno tre amici. Insieme delizieranno i palati di chi deciderà di intraprendere questo viaggio del gusto. Tutti numeri uno. Protagonisti: Christoph Bob, chef "Il refettorio del Monastero Santa Rosa" di Conca De Marini; Alfonso Caputo, chef "La Taverna del Capitano" di Nerano; Antonio Fusco, pizzaiolo "Ristorante del Pino" di Cercola.

Ad accompagnare le pietanze la selezione dei vini "Don Andrea 36 05" dell'Azienda Vinicola Santacosta di Giuseppe Pagano.

Qualche posto è ancora disponibile.

Prenotate e informatevi allo 0815154151.

Palati in estasi per Aversa, Di Costanzo e Franco Pepe da Pepe Mastro Dolciere il 28 gennaio scorso



C'è sempre un'atmosfera particolare quando si va "A Cena con gli chef". Gli eventi organizzati da Pepe Mastro Dolciere in collaborazione con i più rinomati artisti culinari riscuotono sempre grande successo. Il segreto? Al di là della maestria dei protagonisti degli incontri di gusto ciò che rimane è la splendida percezione di essere invitati a una festa di famiglia.



Nino Di Costanzo, Gambero
in parmigiana di melanzane

Ed è stato così anche all'ultimo evento.

Il 28 gennaio scorso, Peppe Aversa, Nino Di Costanzo, Franco Pepe e i maestri pasticceri Alfonso, Giuseppe e Prisco Pepe, tutti insieme hanno coccolato cuore, mente e palato degli estimatori insieme al vino selezione "Don Andrea 36 05" dell'Azienda Vinicola Santacosta di Giuseppe Pagano.



D'altronde non capita spesso ci si possa deliziare in un solo evento con due chef stellati, il miglior pizzaiolo del mondo e il re dei lievitati.

Un menu equilibrato e ben articolato. Nessuna pietanza ha oscurato l'altra, caratteristica questa solo dei grandi.

Ad aprire il percorso il gambero in parmigiana di melanzane di Nino Di Costanzo (due stelle Michelin, Danì Maison, Ischia).

Golosità alle stelle per le due versioni di pizza fritta di Franco Pepe (Pepe In Grani, Caiazzo): marinara e con mortadella, pistacchio e spuma di ricotta.



Franco Pepe,
Interpretazioni di pizza
fritta

Variopinto e gustoso il risotto al peperone imbottito di Di Costanzo. D'altronde, i gourmand conoscono bene la maestria di Nino con il risotto.



Nino Di Costanzo, Risotto
al peperone imbottito

Elevato gradimento anche per il baccalà agli agrumi su lenticchie nere di Pepe Aversa (una stella Michelin, Il Buco, Sorrento).



Pepe Aversa, Baccalà agli agrumi su lenticchie nere.

Apoteosi generali per il debutto in società dell'ultimo nato in casa Pepe: un'interpretazione diversa della delizia al limone. Nessuna descrizione dettagliata può far comprendere a chi non c'era l'immensità dei sapori racchiusi in un dolce degno coronamento di una serata eccellente.



Pepe Mastro Dolciere,
Delizia al limone secondo
Pepe

Intanto per chi non avesse ancora avuto questa magnifica esperienza, si può rimediare. "A Cena Con Gli Chef", lunedì 18 febbraio alle 21.

Per info e prenotazioni

Pepe Mastro Dolciere, Via Nazionale 2/4 – Sant'Egidio del Monte Albino

“Scenari pagani 22”: successo confermato anche per il secondo appuntamento della rassegna di “Casa Babylon”



Nata sotto una buona stella l'edizione 22 di “Scenari pagani”. L'apprezzamento di pubblico cresce di spettacolo in spettacolo. La rassegna di “Casa Babylon Teatro”, curata dal direttore artistico Nicolantonio Napoli, è ormai un appuntamento fisso della stagione teatrale paganese.



La sera di sabato 2 febbraio scorso, a esibirsi nell'Auditorium del Centro Sociale di Pagani, è stata la compagnia "Sotterraneo teatro" in "Overload".



Grande soddisfazione degli spettatori alcuni dei quali sono stati parte attiva della performance. Come al solito, la visione è stata preceduta da "Tarallucci e vino", l'AperiSpettacolo a cura di "Ritratti di Territorio", il blog della giornalista Nunzia Gargano.



Protagonisti l'azienda vinicola "Santacosta" di Giuseppe Pagano e i taralli del "Biscottificio Pisacane" di Agerola.



Intanto già si pensa alla prossima data. Sabato 26 febbraio, alle 21, toccherà ad "Amor Vacui" in "Intimità".



Segnate in agenda!

**Bracigliano: il racconto di
cosa vi siete persi alla
Pignata nelle serate
dedicate alla carne di
maiale**



Le temperature fredde del mese di gennaio sono state una manna dal cielo per chi adora mangiare cibi della tradizione in un ambiente familiare. Mafalda e Gerardo dell'Osteria "La Pignata" in Bracigliano, infatti, il 14, 15, 21 e 22 gennaio scorso hanno organizzato la serata col re della tavola: il maiale.



La famiglia Figliolia-Amabile è la detentrica dell'antica sapienza contadina della Valle dell'Orco. Difende i prodotti della cultura contadina perché ha il privilegio di avere un orto da cui attingere.



La Pignata, I salumi

Nello stesso tempo, non ha abbandonato il rito dell'allevamento domestico del maiale.



La Pignata, involtino di
verza

Pochi capi che però garantiscono la possibilità di coccolare il palato degli affezionati che alla Pignata riescono a degustare pietanze a base di maiale che si contraddistinguono per il sapore autentico.



La Pignata, il soffritto su
pane duro

Di anno in anno, Mafalda si conferma ostessa premurosa e sapiente. Quando assaggio i suoi manicaretti, mi ritrovo catapultata negli anni '80. Mi rivedo bambina dai nonni paterni a festeggiare l'uccisione casalinga del maiale.



La Pignata, Il Mallone

Almeno una volta all'anno, bisogna andare da questa coppia formidabile per mangiare come una volta.



Nulla è lasciato al caso.



La Pignata, la minestra maritata

Dalla selezione di salumi al soffritto sul pane duro passando per il ragù con tracchia e cotica



La Pignata, fusilli al ragù
di tracchia e cotica

per arrivare allo sritto di maiale



La Pignata, sritto di
maiale

e al fegato con cipolle.



La Pignata, Fegato con
cipolle

Mafalda e Gerardo sono generosi in questo viaggio gustoso.



La Pignata, le castagne

Non manca mai il mallone, il piatto che in origine era preparato con una selezione di quindici tipi diversi di minestra. Mafalda lo prepara saltandolo in padella con patate, peperoncino rosso piccante e tozzetti di mascotto (pane duro biscottato) di Bracigliano.

Dulcis in fundo, non manca mai il dolce sempre made in Pignata.



La Pignata, torta di gallette

State ancora leggendo? Correte a prenotare la vostra cena emozionale.

Per info e prenotazioni

Osteria La Pignata – via F. D’Amato, 54 – Bracigliano

Tel. 081969580

Scenari pagani 22: buona la prima



Partenza pirotecnica per il primo appuntamento di “Scenari pagani 22”. A inaugurare il cartellone 2019 la Compagnia “Enzo Mirone” con “Operina Elettro-Meccanica”. Come ormai da tre anni, gli spettatori hanno partecipato anche “Tarallucci e vino”, l’AperiSpettacolo di “Casa Babylon Teatro” e “Ritratti di Territorio”.



Protagonisti per l’occasione i tarallucci del “Biscottificio Pisacane” di Agerola e i vini dell’Azienda Santacosta del wine-maker Giuseppe Pagano.



Grande apprezzamento di pubblico per i due momenti. Nicolantonio Napoli e Nunzia Gargano, nonostante il tempo che passa e le difficoltà quotidiane per chi sceglie di essere fuori dal coro qualunquista, continuano a presidiare – ognuno a proprio modo – il territorio nel quale hanno scelto di “militare”.



Intanto ci si prepara già al secondo appuntamento. Venerdì 2 febbraio sarà la volta di “Sotterraneo” con “Overload” sempre al centro sociale.