

Birra in Villa 2018: la manifestazione che funziona perché ha il cuore dentro



Pagani, 19 maggio 2018

Dopo un anno di pausa, è tornata “Birra in Villa”. Più forte. Più entusiasmante. Più coinvolgente. L’anno “sabbatico” ha fatto crescere il numero degli appassionati. Da sabato a lunedì scorso migliaia di persone hanno varcato la soglia del portone di Palazzo e Villa Calvanese di Castel San Giorgio.

Tanta soddisfazione unita ad altrettanta fatica.



Carmino Capuano, il presidente dell'Associazione "Amici di Villa Calvanese" è ancora stanco. Distrutto, ma felice. Quello che conta è che il confine sia stato superato. La dimora storica è tornata a essere fruibile per la comunità. Merito della sensibilità e dell'impegno del primo cittadino, Paola Lanzara, presente quotidianamente, dal taglio del nastro alla fine della manifestazione.

"Birra in Villa" è uno degli eventi belli e coinvolgenti dell'Agro Nocerino-Sarnese. Merito del presidente e dei soci tutti a disposizione della manifestazione. Carmino gode dell'apporto di Slow Food. Due nomi: Alfonso Del Forno per il settore birra e Marco Contursi, il fiduciario della condotta locale.

Come tradizione, grazie alla capacità di unire di questo ingegnere umanista, anch'io ho offerto il mio contributo.



Come più volte ho dichiarato in pubblico: "Ritratti di Territorio non partecipa a eventi organizzati e già preconfezionati. Ce lo possiamo permettere perché orgogliosamente godiamo di oscurantismo mediatico. Al contrario, se c'impegniamo, ci mettiamo la faccia e il cuore e quell'evento diventa anche nostro".



Con Carmine si può perché come me è un pasionario, crede nel riscatto delle nostre zone e non persegue secondi fini. Se ti chiede supporto, ti impegni come se la manifestazione fosse la tua perché ti dà carta bianca e si affida totalmente.

Poi, se mi fermo un attimo, mi accorgo che “Birra in Villa”, soprattutto quest’anno ha avuto un po’ di “Ritratti”. Nell’area food c’erano i miei amici fraterni Luciano e Nando Bifulco che non hanno bisogno di presentazione. Per la prima volta ha debuttato “Il mondo senza glutine” il cui cuoppo fritto è stato sold out.

Al cooking show della domenica da me condotto c’erano “La Pignata” degli “OstiNati” Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia e la mia alunna Elisa Somma, patron del Ristopub “Joia” di Pimonte.

Che dire? Adesso mi fermo. “Ritratti di Territorio” 2018 è alle porte.

-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.

Pagani: Nessuno fermi gli
“Amici di Villa Calvanese”.
Grande performance a
“Tarallucci e vino” il 17
marzo scorso



È vero! Ho un debole per l'Associazione "Amici di Villa Calvanese". Sfido chiunque a dire il contrario. Trovatemi un gruppo di persone, capeggiate da un presidente come Carmine Capuano, che è sempre pronto ad accorrere per promuovere il territorio, al di là di ciò che si richiede.



Come tradizione a "Tarallucci e vino" anche quest'anno non poteva mancare per l'AperiSpettacolo di "Scenari pagani".



Eh! Al momento non hanno più una sede per l'invidia di qualcuno. Questo non impedisce però di continuare a svolgere le proprie attività.



Così il 17 marzo scorso il presidente e le sue donne hanno incantato i palati del pubblico



dell'Auditorium del Centro Sociale di Pagani giunto per "Capatosta".



La pasta e ceci by Pastificio Vicidomini di Castel San Giorgio servita calda in diretta ha sbaragliato tutti soprattutto perché preparata da chi non è un ristoratore di professione.



Siccome gli “Amici di Villa Calvanese” sono abituati a fare le cose in grande è sfilata anche una linea di frittate: cipolle, broccoli, asparagi realizzate in quantità industriali.



Come al solito erano in buona compagnia con i tarallucci del Panificio Malafrente di Gragnano



e gli splendidi vini Santacosta



di Giuseppe Pagano.

Cetara: Carmine Capuano conquista il secondo posto al Premio Ezio Falcone



Carmine Capuano ai
fornelli

Non potevo trovare notizia migliore per inaugurare una nuova rubrica. "Fuoriclasse": questo il nome scelto per chi

ha il coraggio di andare sempre avanti e lottare per le sue idee al servizio del territorio.

Comincio alla grande con Carmine Capuano. Ingegnere nel tempo libero, amante di Castel San Giorgio, dell'Agro Nocerino-Sarnese, delle bellezze della regione, a tempo pieno.

Presidente dell'Associazione "Amici di Villa Calvanese", si diletta anche come cuoco. Ama le sfide e così, sabato scorso, presso l'Hotel Cetus a Cetara non ha esitato a partecipare alla gara gastronomica prevista dal premio "Ezio Falcone".



Capuano, Spaghetti chitarra all'uovo con pomodorino ciliegina giallo, acqua di provola, colatura di alici e pomodori secchi

La sua ricetta: spaghetti chitarra all'uovo con pomodorino ciliegino giallo, acqua di provola del maestro casaro Paolo Amato, colatura di alici e pomodori secchi, ha conquistato il podio. Carmine Capuano si è classificato al secondo posto distaccato di soli 3 punti dalla vincitrice.

Al presidente, entusiasta e ottimista di uno dei sodalizi che ha reso la struttura storica di Castel San Giorgio il

centro del mondo, va il plauso e l'orgoglio di "Ritratti di Territorio".

Ritratti di Territorio 2016: tutto pronto per la kermesse del prossimo 13 settembre



“Dio è nel particolare”. Questo il claim della terza edizione di “Ritratti di Territorio”, il premio ideato, nel 2014, da Nunzia Gargano in occasione dei suoi venti anni di giornalismo in collaborazione con le Edizioni dell’Ippogrifo. Patrocinato dal Mug (Movimento unitario giornalisti), dall’Assostampa “Valle del Sarno”, dall’associazione “Amici di Villa Calvanese”, l’evento quest’anno riceve anche l’appoggio del Cpfc (Consorzio produttori florovivaisti campani).

L’appuntamento è per martedì 13 settembre 2016, alle ore 20, a Pagani, in via Termine Bianco, 40, presso il ristorante “Il Bagatto”.

Un momento nato perché con un po’ di fantasia si possono realizzare grandi cose. D’altronde, soltanto una persona

innamorata della propria terra, consapevole dei pregi e dei limiti di una zona tra le più interessanti della Campania, poteva far confluire le energie per creare un momento unico. La magia si ripete.

La serata di gala si articola in due momenti: il primo, costituito dal premio vero e proprio condotto da Giuseppe Candela, il giornalista più temuto dai vip, firma di punta del blog www.excite.it e di www.dagospia.com, anche autore della manifestazione; il secondo, la degustazione enogastronomica dedicata alla valorizzazione di chef, produttori, artigiani e ristoratori nostrani.



Come da tradizione, i nomi dei vincitori si scoprono esclusivamente nel corso della serata e sono destinati a personalità del mondo del giornalismo, musica, teatro, cinema, sport e scrittura. Tra i vari premiati delle passate edizioni ricordiamo Nunzia Schiano, Salvatore Misticone, Pino Imperatore, Nino Buonocore, Simone Di Meo, Sandro Ruotolo.

L'edizione 2016 registra più di una novità. Infatti, oltre a premiare alcuni rappresentanti del settore food, come già accaduto nel 2015, è stata inserita una nuova macrosezione dedicata agli "innamorati" del territorio che – attraverso la loro passione – sono riusciti a far parlare dei luoghi e delle proprie potenzialità.

Inoltre, l'alchimista Luisa Matarese, ovvero il cuore di "Alma De Lux", i liquori che sembrano profumi, omaggia tre personaggi con altrettante bottiglie personalizzate, a loro volta ignari del riconoscimento che li attende.

Come ogni anno, non manca il premio speciale, l'opera artigianale in gress porcellanata ideata dal maestro artigiano Sasà Sorrentino, ideatore del logo.

Il progetto si consolida e si amplia di anno in anno. La "follia" di Nunzia Gargano non potrebbe trovare compimento senza le giornaliste Maria Pepe e Barbara Ruggiero che lavorano fianco a fianco con lei. Tutte le attività confluiscono nel sito di informazione collegato (www.ritrattiditerritorio.it) dedicato a valorizzare e a far emergere le potenzialità dell'Agro nocerino sarnese e dell'intera regione Campania.

All'evento del 13 settembre sarà possibile partecipare solo su invito o accredito stampa.

Modalità di accredito. Per consentire al meglio l'organizzazione, i giornalisti interessati a partecipare all'evento potranno far pervenire richiesta di accredito, firmata dal direttore responsabile della testata giornalistica – indicando nome, cognome, data e luogo di nascita delle persone da accreditare – alla mail press@ritrattiditerritorio.it **entro e non oltre le ore 12 di martedì 6 settembre 2016.** Per motivi di organizzazione, ogni richiesta pervenuta oltre il suddetto termine sarà considerata nulla. Si rammenta che potranno essere accettate massimo due richieste di accredito per ogni testata (un giornalista e un fotoreporter).