

Birra in Villa: ecco svelato il segreto dell'ultima edizione



Tra maggio e giugno ho dato un calcio alla pigrizia e ho partecipato a tre eventi: “Birra in Villa”, “Le strade della Mozzarella”, “Festa a Vico”. Finora non sono riuscita a raccontarli adeguatamente. Come insegna il vecchio adagio, non è mai troppo tardi. Seguirò un ordine rigorosamente cronologico.

Di “Birra in Villa” 2018, svoltosi dal 12 al 14 maggio scorsi, presso la splendida Villa Calvanese in Castel San Giorgio ho già parlato. Ho evidenziato l'importanza del ritorno dopo un anno sabbatico e dei cooking show che hanno dato lustro ulteriore alla manifestazione.

Non ho avuto tempo di scrivere di ciò che più ha riscosso il successo del pubblico.



Fiore all'occhiello della manifestazione di quest'anno Luciano e Nando Bifulco, i due fratelli, figli del Vesuvio, rispettivamente patron di "Braceria Bifulco" e "Bifburger". Un ingresso fortemente voluto da Carmine Capuano, il presidente dell'Associazione "Amici di Villa Calvanese", il cui obiettivo era quello di lasciare ancora una volta il segno.



Come ci è riuscito? Semplice. Quando nelle cose c'è veramente cuore come fanno Carmine e, scusate l'autocitazione, Nunzia si riesce a realizzare ciò che si persegue se l'interlocutore non è un mercenario, ma una persona appassionata.



Da sx io con Carmine Capuano

Per la prima volta a “Birra in Villa” anche l’area food gluten free. Protagonista d’eccellenza dei tre giorni il laboratorio artigianale di Nocera Inferiore “Il mondo senza glutine” con Francesco Fezza, Antonio Pepe e Alfonso Sabatino coinvolti in prima persona.



Il “cuoppo fritto” pensato per l’occasione è stato sold out in tutte e tre le serate. Una scelta azzeccatissima per una preparazione da street food che ha conquistato i palati di tutti e non solo degli intolleranti al glutine.



Una conferma, come al solito, il panino con la braciola di capra di Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia dell'osteria "La Pignata" di Bracigliano, sempre in prima linea quando c'è da difendere e promuovere il territorio. Gli "OstiNati" si sono esibiti il sabato e la domenica.



Serata diversa quella del lunedì dedicata esclusivamente ai cuochi e ai pizzaioli dell'Alleanza Slow Food.



Io con Aniello
Falanga

Degno di nota l'arancino al nero di seppia di Aniello Falanga, patron del Ristorante Pizzeria "Haccademia" in Terzigno, un maestro pizzaiolo che si distingue per la profonda educazione in un mondo dove si urla troppa.



Originale e da evidenziare il "Birramisù", il tiramisù alla birra, la nuova creazione dell'instancabile Sebastiano Donnarumma, il pastry chef che una ne pensa e cento ne fa.



Sebastiano, pacato, serio, riflessivo, ama comunicare attraverso le sue creazioni.



Adesso basta. È tempo di pensare alla prossima edizione!

**Birra in Villa 2018: per il
cooking show di Lorenzo
Principe e Agostino Scarpa
omaggio al Pastificio**

Vicidomini di Castel San Giorgio



A “Famiglia Principe 1968” il compito di chiudere la trilogia dei cooking show di “Birra in Villa 2018”. Lorenzo Principe e Agostino Scarpa sono ormai una coppia consolidata. L’uno patron, l’altro chef.



Entrambi hanno a cuore la propria terra: Nocera Superiore e l’intero comprensorio. Forti di questa motivazione hanno messo a punto il piatto presentato, nel corso

dell'esibizione di domenica 13 maggio scorso, a Villa Calvanese di Castel San Giorgio.



Ad affiancare i protagonisti oltre ad Alfonso Del Forno a cui è spettato il compito di abbinare le singole birre ai piatti, c'era Marco Contursi, fiduciario della condotta Slow Food dell'Agro Nocerino-Sarnese.



La creazione di "Famiglia Principe 1968" si è quindi ispirata alla primavera. Candele fritte del "Pastificio Vicidomini" ripiene di ricotta su crema di piselli e con salame nostrano. Inutile scrivere dell'apprezzamento dei commensali, soddisfatti di aver preso parte a un percorso sulle tappe del gusto che ha contribuito a un arricchimento personale e ha ampliato le conoscenze e l'amore per il proprio territorio.

Ph Mariano Lauro

Birra in Villa 2018: al cooking show di “Villa Calvanese” contagia la “Joia” della giovane Elisa Somma



Un evento pirotecnico quello del secondo weekend di maggio. Al momento dei cooking show nomi storici della tradizioni gastronomiche dell'Agro Nocerino-Sarnese hanno tenuto a battesimo una giovane stella. Parliamo di Elisa Somma, diciottenne di Pimonte, studentessa dell'Ipssea "R. Viviani" di Agerola. Questa ragazza che tra poco più di un mese dovrà superare la prova dell'Esame di Stato, dall'8 novembre scorso ha aperto il "Ristopub Joia" nel suo paese natale. La sua voglia per le sfide l'ha portata a cimentarsi, per la prima volta come "solista", domenica 13 maggio, a Villa Calvanese di Castel San Giorgio. La sua

performance ha seguito quella degli “OstiNati” di Bracigliano e ha preceduto quella di “Famiglia Principe 1968”.



Il piatto scelto rappresentava pienamente la freschezza, la gioventù, la voglia di emergere di una giovane donna che non ha timore di caricarsi sulle sue spalle responsabilità più grandi di lei.



Così Elisa Somma ha conquistato i palati con i suoi chicchi di rapa rossa con tessuto di gambero di crapolla, tarallo agerolese e fluido di provola. Abbinamento perfettamente riuscito con la birra scelta dall'expertise Alfonso Del Forno.

Ph Mariano Lauro

Birra in Villa 2018: domenica 13 maggio “La Pignata” ha aperto il momento dedicato ai cooking show



Non si è ancora sopita la soddisfazione per l'ultima edizione di “Birra in Villa”. C'è ancora tanto da raccontare. Carmine Capuano, il presidente dell'Associazione Amici di Villa Calvanese, è felicissimo e, nel frattempo, pensa all'edizione 2019.

È il momento dei cooking show. Tre protagonisti per altrettante preparazioni a loro volta abbinate alle birre scelte da Alfonso Del Forno, delegato di Slow Food per il settore.



A rompere il ghiaccio al primo piano di Villa Calvanese a Castel San Giorgio è stata l'Osteria "La Pignata" di Bracigliano. Gli "OstiNati" Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia hanno stupito con la semplicità e la tradizione. Protagonista il mallone, un piatto che mette d'accordo diverse generazioni ed è sempre di moda.



Pietanza tipica contadina in origine era il frutto della selezione di quindici rape spontanee soffritte poi con patate, mascuotto (pane biscottato locale) e peperoncino. Il nome deriva dalla forma tondeggiante che ricorda quella del mallo. Per lo stesso motivo, nelle zone vicine, c'è chi lo battezza "palluottolo".

Uno dei piatti forti di Mafalda e Gerardo ha riscosso l'approvazione del pubblico prenotato per assistere

all'esibizione dei tre chef protagonisti del momento.

-3 e sarà Birra in Villa 2018



Conto alla rovescia partito. Fervono i preparativi per l'edizione 2018 di "Birra in Villa". Da sabato a lunedì prossimo, tre giorni dedicati alla cultura brassicola campana nella suggestiva Villa Calvanese di Castel San Giorgio.

Fiore all'occhiello dell'Associazione "Amici di Villa Calvanese", presieduta da Carmine Capuano, l'evento è organizzato in collaborazione con Slow Food Campania e con la locale condotta.



Carmine Capuano

Alfonso Del Forno, coordinatore per la Campania della Guida Birre d'Italia, e Marco Contursi, fiduciario della condotta dell'Agro Nocerino-Sarnese, sono ugualmente impegnati per la riuscita della manifestazione.

Non manca l'appoggio di "Ritratti di Territorio", il progetto culturale della giornalista Nunzia Gargano, media partner. Come più volte evidenziato, il blog www.ritrattiditerritorio.it, collegato all'omonimo premio, appoggia solo manifestazioni dove è possibile esprimere il proprio contributo senza condizionamenti. E una di queste è senz'altro "Birra in Villa".



Nunzia Gargano

Dal 12 al 14 maggio quindi non prendete impegni. Si parte sabato alle 17 con l'inaugurazione e si continuerà per un lungo imperdibile weekend.

L'ingresso è gratuito. Kit degustazioni comprensivo di tracolla, bicchiere e 5 degustazioni birra 10 €; laboratori 4 €; cooking show 6 €.

Per la partecipazione ai laboratori e ai cooking show, bisogna prenotarsi per tempo all'indirizzo info@birracampania.it.