

Pagani: ieri sera “Emozioni fritte” con Angela De Vivo nella centralissima Piazza D’Arezzo



Ph

www.igustosidilucia.wordpress.com

La festa antica dal cuore giovane conquista davvero tutti. Ieri sera, la centralissima Piazza Bernardo D’Arezzo a Pagani, a pochi metri dal suggestivo Santuario della Madonna delle Galline, si è trasformata in un angolo degustazione con le “Emozioni fritte”.



Ph

www.igustosidilucia.wordpress.com

La pizzaiola Angela De Vivo da Sarno, corpo e anima di "Pizza per i pazzi della pizza" a San Valentino Torio, ha ideato un panino ispirato alla festività, in segno di devozione alla Vergine del Carmelo e in onore dei cittadini.

Un'idea nata con Ritratti di Territorio che si è realizzata grazie all'entusiasmo dell'amministrazione comunale capeggiata dal sindaco Salvatore Bottone e all'impareggiabile supporto tecnico-logistico di Pierluca Rinaldi e del "Bar Sportivo".



Se l'idea della città in questi giorni è abbinata immediatamente al fumo dei carciofi arrostiti che invadono le strade del centro storico, non poteva che essere quest'ortaggio il protagonista del panino.



Ph

www.igustosidilucia.wordpress.com



Ph

www.igustosidilucia.wordpress.com

Ma Angela è una sperimentatrice e una ricercatrice. Per rendere più appetitosa la sua creazione ha fritto i carciofi e ha poi realizzato una crema di pecorino della formaggeria del mastro casaro Paolo Amato del “Caseificio Aurora” di Sant’Egidio del Monte Albino.



Da sx: Amedeo
Celentano e Angela
De Vivo

Dapprima sorpresi, poi piacevolmente conquistati, i tanti devoti, giunti per onorare la statua della Madonna, hanno apprezzato l’idea di Angela.

A volte basta davvero poco per creare momenti indimenticabili. D’altronde le grandi rivoluzioni devono partire prima dalla parte più nascosta di ognuno. Angela De

Vivo come “Ritratti di Territorio” è abituata a rimboccarsi le maniche. Perché c'è ancora tanto bello e tanto buono nell'Agro Nocerino-Sarnese.

Pagani: stasera le “Emozioni fritte” lady pizza Angela De Vivo in Piazza D'Arezzo



Angela De Vivo

La Madonna delle Galline ha la capacità di unire e di abbattere i confini. Così capita che l'unica pizzaiola della zona, la sarnese Angela De Vivo, decida di omaggiare la festa e i cittadini di paganesi con una selezione di “Emozioni fritte”. Questa ragazza che ha già tanta esperienza alle sue spalle, nonostante non abbia compiuto ancora i trent'anni, questa sera, dalle ore 20, sarà in Piazza D'Arezzo , precisamente al fianco del “Bar Sportivo”

che le ha dato il supporto tecnico-logistico. La creazione è un mini-panino ai carciofi, una delle pietanze regine del pranzo del dì di festa, in connubio col formaggio del mastro casaro Paolo Amato del “Caseificio Aurora” di Sant’Egidio del Monte Albino.



Non è un caso che Angela abbia scelto proprio una postazione a pochi metri del Santuario per interpretare la ricorrenza. D'altronde è questo un ulteriore aspetto del rito e del mito legati alla Vergine del Carmelo.

La degustazione è gratuita. Basta munirsi del tagliando per la consumazione.

Pagani: per l'apertura del Santuario della Madonna delle Galline gli amici di "Ritratti di Territorio" hanno organizzato la

degustazione istituzionale di prodotti tipici



Ogni anno la stessa emozione. Ogni anno si vive nell'attesa. Ogni anno si compie la magia.



Così venerdì 6 aprile, alle 18 in punto, si sono riaperte le porte del Santuario della Madonna delle Galline. La festa paganese per eccellenza ricade nella domenica successiva alla Pasqua. Il rito e il mito si celebrano da secoli e continuano a coinvolgere le generazioni.

Così dopo l'avvio ufficiale dei festeggiamenti il sindaco di Pagani, Salvatore Bottone, ha accolto i sindaci dei comuni vicini; il presidente della provincia di Salerno, Giuseppe Canfora; gli studenti gemellati attraverso il

progetto Erasmus; per un ben augurale scambio dei doni, preludio della degustazione di prodotti tipici a cura di Ritratti di Territorio.

Per il terzo anno consecutivo, il corridoio del primo piano di Palazzo San Carlo si è abbellito delle gustose prelibatezze dei protagonisti del momento enogastronomico. Papille gustative incantate per il Gragnano e il Don Andrea Brut 1936 by Santacosta di Giuseppe Pagano;



la parmigiana di melanzane di Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia dell'Osteria "La Pignata" (colonna portante del nostro progetto culturale) di Bracigliano abbinata all'imbarcata "Biscottificio Calabrese", sempre del paese della Valle dell'Orco, presente anche con la sua selezione di pani;



il crostino ai carciofi di "Bufalo Re", il locale aperto il 12 febbraio scorso presso il Centro Commerciale Pegaso di Pagani di cui è animatore privilegiato Giovanni Petrone intervenuto insieme a Maria Brillante;



le colombe più buone d'Italia, quelle del maestro pasticciere Alfonso Pepe direttamente dal laboratorio di Sant'Egidio del Monte Albino, illustrate agli ospiti d'Antonio Calabrese.



Un momento indimenticabile che rende onore soprattutto ai ristoratori e agli artigiani presenti che non esitano mai quando si tratta di palesare il proprio atto d'amore nei confronti del territorio. "Santacosta", "Bufalo Re", "Pepe

Mastro Dolciere”, l’Osteria “La Pignata”, il “Biscottificio Calabrese” hanno omaggiato la città di Pagani e la Madonna delle Galline come atto di devozione e di rispetto.