

Start: stasera al centro sociale “Scenari pagani” n. 22 e “Tarallucci e Vino” n. 4



Ecco. Ci risiamo. Parte la ventiduesima edizione di “Scenari pagani” e, contestualmente, la quarta edizione di “Tarallucci e Vino”. L’AperiSpettacolo, a cura di “Ritratti di Territorio”, è nato dalla sinergia tra Nicolantonio Napoli, direttore artistico di “Casa Babylon Teatro”, e Nunzia Gargano, la giornalista ideatrice del sito e del premio omonimo.



Da sx: Nicolantonio Napoli e Nunzia Gargano

Prima dell'ingresso nell'auditorium del Centro Sociale di Pagani, gli spettatori saranno allietati dai taralli del "Biscottificio Pisacane" di Agerola e dai vini dell'Azienda Vinicola Santacosta del winemaker Giuseppe Pagano, partner di "Tarallucci e vino" dalla prima edizione.



Questa sera, a inaugurare la rassegna "Sguardi oltre i confini" tocca alla "Compagnia Enzo Mirone" con "Officina Elettro-Meccanica".



Appuntamento quindi intorno alle 20 per il taglio del nastro del 22° cartellone di "Scenari pagani".

Agerola: sabato e domenica c'è la festa dell'agricoltura in onore di San Martino



Tutto parte dalla terra. Molto spesso però sembra che quest'aspetto passi in secondo piano. Fortunatamente, negli ultimi anni, grazie alla rinascita enogastronomica delle nostre zone, si fa più attenzione ai tanti prodotti che ancora oggi campeggiano negli orti.

Per questo motivo, sabato e domenica, ci sarà "La Festa dell'Agricoltura" in occasione dei festeggiamenti legati alla festa di San Martino Vescovo organizzata nell'omonima parrocchia. L'evento è nato in sinergia con il comune, il gruppo "Insieme in Parrocchia", la Pro-Loce e rientra nell'ambito delle iniziative del festival "Sui Sentieri degli Dei". L'11 novembre è infatti una data della cultura popolare contadina perché, si sa, "A San Martino, ogni mosto è vino".

Il primo appuntamento della due giorni è per sabato, 10

novembre. In piazza XXIV maggio alla frazione Campora si potranno visitare i mercatini dell'agricoltura dalle 9. Alle 10.30, invece, si potrà partecipare al laboratorio sulla stagionalità condotto da Slow Food Monti Lattari.



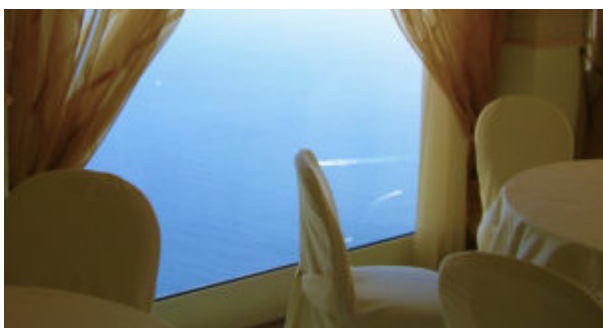
Si riprenderà, alle 16.30, presso il Centro Polifunzionale "Monsignor Gallo". "L'agricoltura risorsa insostituibile della nostra Madre Terra": questo il titolo del convegno, coordinato da Vittorio Imperati e dalla giornalista Nunzia Gargano, docente presso la sede coordinata di Agerola dell'Ipsseoa Raffaele Viviani.

Dopo i saluti di Filomena Fusco, assessore all'Agricoltura, alla discussione prenderanno parte: la ricercatrice Patrizia Spigno; il cuoco contadino, Pietro Parisi; il direttore del Gal "Terra Protetta", Gennaro Fiume; Sabatino Abagnale, produttore e fiduciario della condotta Slow Food dei Monti Lattari; Giuliano Ciano, portavoce del Forum Nazionale Agricoltura Sociale.

Dopo il convegno, si potrà provare il percorso enogastronomico al suono della musica popolare "A Paranza Ro' Tramuntan".

La domenica invece sarà dedicata alla processione della statua di San Martino e si concluderà con il pranzo condiviso con tutta la comunità.

Agerola: l'Hotel Ristorante "Le Rocce" è una tappa imprescindibile per una degustazione con vista mare



Ci sono luoghi che ti entrano nel cuore. Ci sono luoghi che diventano tuoi. Ci sono luoghi di cui non puoi più fare a meno.

È quanto mi è successo dal momento in cui Agerola è parte della mia quotidianità. Questo paese dei Monti Lattari è la mia "patria ideale". Attenzione! Non sono ancora guarita dalla paganesite acuta, ma ormai mi sento come un tassello di un puzzle di una nuova realtà. Il merito è della capacità d'accoglienza di questo posto. Colleghi, alunni, abitanti hanno una grande capacità di coinvolgimento. Mi trovo in una condizione privilegiata. Sono docente all'Istituto alberghiero "Raffaele Viviani", ma c'è un qualcosa in più. Non si può spiegare sbrigativamente.



Le Rocce, I pani

Finora ho trascorso quattro anni scolastici, del trasferimento non mi sfiora neanche l'idea. In questo periodo di tempo, ho imparato a conoscere e riconoscere quelle realtà soprattutto ristorativo-alberghiere che mi interessano maggiormente per le mie deformazioni professionali. Di anno in anno, c'è sempre una nuova motivazione che mi convince a rimanere. Nonostante il viaggetto mattutino.



Le Rocce, Baccalà al vapore

Così ho capito che ci sono cose a cui non sarei in grado di rinunciare. Mi riferisco al suggestivo "Hotel Le Rocce" che si erge maestoso sulla strada che collega il paese a Furore. Panorama mozzafiato, servizio curato, igiene impeccabile degli ambienti, ricercatezza dei particolari.



Le Rocce, Fusilli alla
pescatrice con zucca e
menta

Merito dell'infaticabile Pietro Paolo Durazzo, un punto di riferimento in zona, soprattutto per i giovani che muovono i primi passi nel mondo dell'enogastronomia. La sua cucina è una fucina. L'anno scorso ho apprezzato questa struttura in occasione di tante feste di 18 anni.



Le Rocce, La spigola

Non è facile fare banchettistica senza sacrificare la qualità e il servizio di sala. Perciò, se tutti sono troppo impegnati nel ricercare i microristoranti artefatti, c'è chi come me, abituata sempre ai colpi di testa e anche alle scelte scomode, vuole intraprendere un nuovo corso: rivalorizzare e riscoprire le strutture che si distinguono

per eventi dai grandi numeri senza compromettere la qualità.



Le Rocce, Il sorbetto

Se chi ben comincia è alla metà dell'opera, bisogna partire da Paolo che, insieme alla moglie Marianna e all'intero staff, cura quotidianamente il suo monile.

Crescita continua e lavoro certosino. "Le Rocce" sono in uno stato di grazia. L'ultimo pranzo consumato qui ha confermato l'immagine di un ristorante d'albergo dove l'obiettivo finale è garantire il benessere di chi li sceglie. Per pernottare, per festeggiare, per trascorre qualche ora in piscina o per mangiare.

Vi racconto allora dell'ultima avventura gastronomica, vissuta il 2 luglio scorso.

Ora di pranzo, sala con balcone che affaccia sul mare.

Incomincia la sfilata delle prelibatezze: selezione di pani, antipasto mari e monti con selezione di fritti tipici napoletani. Medaglia d'oro per il baccalà a vapore che conquista anche i palati di chi di solito non è abituato a mangiarlo.



Le Rocce, Delizia al
limone secondo
Marianna

Lo stupore e l'apprezzamento aumentano all'arrivo dei primi: il risotto alla zuppa di cozze e i fusilli con pescatrice, menta e zucca. Quest'ultimo un vero e proprio capolavoro: nuovo, fresco, delicato e gustoso. L'ascesa continua con la spigola su letto di patate e contorno di verdure affiancato al centrotavola dalla fritturina di pesce con verdure in pastella.

Giusta la scelta del sorbetto al limone con due fragoline di bosco, preludio ideale alla delizia al limone secondo Marianna che rivela una maestria da far invidia ai più grandi maestri pasticciieri.

A questo punto, vale la pena di ricordare che, qualche volta, chi lavora coi grandi numeri merita uguale e più rispetto e approvazione di chi si confronta con numeri risicati.

Per info

Hotel Le Rocce, via Belvedere 73 – Agerola (Na)

tel. 0818791182

www.hotelristorantelerocce.com

“La merenda degli Dei”: il pranzo per escursionisti pensato da Nicola Pisacane, neodiplomato all’Istituto Alberghiero di Agerola



Sono intuizioni come quella di Nicola Pisacane che ridanno senso e significato al ruolo della scuola. Ieri al colloquio orale dell’Esame di Stato, in qualità di studente dell’Ipsseoa “Raffaele Viviani” di Agerola, ha presentato alla Commissione “La merenda degli Dei”. Rappresentante della terza generazione di panificatori, il papà Francesco è il titolare del locale “Biscottificio Pisacane”, Nicola sta cercando di innovare per crescere senza rinnegare le origini. Considerato il flusso di turisti appassionati di trekking che per buona parte dell’anno arriva nel paese dei Monti Lattari, ha studiato una soluzione tutta per loro. Infatti, il pranzo portatile pensato dall’ormai ex studente è rivolto soprattutto agli appassionati di sentieri e

scalate.



“La merenda degli Dei” è concepita per una singola persona nel rispetto delle necessità nutrizionali come si evince dall’etichetta. Scopriamo però cosa contiene. Due taralli con mandorle e burro di produzione locale del “Biscottificio Pisacane”, due fette di Provolone del Monaco Dop del Caseificio Ruocco, una bustina di marmellata di pere pennate di “Terre Generose”: questo il prezioso contenuto.



Basta un morso per essere catapultati nei sapori agerolesi. Infatti, tutti i prodotti della merenda sono prodotti sul posto e godono del marchio De.Co (Denominazione Comunale).

Appena presentato, il progetto aziendale del giovane Nicola è stato apprezzato e valorizzato da tutti. Curato nei minimi particolari, è già pronto per essere immesso in commercio.



Dal canto suo, l'ex diplomando se la ride di gusto essendosi distinto negli anni scolastici per il grande intuito imprenditoriale, a cui non sempre è corrisposto "uno studio matto e disperatissimo". Di sicuro, attraverso la sua esperienza, si può comprendere il profilo ideale degli studenti di un istituto, quello alberghiero, che ancora oggi viene guardato con sufficienza dai prof "dinosauri" (<https://www.youtube.com/watch?v=N0VYLTywx3s>), forti solo al di là della cattedra.

Sarò un'illusiva, un'ingenua, ma io credo molti di più ai prof che riescono a mettersi tra i banchi cercando di comprendere il tripudio di emozioni nascosto in ogni alunno. Sbaglio? È vero. D'altronde sono una giornalista che insegna...

L'alunna Carolina Naclerio

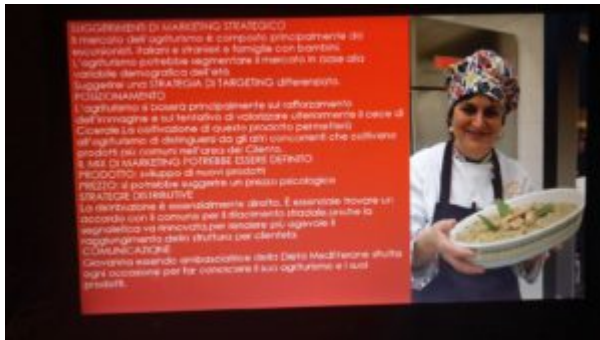
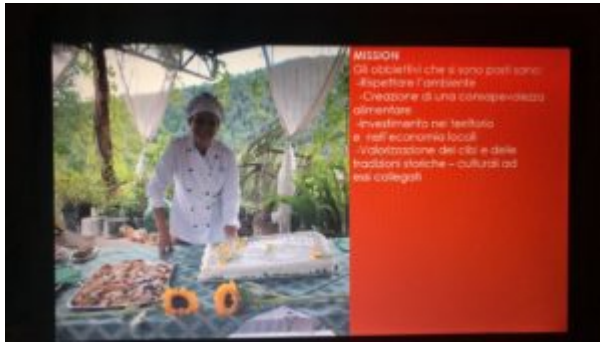
dell'Ipsseoa Viviani di Agerola ha scelto come caso aziendale Giovanna Voria, l'Agriturismo Corbella e Cicerale



Carolina Naclerio

Se c'è qualcosa che ho cercato di lasciare ai miei alunni ormai diplomati è la convinzione di poter superare qualsiasi imprevisto la vita ci riservi. In questi anni, li ho "costretti" più volte a mettersi alla prova sottolineando che gli studenti sono tali e basta al di là dell'istituto superiore scelto. Per questo motivo, i miei "scapestrati", in realtà inimitabili, alunni mi hanno dato soddisfazioni che non avrei mai potuto ottenere altrove. Hanno assecondato la folle "giornalista che insegna" nei laboratori di scrittura creativa, negli incontri con gli autori, nella drammatizzazione dei libri letti, nelle visite aziendali, nei percorsi degustativi, nelle conferenze con i massimi esperti dell'enogastronomia campana, nella realizzazione della pasta, patate e provola più grande del mondo. Ormai, l'Ipsseoa "Raffaele Viviani"

di Agerola sembra il centro del tutto.



Così l'altro giorno durante la discussione del percorso di Carolina Naclerio, che ha preparato una mousse fragola e vaniglia,



ho trovato l'Agriturismo Corbella e Giovanna Voria come protagonisti del caso aziendale per l'Esame di Stato, merito anche di una donna unica come la prof Maria Dolores Esposito, non abituata a risparmiarsi.



Giovanna Voria

Che dire! Questi momenti apparentemente innocenti si trasformano in scariche di adrenalina che danno nuova linfa al docente per ripartire con più passione. Chi conosce l'ambasciatrice della Dieta Mediterranea, autrice del libro "Cucinare con i ceci", edito e riedito con le Edizioni dell'Ippogrifo non si meraviglia. D'altronde se sono stati inseriti in una tesina per la maturità, il merito è della grande capacità di comunicazione di questa donna instancabile. Carolina, come i suoi compagni di classe e di istituto, ha incontrato Giovanna dal vivo, il 30 novembre scorso, al Centro Polifunzionale di Agerola.



La creatività, i sentimenti, la professionalità, la territorialità di Giovanna Voria sono stati gli elementi chiave per una testimonianza attiva da parte di chi,

quotidianamente, segue e attua i principi della Dieta Mediterranea.