

# “Tonino”: il 10 novembre proiezione e discussione alla Confraternita dell’Addolorata in Pagani con Gennaro Esposito, Isaia Sales, il cast e lo staff del cortometraggio



La Confraternita Maria SS.ma Addolorata e Ritratti di Territorio hanno organizzato la proiezione di “Tonino”, il cortometraggio dedicato alla memoria di Antonio Esposito Ferraioli, cuoco e sindacalista della Cgil, ucciso barbaramente la notte del 30 agosto 1978. L’evento si svolgerà domenica prossima, 10 novembre, presso la Chiesa Maria SS.ma Addolorata in via Nicola Pagano a Pagani.

La storia di Tonino, morto a soli 27 anni per aver rifiutato di cucinare carne marcia ai dipendenti dell’allora Ericsson Fatme di Pagani, va raccontata e condivisa.

A riflettere sull'importanza delle sue scelte, ci saranno, dopo i saluti del priore della Congrega, Bonaventura Buonocore, il cast e lo staff di "Tonino"; Gennaro Esposito, chef "La Torre del Saracino", Vico Equense; Isaia Sales, docente di Storia delle Mafie presso l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. A Nunzia Gargano, giornalista, il compito di coordinare i lavori.

Dopo la discussione, in memoria della figura di Tonino, alcuni artigiani e produttori locali saranno presenti con le loro creazioni: Caseificio Aurora (Sant'Egidio del Monte Albino); Famiglia Pagano 1968 (San Marzano Sul Sarno); Il mondo senza glutine (Nocera Inferiore); Osteria La Pignata (Bracigliano).

### **Il film**

Il film vede la regia e la fotografia di Gaetano Del Mauro. È stato scritto da Aldo Padovano, Alfonso Tramontano Guerritore e Federico Esposito. Attore protagonista è Andrea Contaldo, che interpreta il ruolo del sindacalista, con la partecipazione straordinaria dell'attrice salernitana Anna Rita Vitolo, già impegnata nella serie tv HBO "L'amica geniale". Il progetto è stato prodotto dalla Cgil e Flai Cgil assieme alla Fondazione Pol.I.S della Regione Campania, con l'associazione culturale "Ambress'...am press" ed il presidio paganese di "Libera - Associazioni, nomi e numeri contro le mafie" in collaborazione con il Giffoni Experience nell'ambito del programma "Giffoni per la Legalità". Il corto gode del patrocinio del comune di Pagani.

### **SINOSI**

"Tonino" è un cortometraggio dedicato alla memoria di Antonio Esposito Ferraioli, cuoco e sindacalista Cgil ucciso dalla camorra il 30 agosto 1978 a Pagani, in provincia di Salerno. Due colpi di lupara lo ferirono a morte sotto casa della sua futura moglie. Aveva solo 27 anni. La sua colpa, da sindacalista, fu il rifiuto di cucinare carne marcia per la mensa della Fatme, grande stabilimento industriale di Pagani. In fabbrica si era battuto anche per migliorare le condizioni lavorative dei suoi colleghi operai. La camorra non glielo perdonò. Ad oggi non ci sono

condanne né per mandanti né per gli esecutori dell'omicidio Esposito Ferraioli.

Il corto inizia e finisce sul luogo dell'omicidio. La storia comincia subito dopo l'esecuzione. Siamo nel 1978. È la sera del delitto. Da allora il tempo è come sospeso, ancora, nel 2018. Quarant'anni dopo l'omicidio la sua presenza aleggia ancora per le strade della città. Una presenza leggera, impalpabile. Nel presente il cuoco-sindacalista rivive la sua storia, attraverso le tappe di una giornata ideale che ricostruisce la sua vita. Non è un ritorno. È una permanenza.

---

## La tournée di Principi del Riso fa tappa dallo Stuzzichino a Sant'Agata sui Due Golfi.



I Principi del Riso va in tournée e ha scelto la Campania per iniziare il suo ricco programma. Il primo grande evento dedicato al riso, alle sue molteplici

culture nel mondo, ha riscontrato un buon successo nella prima edizione svoltasi ad inizio ottobre presso il Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio. Nato dall'idea di Giancarlo Maffi, gastronomo appassionato, che ha voluto dare il via al lungo percorso tra i diversi territori italiani, tra risi e risaie, partendo dall'osteria Lo Stuzzichino di Mimmo e Paolo De Gregorio, a Sant'Agata sui Due Golfi. **Lo chef protagonista della cena sostenuta da Riso Buono è Igles Corelli, cinque stelle Michelin in carriera e responsabile dell'Academy Gambero Rosso.** Un incontro goloso giocato tra il mitico risotto alla zucca di Corelli e l'aristocratico sartù napoletano di Paolo De Gregorio, con i nobili chicchi delle risaie novaresi di famiglia Cavalchini. La cultura nordica del risotto trova la massima espressione con la cucina raffinata di Corelli e allo stesso tempo la maestosità del sartù, simbolo dell'alta cucina napoletana, riceve certezza nell'esperienza di Paolo che festeggia le Tre Forchette ricevute dalla Guida ai Ristoranti d'Italia 2020 del Gambero Rosso. Il riso a Napoli è frequente protagonista con gli arancini, così la pizzeria Magma di Torre del Greco dirà la sua alla cena dei Principi del Riso in tournée. Bollicine vesuviane per accompagnare l'arancino, metodo classico da caprettone delle cantine Casa Setaro, l'azienda che accompagna i piatti di questo straordinario menù insieme alle cantine Bosoni che offriranno in degustazione anche il pluripremiato Vermentino Etichetta Nera – nel millesimo 2018 ha appena ricevuto il riconoscimento di Migliore Vino Bianco Italiano dalla Guida ai Vini Gambero Rosso.

Per informazioni e prenotazioni contattare Lo Stuzzichino

Menù

– Cocktail Cortesino Orange

– Arancino Magma di Nicoletta Di Giovanni pizzeria Magma

con Pietrafumante Caprettone metodo classico 2016 Casa Setaro

- Risotto alla zucca e tartufi nero di Igles Corelli  
con Colli di Luni Vermentino Etichetta Nera 2018 Bosoni
  - Sartù di riso di Paolo De Gregorio  
con Munazei Lacryma Christi del Vesuvio 2018 Casa Setaro
  - Pollo alla cacciatora di Paolo De Gregorio  
con Colli di Luni rosso Niccolò V 2015 Lunae Bosoni
  - Gelato di castagne cialda di riso e melagrana di Paolo de Gregorio
- 

**Mercoledì prossimo tutti a  
Palazzo De Simone a  
Bracigliano per la sesta  
tappa del tour “Le ricette  
del Vesuvio”**



Continua il tour del nuovo libro di Nunzia Gargano. Mercoledì prossimo, 6 novembre, alle 20, “Le ricette del Vesuvio” faranno tappa a Palazzo De Simone a Bracigliano. Sesta presentazione per il libro edito dalle Edizioni dell’Ippogrifo.

Un appuntamento nato dal profondo amore per il territorio di Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia, gli animatori dell’Osteria “La Pignata” che perfettamente si coniuga con la sensibilità della locale amministrazione comunale sempre pronta a ospitare e a promuovere iniziative che contribuiscano a fare rete.

A condurre per mano il pubblico nell’affascinante mondo delle tradizioni culinarie ci sarà Aldo Padovano, giornalista del quotidiano “Il Mattino”. Dopo i saluti del sindaco Antonio Rescigno, del presidente del Gal “Terra è vita”, Francesco Gioia, e di Filiberto Aliberti, consigliere comunale delegato ai prodotti tipici, Padovano intervisterà Nunzia Gargano.

Un evento che coniugherà cultura e gastronomia. Merito di chef, maestri pasticciери produttori, i veri ambasciatori del territorio che non fanno mai mancare il loro apporto. Alla presentazione interverranno anche alcuni degli autori delle 780 ricette contenute nel libro che potrà essere acquistato

durante la serata grazie alla presenza della libreria Ubik di Nocera Inferiore.

La serata si è realizzata grazie anche all'impegno dei nostri numeri uno: Famiglia Pagano (i vini di San Marzano Sul Sarno); Caseificio Aurora, Pepe Mastro Dolciere (Sant'Egidio del Monte Albino); Biscottificio Calabrese, Bracigliano Salumi, Il Frantoio di Marina, Osteria La Pignata (Bracigliano); Liguori caffè italiano (Cava De' Tirreni); Pastificio Vicidomini (Castel San Giorgio); La Casa del Tortellino (Angri); Il Bagatto (Pagani); Pensando a Te (Baronissi); Il mondo senza glutine, Osteria Al Paese (Nocera Inferiore); Famiglia Principe 1968, Pasticceria Mamma Grazia (Nocera Superiore); Ristorante Pizzeria La Pergola (Scafati); Ristopub Joia (Pimonte); Perrella Distribuzione (San Valentino Torio-Salerno).

Le ricette del Vesuvio tappa sesta è da non perdere.

Ingresso gratuito su invito.

(Nunzia Gargano, *Le ricette del Vesuvio*, Edizioni dell'Ippogrifo, Sarno 2019, € 15,00).

### **Il libro**

Si presenta in modo originale come è nello stile dell'editore e dell'autrice.

Due dediche: ad Antonio Esposito Ferraioli, Tonino per tutti, il cuoco sindacalista, ammazzato con due colpi di lupara il 30 agosto 1978 dopo aver lasciato la casa della fidanzata, colpevole di aver rifiutato di cucinare cibo avariato ai dipendenti dell'Ericsson Fatme di Pagani; agli studenti delle classi quinte dell'anno scolastico 2017-2018 dell'Istituto Alberghiero di Agerola presso cui Nunzia Gargano insegna Materie Letterarie dal 2014.

Nessuna prefazione: solo un'introduzione scritta direttamente dalla giornalista fondatrice del progetto culturale "Ritratti di Territorio"

che descrive il rapporto e le potenzialità delle sue tre patrie: l'Agro Nocerino-Sarnese (la patria natia); i Monti Lattari (la patria ideale); l'Agro Vesuviano (la patria politica).

780 ricette da scoprire, approfondire, assaggiare, preparare, consigliate da chef, pasticceri, produttori, massaie che hanno reso grandi i nostri territori. Il volume non è un semplice elenco di piatti da preparare, ma è anche uno strumento per conoscere meglio i prodotti tipici che hanno reso unici i nostri piatti.

“Le ricette del Vesuvio” si pregia di due preziosi collaboratori: Diodato Buonora, uno dei maggiori esperti dell'enologia campana, e Maria Pepe, giornalista che ha scelto di raccontare le realtà locali.

In copertina, c'è la genovese di Luciano Bifulco dell'omonima braceria di Ottaviano immortalata da Mariana Silvana Dedu. Nella quarta di copertina la foto dell'autrice è invece di Gaetano Del Mauro, un artista che non ha più bisogno di presentazioni.

### **Nunzia Gargano**

Giornalista pubblicista, ideatrice e fondatrice del “Premio Ritratti di Territorio” e del blog [www.ritrattiditerritorio.it](http://www.ritrattiditerritorio.it). Dottore di ricerca in Storia, è docente di Lettere presso l'Istituto Alberghiero “Raffaele Viviani” di Agerola. Si definisce “una giornalista che insegna”. La sua prima intervista risale al 17 settembre 1994. Da allora, non ha mai smesso di mettere al centro del suo interesse Pagani, l'Agro Nocerino-Sarnese e l'intera Campania. Considera il giornalismo nelle realtà locali una forma di impegno civile. Ha collaborato a diverse testate giornalistiche ed è stata vicedirettore del periodico “l'Agro”. Si occupa di storia contemporanea, legalità, promozione culturale ed enogastronomia.

Per le Edizioni dell'Ippogrifo ha pubblicato “Pagani. Guida turistica”, “Le ricette dell'Agro Nocerino-Sarnese”, “Ritratto di Paese” e “Resistenze”.



---

# Castel San Giorgio: tra i premiati della IX edizione del Premio Castellano spicca Roberto Ritondale, un figlio dell'Agro



Si terrà oggi pomeriggio la IX edizione del Premio Giornalistico "Mimmo Castellano". L'evento è in programma alle ore 15 presso l'Aula Consiliare del Comune di Castel San Giorgio (SA).

La manifestazione è uno dei fiori all'occhiello per l'Assostampa che, fin dalla sua costituzione, ha inteso rendere omaggio a una personalità che ha dato tanto all'intera categoria.

L'evento, infatti, organizzato come ogni anno dall'Associazione della Stampa Campania Valle del Sarno, con il patrocinio del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, del Consiglio dell'Ordine dei Giornalisti della Campania, del Movimento Unitario Giornalisti, del Comune di Castel San Giorgio e della Provincia di Salerno – ha lo scopo

di onorare la memoria del compianto Mimmo Castellano, papà dei giornalisti, scomparso prematuramente dieci anni fa.

Castellano è stato vicepresidente dell'Ordine dei giornalisti della Campania e segretario generale aggiunto della Federazione Nazionale della Stampa Italiana. Al suo nome sono legati numerosi riconoscimenti a favore della categoria come la legge 150/2000 sulla Comunicazione ed Informazione Istituzionale.

Il Premio

Nel corso della manifestazione – presentata da Giuseppe De Caro – saranno assegnati riconoscimenti a giornalisti che operano nel campo dell'informazione locale e nazionale. Un riconoscimento alla memoria sarà consegnato ai figli di Raffaele Senatore, storica voce e penna di Cava de' Tirreni. Ecco tutti gli altri riconoscimenti: Serena Bortone di Agorà/Rai3 (sezione tv nazionale); Genny Coppola di Canale9 (sezione tv regionale); Asmae Dachan, freelance esperta di Medioriente (sezione stampa internazionale); Antonio Gnassi digital media e broadcast director dell'Universiade 2019 (sezione comunicazione digitale); Roberto Ritondale, redattore Ansa (sezione agenzie di stampa).

Riconoscimenti alla carriera saranno consegnati a: Gerardo Capozza, segretario generale Aci ed ex capo del cerimoniale di Palazzo Chigi; Gianni Festa, direttore del Quotidiano del Sud; Sigismondo Nastri, storico e giornalista, punto di riferimento per la Costiera Amalfitana.

Premi speciali saranno consegnati a: Catello Maresca, sostituto procuratore presso il Tribunale di Napoli; Monsignor Salvatore Nunnari, già consigliere nazionale Fnsi e vicepresidente dell'Ordine dei giornalisti della Calabria; Benedetto Casillo, giornalista e attore.

Nel corso della serata saranno assegnati anche riconoscimenti per l'attività giornalistica a: Geppino D'Amico, giornalista e scrittore, da sempre punto di riferimento per i giornalisti del Vallo di Diano; Giuseppe Petrucciani, giornalista, da sempre impegnato per la categoria; Jeanlouis Pepe, addetto stampa presso l'Ufficio Pubblica Informazione e Comunicazione

del Comando Forze Operative Sud dell'Esercito Italiano; Nicola Castorino, giornalista e docente; Francesca Cutino, giornalista e scrittrice; Edoardo Tranchese, reporter e regista.

La premiazione coincide con il corso di formazione per giornalisti sul tema "La deontologia del giornalista e i linguaggi dell'informazione" (6 cfu, prenotazione tramite piattaforma Sigef).

Sul tema – dopo i saluti istituzionali del presidente della Provincia, Michele Strianese, del sindaco di Castel San Giorgio, Paola Lanzara, e del presidente dell'Assostampa Campania Valle del Sarno, Barbara Ruggiero – si confronteranno: Carlo Verna, presidente del Consiglio nazionale dell'Ordine dei giornalisti; Ottavio Lucarelli, presidente dell'Ordine dei giornalisti della Campania; Mimmo Falco, presidente del Movimento Unitario Giornalisti e del Corecom Campania; Carlo Parisi, direttore di Giornalisti Italia; Alessandro Sansoni, componente della giunta esecutiva del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti; Salvatore Campitiello, consigliere dell'Ordine dei giornalisti della Campania.

---

**"A cena con l'autrice":  
sabato prossimo "Le ricette  
del Vesuvio" fanno tappa a  
Tramonti alla "Trattoria San**

# Francisco”



Sabato prossimo, 26 ottobre, alle 20.30, quinta presentazione del libro di Nunzia Gargano, “Le ricette del Vesuvio”, edito dalle Edizioni dell’Ippogrifo. Appuntamento alla “Trattoria San Francisco” alla frazione Polvica di Tramonti. Gli animatori della struttura, Pamela e Francesco Maiorano, hanno organizzato l’evento “A cena con l’autrice”. Un’occasione per stare insieme, mangiare secondo tradizione e magari assaggiare le pietanze dei padroni di casa che sono presenti nel ricettario.

Quale occasione migliore per un viaggio sui sentieri del gusto campano?! A illustrarli, l’autrice che, con il suo ultimo lavoro, ha accesso i riflettori su tre zone affascinanti e interessanti della nostra regione.

## **Il libro**

(Nunzia Gargano, *Le ricette del Vesuvio*, Edizioni dell’Ippogrifo, Sarno 2019, € 15,00).

Il Vesuvio non è semplicemente il Vulcano di Napoli. “Vesuvus”, come lo chiamavano gli antichi, è un gigante maestoso che guarda alla città, ma “protegge” tutta la

Campania. La sua sagoma è sempre presente: se guardi il panorama, se ti affacci alla finestra, se percorri l'autostrada Napoli-Salerno.

Lo sguardo è catturato dalla sua figura e anche chi non l'ha mai visto lo riconosce. Per questo motivo, un libro di ricette che lo ricordi nel titolo non è una mera intuizione editoriale, è un'indagine per ampliare ulteriormente la visione della nostra identità.

Infatti, i paesi protagonisti di questa ricerca sulle vie delle nostre tradizioni non sono solo quelli dell'Agro Vesuviano, per intenderci. Nelle nostre zone, lo spirito vulcanico, la componente mineraria del suolo, pervadono anche l'Agro Nocerino-Sarnese e i Monti Lattari.

Così i prodotti, i riti, le pietanze che interpretano i territori si trasformano nello strumento privilegiato per scoprire di più noi stessi e le nostre radici senza le quali non può esserci futuro.

780 ricette da scoprire, approfondire, assaggiare, preparare, consigliate da chef, pasticceri, produttori, massaie che hanno reso grandi i nostri territori. Il volume non è un semplice elenco di piatti da preparare, ma è anche uno strumento per conoscere meglio i prodotti tipici che hanno reso unici i nostri piatti.

Per info e prenotazioni

Trattoria San Francisco, via Comunale Polvica-Paterno ,  
Tramonti (Sa)

Tel. 3394401041

**Nunzia Gargano**

Giornalista pubblicista, ideatrice e fondatrice del "Premio Ritratti di Territorio" e del blog [www.ritrattiditerritorio.it](http://www.ritrattiditerritorio.it). Dottore di ricerca in

Storia, è docente di Lettere presso l'Istituto Alberghiero "Raffaele Viviani" di Agerola. Si definisce "una giornalista che insegna". La sua prima intervista risale al 17 settembre 1994. Da allora, non ha mai smesso di mettere al centro del suo interesse Pagani, l'Agro Nocerino-Sarnese e l'intera Campania. Considera il giornalismo nelle realtà locali una forma di impegno civile. Ha collaborato a diverse testate giornalistiche ed è stata vicedirettore del periodico "l'Agro". Si occupa di storia contemporanea, legalità, promozione culturale ed enogastronomia.

Per le Edizioni dell'Ippogrifo ha pubblicato "Pagani. Guida turistica", "Le ricette dell'Agro Nocerino-Sarnese", "Ritratto di Paese" e "Resistenze".