

# 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 gastronomica 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: 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](http://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](mailto:info@birracampania.it).