

Una scuola materna per Tampellin: lunedì prossimo al Bagatto in Pagani l'impegno concreto delle stelle di casa nostra



**Le Stelle
per TAMPELLIN**

 Gennaro ESPOSITO Chef La Torre del Saracino	 Alberto ANNARUMMA Chef Casa del Nonno 13	 Gennaro MARONE Chef 13 salernitano e colore	 Silvio PAPPA Maestro Pasticciere	 Vito ZINGONE Chef Restorante Bagatto
---	--	---	---	--

12 NOVEMBRE 2018 ore 20:00
Charity Dinner a sostegno della "Onlus
Baobab amici di Tampellin" per la
realizzazione della scuola materna a
Tampellin con i migliori Chef locali

Il Bagatto
ristorante

Via Termine Bianco Trav. III - PAGANI (SA)

Quando la beneficenza chiama i big rispondono. E lunedì 12 settembre, alle 20, presso "Il Bagatto", l'accogliente struttura di Franco e Silvio Iaquinandi ci saranno "Le Stelle per Tampellin". L'obiettivo della charity dinner è aiutare l'Onlus "Baobab Amici di Tampellin" per la realizzazione della scuola materna.

A scendere in campo per la buona causa una squadra di tutto rispetto, capeggiata da Gennaro Esposito, lo chef due stelle Michelin della struttura "La Torre del Saracino" in Vico Equense, da anni impegnato al fianco di chi ha bisogno.

Insieme a lui ci saranno: Alberto Annarumma, chef una stella Michelin di "Casa del Nonno 13" in Mercato San

Severino; Gianni Mellone, chef di “Salumeria 13” – Salerno; Mario Zingone, chef residente; Alfonso Pepe, il re dei lievitati, a cui spetterà il compito di addolcire i palati con le prelibatezze realizzate nel laboratorio di “Pepe Mastro Dolciere” a Sant’Egidio del Monte Albino.

Un evento del genere non capita tutti i giorni. Infatti, tutti sono ormai presi dalla febbre per Tampellin.

Giovedì 15 novembre a San Valentino Torio i “Sapori d’Autunno” di Angela De Vivo con 4 produttori inimitabili



Nonostante l’annunciata lunga estate di San Martino, non si può rinunciare ai “Sapori d’Autunno”. Questo infatti è il

titolo che Angela De Vivo, la pizzaiola patron di “Pizza Pazzo per i Pazzi della Pizza” a San Valentino Torio, ha dato alla serata di presentazione del nuovo menu stagionale. Appuntamento giovedì 15 novembre, alle 20.30, in Viale Unità d’Italia.

Appassionata di impasti, sperimenta, crea e assaggia le sue alchimie. Ha un debole per i prodotti autentici che, quando non provengono dal proprio orto, sono selezionati tra i migliori della provincia di Salerno.

Infatti per i “Sapori d’Autunno” Angela ha coinvolto il mastro casaro Paolo Amato del “Caseificio Aurora” di Sant’Egidio del Monte Albino; Salvatore Calabrese, di San Marzano sul Sarno; Francescantonio Cavalieri, agricoltore e produttore etico dell’omonima azienda agricola di Roccagloriosa; Prisco Sammartino, il mastro birraio di “Bella ‘Mbriana” a Nocera Inferiore.

Un evento da non perdere per gli appassionati di cose buone.

Costo degustazione (birra inclusa): 15 € persona

Per info e prenotazioni

Pizza Pazzo Per I Pazzi Della Pizza

Viale Unità d’Italia 14-16-18

San Valentino Torio (Sa)

Mob. 3343711088

Menu

Entrée (Cuzzetiello con scarola dell’Agro Nocerino-Sarnese, alici di Cetara, olive nere di Gaeta, capperi)

Pizza nel ruoto (Farina di farro, origano, pomodorino corbarino)

Le Pizze

Zelante: vellutata di zucca, porcini, salsiccia, fonduta di blue di bufala e fior di latte di razza jersey del “Caseificio Aurora”,

granella di nocciole

Della Nonna: verza, fagioli di Controne, salsiccioncino con cotenna, fior di latte di razza jersey

Cipollotta: cipollotto dell'Agro Nocerino-Sarnese, fior di latte di razza jersey, lonzetto lavorato con sale integrale di Sicilia e pepe

Tarallara: vellutata di piselli, gamberi, stracciatella, fior di latte di razza jersey, sbriciolata di tarallo sugna e pepe

Dolce

Struffoli con miele

In abbinamento: Birre del Birrificio Artigianale Bella 'Mbriana – Nocera Inferiore

**Il mio antidoto allo scorso
venerdì 17: concerto di
Fiorella Mannoia e sosta da
Pepe Mastro Dolciere**



Ci sono dei momenti che ti riempiono l'anima. Ti accarezzano, ti consolano, ti illuminano. Comprendi ancora una volta che la musica, il teatro, il cinema, la letteratura, in poche parole l'arte nella sua ampia declinazione, sono i compagni di viaggio costanti di chi è abituato a guardare oltre.

L'altra sera, venerdì 17 agosto scorso, il concerto di Fiorella Mannoia, al porto turistico di Maiori, è stato emozionante. Tanto più si è grandi quanto più si riesce a comunicare col pubblico. Eleganza, grazia, capacità vocale hanno accompagnato quasi due ore di musica durante le quali, l'ex stunt-woman non si è risparmiata un attimo.

La voce della più grande interprete della canzone italiana unita al suggestivo scenario della Costiera amalfitana, con la torre normanna che campeggiava alle spalle del palco, ha reso indimenticabile una serata estiva.

Peccato per chi non c'è stato. Io c'ero. Per esserci, ho superato qualche piccolo ostacolo come l'incendio di un'automobile in uno dei tornanti che collegano il valico di Chiunzi all'Agro Nocerino-Sarnese. Più di mezz'ora di traffico in attesa del ripristino della normale viabilità.

Nota di colore: tra i "bloccati" anche l'artista, ma chi la

dura la vince.

La sfiga aveva provato ad avere la meglio, ma è stata sconfitta.

Sono stata testimone di una splendida esibizione, insieme a Maria Pepe, che mi ha dato ulteriore linfa per affrontare l'edizione 2018 di Ritratti di Territorio.



L'arte riempie l'anima. All'1.10 però lo stomaco ha incominciato a reclamare. Chi poteva soccorrermi vista l'ora tarda?



Risposta scontata: Pepe Mastro Dolciere a Sant'Egidio del Monte Albino. Arrivate giusto in tempo. Il personale si stava preparando alla chiusura. Ci hanno accolte col sorriso e coccolate ancora di più dopo aver ordinato. Mousse alla fragola e torta al pistacchio più cappuccino preparato da Cosimo D'Andretta che non si è risparmiato

dedicandoci anche un cuore.



Non c'è niente da fare. I piccoli gesti hanno la capacità di far scoprire il bello e la magia anche nei riti quotidiani.

Le declinazione dell'Oro Rosso: i giovani protagonisti della 6° festa del pomodoro e della sua tradizione a S. Antonio Abate



È partita ufficialmente la sesta edizione di “Oro Rosso”. Ieri sera, tra via Borsellino e via Cavour a Sant’Antonio Abate, si è celebrata la festa del pomodoro e della sua tradizione. Fino a domenica, tutti insieme per celebrare l’ortaggio più legato all’identità locale campana che, un tempo, nel paese dei Monti Lattari accoglieva diverse industrie di trasformazione. Manifestazioni del genere servono anche per aprire una riflessione e comprendere che nel ritorno alla terra si nasconde il futuro.



“Oro Rosso” ha un importante scopo: raccogliere fondi per finanziare la attività del Centro parrocchiale Santa Maria Rosa Nova di cui è animatore privilegiato don Salvatore Branca. Il parroco della locale chiesa madre ha una grande capacità di coinvolgimento.



Nelle suggestive casette dell'evento, i volontari e non solo hanno preparato una serie di pietanze con il pomodoro protagonista. Il messaggio di speranza però è un altro e proviene dai giovani.



Tantissimi ragazzi minorenni si sono dedicati a supportare la manifestazione controllando la pulizia dei tavoli, il gradimento del pubblico e la raccolta differenziata.



Un vero e proprio organo di controllo giovanile pronto a sbarazzare i tavoli alla fine della consumazione e a differenziare i rifiuti per conferirli nel contenitore giusto.

Chi ben comincia è alla metà dell'opera e si continuerà stasera con il secondo appuntamento.

**Oro Rosso: stasera a
Sant'Antonio Abate la 6°
Festa del Pomodoro e della
sua Tradizione**



Ci siamo. Alle 20.30 di questa sera taglio del nastro per l'avvio della sesta edizione di "Oro Rosso" a Sant'Antonio Abate. La "Festa del Pomodoro e della sua tradizione" si svolgerà fino a domenica 8 luglio presso il centro parrocchiale "Santa Maria Rosa Nova" in via Paolo Borsellino 4.

La manifestazione gode del patrocinio del locale comune e della sinergia con la condotta Slow Food dei Monti Lattari. Don Salvatore Branca è l'animatore di questa manifestazione che si propone alti obiettivi come il rilancio socio-occupazionale della zona.

Sant'Antonio Abate, negli anni scorsi, con i suoi opifici industriali ha dato un contributo notevole per la trasformazione dei pomodori.

Don Salvatore, originario della penisola sorrentina, è però un rivoluzionario. Infatti, egli spera che dall'aggregazione giovanile, nata per opera del centro parrocchiale, possa costituirsi qualcosa di solido in grado di garantire un futuro occupazionale alle comunità locali.



Il parroco, infatti, riflettendo sul ruolo rivestito dal pomodoro in quella che, nonostante tutto, ancora oggi, rimane la *Campania Felix* auspica un ritorno non esclusivo al rilancio dell'industrie di trasformazione. Il suo desiderio è più grande: il pomodoro deve ritornare protagonista non ne nelle fabbriche, ma nei nostri campi. È un invito ai contadini senza i quali non ci sarebbe più l'agricoltura. Nello stesso tempo, è un appello ai giovani affinché prendano in mano il loro futuro e quello delle proprie comunità ritornando alla terra con nuove competenze. Partiamo prima dai semi di pomodoro per terminare poi con la loro trasformazione.

Intanto c'è "Oro Rosso" 2018. Da stasera tutti tra via Borsellino e via Cavour per scoprire le declinazioni gustose dei diversi tipi di pomodoro.