

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 Pazzi 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 Pazza 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, salsiccione 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 –

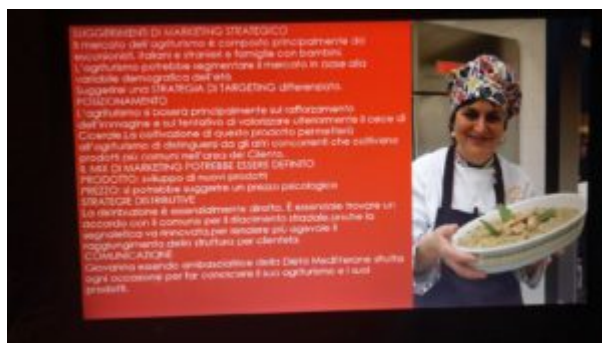
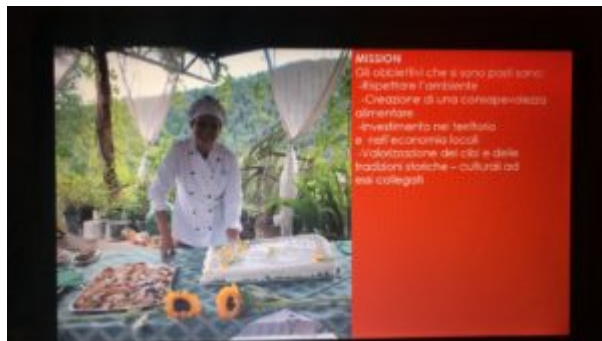
L'alunna Carolina Naclerio dell'Ipsseoa Viviani di Agerola ha scelto come caso aziendale Giovanna Voria, l'Agriturismo Corbella e Cicerale



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'Ipssea "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.

Coltivare i sapori nella nuova casa di “Terra di Sapori”

di Antonio Ambrosio



È bello poter ammirare come le nuove tecnologie portino all'evoluzione, quella capace di dare valore ad un prodotto, non solo esaltandolo nella sua naturalezza, ma portandolo, attraverso adeguati strumenti, a conoscenze di veri intenditori.

“Terra di Saporì”, innovativo portale nel mondo del food, da alcuni anni, ha investito su un progetto di valorizzazione e di trasmissione delle eccellenze campane, nello specifico di quelle della provincia di Salerno. Merito del suo ideatore: Luigi Petrosino.

Una scelta questa non lontana da una filosofia e da un rigore fondamentale: selezionare prodotti che abbiano un standard di qualità elevato, individuando oltre che materia prima pregiata anche produttori che questa filosofia l'hanno sposata a pieno.

Ed è originale l'idea, in occasione del lancio dell'e-commerce, di prossima pubblicazione, di presentare la rinnovata piattaforma digitale di vendita alla presenza non solo della stampa e degli addetti, ma anche dei diretti interessati ovvero di chi quelle bontà le produce.

Quale modo migliore per farlo se non attraverso una cena evento al “Modo” di Salerno in cui celebrare i prodotti

stessi assaporandone la qualità e la loro poliedricità applicata in piatti succulenti e gustosi.

Ad aprire il menù della serata una serie di affettati tra cui il Culatello (Ciarcia) accompagnati con grissini caldi; a seguire la Bufala (Barlotti) da assaggiare con la scelta tra Alici di Cetara (Delfino), Confettura al peperoncino (Maida), Lardo (Ciancia) o Pesto Cetarese (Delfino).



Nonché del buon provolone ed una mouse di ricotta simpaticamente servita per divertire il palato.



Divertente è stato anche il modo di descrivere il menù quando alla voce *“si fa presto a dire fagiolo”* l'assaggio è

andato oltre una zuppetta di fagioli di Controne (Ferrante) proposta in un piccolo tegame di terracotta, anche verso una zuppa di pane e olio (De Conciliis) con broccoli e ceci (Ferrante) salsiccioncino nero e una insalatina di orzo, Corbarino secco (Maida), con Fagioli all'occhio (Ferrante).



Come diversa l'idea di utilizzare la pizza come tela e creare a proprio piacimento il condimento, scegliendo di mangiarla con l'aggiunta di Alici di Cetara o Crema di olive, del Peperoncino o Carciofini. Preferire ad esempio il Corbarino secco alle Melanzane a filetto o assaporarla con tutto per scoprirne le variazioni.



Infine anche se per assaggio, la Pasta mista (Maestri Pastai) con patate e Provolone (Barlotti) è stata il *coup de theatre* di una serata dove i veri protagonisti, sono stati i prodotti nella loro vera eccellenza, conferma che Coltivare la qualità è prima di tutto sinonimo di Cultura.



“Terra di Sapori”, la terra di chi crede nei veri sapori.

L'ecllettismo applicato al gelato

di Antonio Ambrosio



Alla voce ecllettismo, nell'era digitale, la veloce ricerca in rete del significato riporta: "Il termine ecllettismo (dal greco eklektekós da ekleghein, scegliere, selezionare) indica, nell'ambito delle arti e delle scienze, l'atteggiamento di chi sceglie in diverse dottrine ciò che è affine e cerca di armonizzarlo in una nuova sintesi".

Eccone una nuova sintesi:



Artista del gelato, dove ogni gusto è il risultato di un'idea generata al momento, Enzo il *pàtron* della gelateria Crivella in Sapri, con le sue invenzioni giornaliere costituisce un vero rappresentante della corrente eclettica del mondo della gelateria. Opera nel suo laboratorio come un alchimista fa con le sue pozioni, trae ispirazioni da ogni sapere mettendo ecletticamente insieme le più svariate materie prime.

La sua filosofia è scritta con gessetti colorati su una lavagna affissa ad una delle pareti della bottega, su quella stessa parete ogni poeta o semplice uomo può dedicare un messaggio di emozioni e lasciare un dolce ricordo nel cuore del mastro gelatiere.



Geogelato grafia: scrivere la geografia significativa del territorio attraverso il gelato



Studi all'Accademia d'Arte napoletana, alla morte del padre, decide di ritornare nella sua città natale e continuare quel sapiente lavoro da cui in gioventù era fuggito. Può apparire a chi lo incontra e lo conosce un giocoliere, un alchimista o anche uno scienziato (ricorda un po' Einstein con quella sua criniera bianca). Dopotutto preparare un gelato vuol dire anche essere dei piccoli scienziati o mago o altro. Provare a definirlo vorrebbe

significare limitare il suo estro.

Enzo si diverte nel proporre oltre i gusti classici altre sperimentazioni. Nella sua tradizionalità non manca di certo la ricercatezza del buono, basta scegliere un gelato al cioccolato e dopo averlo assaporato ti vengono giù le lacrime per la bontà, per gli innumerevoli ricordi d'infanzia che riaffiorano alla mente mentre ne chiedi un altro come un bambino mai sazio della merenda.



I gelati della “Gelateria Crivella”, quelli nuovi, hanno dentro l’armonizzazione del territorio in cui il prodotto di qualità e la tecnica produttiva di un gelato ben strutturato, danno vita a dei capolavori di notevole riscontro tra la clientela. Non è un caso che nella nostra chiacchierata, egli abbia più volte ribadito: la mia soddisfazione la ritrovo nella scelta di chi poi ritorna qui facendo a volte anche tanti chilometri pur di mangiare il mio gelato.

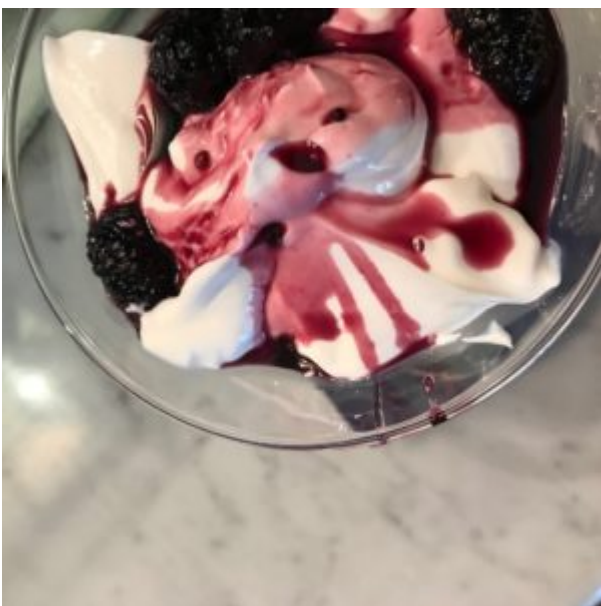
Ogni mattina, infatti, il maestro si reca al mercato per trarre ispirazione e creare sogni gustativi composti di una comunicazione olfattiva oltre l’immaginazione. Il suo è un contatto diretto con i produttori, un dialogo alla vecchia maniera dove i disciplinari sulla dichiarazione della qualità e sulla filiera non hanno posto, essendo di casa

quella qualità eccelsa che si tocca e si vede con gli occhi.



Ricotta di capra

L'ecclettico Enzo nel suo headquarter si sperimenta andando oltre il gelato, la sua follia lo porta a comporre molteplici stravaganze anche attraverso il proporre altre forme di frivolezze congiungendo ad esempio lo yogurt con crema di gelsi, il cui assaggio si è sintetizzato in un plauso al creatore.



Ad affiancarlo da qualche tempo vi è un prode giovane, Domenico Convertini, a cui sta insegnando l'arte ed i

segreti conservati in quei secchielli e lo sta facendo senza subire la paura del nuovo che avanza. Enzo gli sta tramandando tutta la sua esperienza. Senza egoismi, senza gelosie, fiero di trasmettere e lasciare ai posteri l'arte del fare che non può essere posseduta in maniera avara, ma solo incentivata.



Non basterebbe un giorno per capire Enzo Crivella e forse nemmeno una vita intera, però un'immagine può aiutarci a comprendere, seppur in minima parte, le sue mille sfaccettature, le sue sfumature, in poche parole il suo eclettismo, quella di un vassoio pieno di cucchiaini colorati con cui poter attingere tutti i suoi nuovi sap(e)ori.



Gelateria Crivella, l'ecclettismo applicato al gelato.

Timido, nasce un vino “naturale” : Azienda Agricola Magnoni

di Antonio Ambrosio



Ritrarre la timidezza nei suoi aspetti più dettagliati comporta fare un passo indietro e, stare lì, ad ascoltare prima ancora di osservare. Domande di troppo, occhi indiscreti, potrebbero far arrossire. Occorre bussare con delicatezza.

Ed è così che, nel tempo dell'estate, entrare a casa di una delle famiglie note del Cilento per conoscere uno degli ultimi discendenti, Salvatore Magnoni, è stato come incontrare la storia sotto varie epoche.

Accompagnati nella parte più antica della dimora Magnoni, a Rutino, la cantina, il tempo passato lo si scorge dalla mirabile ristrutturazione delle mura e dal recupero delle originali "chiancarelle di legno" (assi di legno usate per la costruzione di solai) che costituiscono quell'elemento importante per determinare un'equilibrata umidità ed ottenere un buon vino.

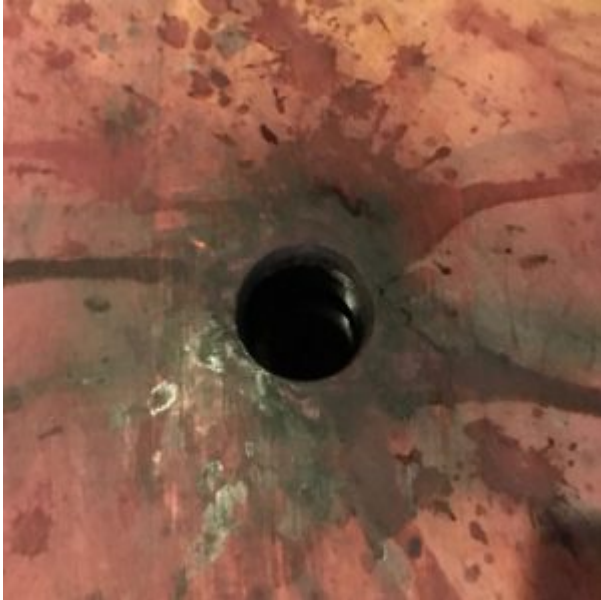


Qui Salvatore, come solo un timido sa fare ci ha raccontato del suo lavoro, della volontà di produrre vino, di storie del <<Rinascimento Cilentano>> di cui egli stesso ne è espressione, di Cantine sociali e di tutto quel fermento che contraddistingue, da qualche anno, gli imprenditori del posto ed i vinicoltori di una zona vocata al vino.

In questo inizio di conversazione ci parla delle viti coltivate, del lavoro impiegato per mettere su il notevole patrimonio lasciato dal padre e di come in questo periodo di investimento sia stata consequenziale la scelta di produrre un vino "naturale".

Un vino in movimento che segue l'arte della fermentazione,

un avvicinarsi di profumi e colori stratificati sui bordi delle botti. Dall'animo introverso, dal colore forte, dotato di una caparrietà dirompente che dà calore e sbriglia lentamente dalla durezza della reticenza.



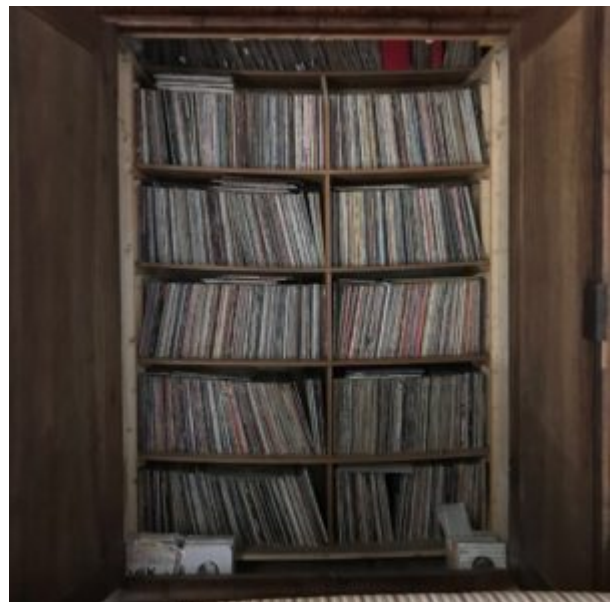
L'assaggio in cantina è sempre degno del suo perché, ha qualcosa in più. In quel luogo puoi aver modo di immaginare e – sentire – tutto il processo di elaborazione: dal ribollire al propagarsi per il corpo. E per questo gentile assaggio, dopo aver sorseggiato con sensato compiacimento, ti accorgi di aver assaporato un vino libero e coraggioso. Non convenzionale.

Come la volontà di porre l'interesse solo sulla produzione di due rossi: **Primalaterra** e **Rosso del Ciglio**. Rossi con dentro la terra, la corposità e l'essenza di un rivoluzionario, il cui intento è stravolgere le dinamiche della odierna viticoltura. Un guerriero in battaglia per l'indipendenza del vino puro.



Lasciata la cantina, spontaneo nasce un invito a mangiare, insieme, qualcosa a tavola. La timidezza ha fatto spazio alla fiducia.

Entrati nell'appartamento privato, nel grande salone oltre i fasti di un passato memorabile si scorgono socchiuse le porte di un vecchio armadio al cui interno viene custodita un'altra delle passioni di Salvatore Magnoni, la musica.



La musica della sua gioventù e crescita partenopea, quella napoletanità manifestata nel linguaggio ed anche nello spirito di chi di fronte a nuove avventure conosce bene come superare le difficoltà. Vino e musica, passioni che si

accompagnano, che aiutano il cuore ad essere solare, a mostrarsi, a far entrare l'aria fresca, dando accoglienza a uomini portatori di valori sani e genuini.



Allora una bottiglia, del formaggio ed altro cibo casereccio rendono il pranzo conviviale. I discorsi si fanno amichevoli generando una sinossi esemplificativa sulla particolarità del vino naturale, dell'importanza di portare avanti questa dicitura "naturale", dell'essere definiti eretici nel pronunciarla o scriverla, della filosofia produttiva incentrata sulla necessità di dare priorità alla terra e su cui si può ancora investire senza alterare i suoi frutti.

Da ciò nasce il nome "Primalaterra".



E sulle note jazz di un vinile di **Miles Davis** gli animi si distendono, le parole si alternano a domande esistenziali. Una delle virtù del vino sta nel saper portare il lume della ragione a perdersi per esaltare quel *noir* turbolento degli spiriti vivaci. Attimi privi di senno, dove gli sguardi manifestano intesa ed assecondano la ritmata musicalità di sottofondo, in un susseguirsi di suoni accordati al silenzio dei corpi.



In quel silenzio e soffermandoti a guardare quell'uomo con alle spalle i suoi avi, attori protagonisti del Risorgimento italiano, tutto ciò che è stato fatto, vissuto

e raccontato sottovoce, sembra prendere un senso preciso che è scritto nei geni della famiglia Magnoni.



Raramente un vino ha dietro un uomo timido. Un uomo capace di celare la sua storia e le sue gesta, Salvatore lo è.



A Salvatore Magnoni, un integralista ed un sognatore.