

E' comunque festa per Paganii!!!

di Maria Pepe



La festa va da sé. Ogni paganese lo sa. Qualunque sia il problema della città. Qualsiasi tragedia il mondo attraversi, l' attuale pandemia, un esempio lampante. La Festa vince e convince. Adeguandosi alle circostanze prende altre vie, altre forme. Ogni casa diventa tosello, ogni figlio, celebrante "della madre dei paganesi". Da questa mattina il paganese onorerà l' evento più importante eseguendo con devozionale meticolosità ciò che può senza dubbio definirsi il cuore della Festa.



Carboni e carciofi invaderanno le strade, fila e fila di "tagliolini" prenderanno ad asciugare nell'attesa di

sposarsi al ragù della domenica. Domenica, per il secondo anno, la Vergine non riabbraccerà i suoi figli. Folle e coriandoli non saranno lì ad aspettarla. Balli e suoni di tammorre non si eleveranno in suo onore nei cortili. Ma, suoneranno. Suoneranno dalle finestre, dalle case, dai canti biascicati come motivetti d'accompagnamento della giornata. Non mancheranno tributi istituzionali e artistici per quel che si potrà, ma la vera essenza sarà in questi atti di fede e identità che i cittadini incuranti del mancato spettacolo del clamore compiranno per il loro affetto più grande: la Madonna delle Galline. Questo pomeriggio, le porte del santuario si apriranno nel cuore di ognuno.



A festeggiare questo solenne momento: un gelato, oltremodo dogma e necessità, assaggio e gusto di una gioia che si ritroverà. Per la seconda volta, la festa ci insegna che la fede, l'identità, l'attesa e l'amore sono quello che la muove.

Se fosse stato il solito

venerdì dopo Pasqua...

...non sarei andata a scuola perché avrei preso un giorno di ferie. Al mio paese sarebbe incominciata la Festa. Uso la lettera maiuscola perché mi riferisco all'evento dedicato alla Madonna delle Galline. E io avrei avuto un compito da svolgere, come era accaduto dal 2016 al 2019. Il sindaco di quegli anni, Salvatore Bottone, complice il mio amico Pasquale Sorrentino, chiese a me, ideatrice del progetto culturale "Ritratti di territorio", un supporto per il momento istituzionale. La tradizione vuole infatti che il primo cittadino inviti amministratori dei comuni vicini e il presidente della Provincia per assistere insieme all'apertura delle porte del Santuario, alle 18. Dopo l'avvio ufficiale della Festa, si torna a Palazzo San Carlo per un momento di accoglienza.



Da sx: Diogene Comelletto, Gerardo Figliolia, Giovanni Petrone, io, Carolina Ferraioli, Tiziana Penna

Forte del nostro motto "Quando il territorio chiama, Ritratti risponde", accettai. D'altronde, se soffri di paganesite acuta, non c'è alternativa. Se poi aggiungi che all'impegno assunto corrisponde totale libertà d'azione, allora giochi facile. L'entusiasmo non manca e nemmeno lo spirito d'iniziativa. Così per quattro anni consecutivi, grazie alla vera forza di "Ritratti", gli artigiani, gli chef, i maestri pasticceri, i produttori, si sono creati

dei momenti di magia.



“Buffet istituzionale”, questa la definizione che nascondeva un significato più profondo. Si provava a coltivare un sogno, offrire momenti di bellezza e di orgoglio cittadino, nonostante la delicata situazione economica dell’ente.



Sì, forse, è questo il momento di chiarirlo una volta per tutte: gli innamorati del territorio che preparavano gli assaggi istituzionali si muovevano per amore, gratis, quali ambasciatori dell’enogastronomia locale.



Gerardo Figliolia

A questo punto, è facile comprendere quante saranno le mancanze della giornata.



Dalle prime luci del mattino sarei stata freneticamente in giro, come mio solito.



All'ora in cui leggerete questo articolo però sarei passata già un paio di volte per la casa comunale. Sarebbe andata così fino all'ora di pranzo. Un ristoro veloce e poi di

corsa per essere alle 16 già in piazza nell'attesa e nello stress del momento.



Invece, sono qui. Ho finito di fare lezione in Dad e ho scritto. Per non dimenticare. Per ricordare l'ultima edizione, quella del 2019, quando non c'era ancora questo tempo sospeso. Allora mi illudo e mi convinco che bisogna pensare alla prossima Festa.

**Congratulazioni allo chef
Alberto Annarumma per il
conseguimento della stella
Michelin al "Relais Blu" di
Massa Lubrense**



Alberto Annarumma

Le belle notizie vanno annunciate. Sempre. Perché, qualche volta, assumono un significato ulteriore. Diventano simboliche.

Qualcuno si starà chiedendo: cosa è successo di così rilevante?

Il 25 novembre scorso, la guida Michelin ha attribuito una stella al Ristorante "Relais Blu" di Massa Lubrense. La cucina di questo luogo suggestivo è ritornata a splendere grazie all'impegno dell'executive chef, Alberto Annarumma. 47 anni, paganese, non è la prima volta che la sua arte viene apprezzata dalla rossa più prestigiosa. Esperienza di lungo corso nei tempi della ristorazione nostrani e internazionali, si distingue per un'abnegazione e una serietà professionale fuori dal comune.

Ha frequenta l'Istituto alberghiero e ha ereditato la passione per i fornelli guardando la mamma. Ragazzo di ampie vedute, ha sempre pensato che per crescere bisognasse anche valicare lo Stivale più affascinante. Infatti, il suo genio creativo oltre a Ravello, Amalfi e Mercato San Severino, è passato per la Francia, per gli Stati Uniti, per l'Asia, per l'Oceania. Uno dei suoi maestri è stato Anthony Genovese del quale è stato sous chef, ma vanta

collaborazioni anche con Pino Lavarra e Alain Passard. La sua visione cosmopolita non ha mai compromesso il legame con la terra d'origine. Alberto Annarumma, infatti, ha radici ben salde nella sua Pagani di cui, come tutti coloro che hanno un rapporto sano con i luoghi del cuore, conosce limiti e prospettive.

È un *pasionario* nel senso più puro e letterale del termine. Il commento ai miei complimenti per il conseguimento della stella, solo dopo una stagione al "Relais Blu", continua a risuonare nella mia mente, come se fosse musica.



A destra Alberto Annarumma con lo chef Gianni Mellone durante l'evento tarallucci e vino del 2018 presso l'Auditorium S. Alfonso M. De Liguori in Pagani

“Sono veramente entusiasta per questa stella e spero che serva anche un po' al mio paese”. Sono parole che, in questo momento, per una città quale Pagani, rappresentano un invito a splendere, a sperare, a rimboccarsi le maniche per cancellare le brutture della sua storia recente.

Che la stella di Alberto diventi la cometa per un cammino di rinascita di un luogo che, insieme ai suoi cittadini, ha ancora tanto da offrire.

Pagani: le risate del duo De Luca-D'Angiò hanno inaugurato il cartellone teatrale del Centro Sociale



Da sx: Nunzia Gargano,
Salvatore Bottone e
Nicolantonio Napoli

Serata pirotecnica per l'esordio della stagione teatrale del Centro Sociale di Pagani. "Casa Babylon Teatro" e "Ritratti di Territorio" con il patrocinio del comune di Pagani hanno accolto "Made in China", lo spettacolo frutto della reunion tra Alan De Luca e Lino D'Angiò. Tanti personaggi dai classici di "Tele Garibaldi" ai nuovi, protagonisti dei tempi moderni.



Entusiasta e soddisfatto il pubblico della prima. Felice anche il sindaco, Salvatore Bottone, che ha più volte sottolineato l'importanza di resistere in realtà difficili invitando alla collaborazione attiva chiunque svolga un ruolo socio-culturale.



Prima di assistere alla straripante esibizione di De Luca e D'Angio, c'è stato "Tarallucci e vino", l'AperiSpettacolo diventato momento imprescindibile di ogni rassegna di "Scenari pagani". Protagonisti per l'occasione lo spumante "Don Andrea 1936" versione brut dell'Azienda Vinicola Santacosta, partner fondamentale della collaborazione tra Nicolantonio Napoli e Nunzia Gargano.



I taralli invece erano quelli del Biscottificio Pisacane di Agerola. Non sono mancate le coccole degli altri amici di "Ritratti di Territorio": le ciliegine di Paolo Amato, mastro casaro del Caseificio Aurora di Sant'Egidio del Monte Albino;



le eccezionali polpette di mallone dell'osteria "La Pignata" di Bracigliano;



i dolci natalizi del laboratorio "Il Mondo Senza Glutine" di Nocera Inferiore.



Un tranquillo appuntamento di novembre si è trasformato in un evento indimenticabile che ha tracciato la strada alle imminenti festività natalizie.

Foto: www.igustosidilucia.wordpress.com

**Pagani: il maestro
pasticciere Alfonso Pepe e
il wine maker Giuseppe
Pagano hanno omaggiato
Vincenzo Salemme**



Da sx: Nunzia Gargano con Vincenzo Salemme

Inaugurato ufficialmente il periodo delle festività. Sabato sera, nell'auditorium S. Alfonso Maria De Liguori in Pagani, l'avvio della stagione teatrale ha rappresentato il pretesto per accogliere il Natale 2017. Un Vincenzo Salemme pirotecnico in "Festa esagerata", anteprima del film omonimo che arriverà nelle sale cinematografiche nelle prossime settimane, ha incantato i teatrofili.



Se chi ben comincia è a metà dell'opera, non poteva passare sottobanco un evento del genere. Così il sindaco Salvatore Bottone ha chiesto una mano a "Ritratti di Territorio", il progetto culturale di Nunzia Gargano.



Pepe Mastro Dolciere,
Panettone con farina
integrale all'Aglianico e
frutti di bosco

La giornalista, da ventitré anni al servizio dell'Agro Nocerino-Sarnese, non perde mai occasione di sottolineare che "Ritratti" non potrebbe esistere senza gli innamorati del territorio al pari e più di lei.



Pepe Mastro Dolciere,
Panettone limone e zenzero

Il discorso è relativo ai protagonisti di sabato: il maestro pasticciere Alfonso Pepe, reduce dalle fatiche dell'inaugurazione del rinnovato punto vendita che non gli hanno impedito di omaggiare Salemme e gli spettatori con una selezione del suo lievitato più famoso e invidiato: il panettone. Alle albicocche,



Pepe Mastro Dolciere,
Panettone alle Albicocche
del Vesuvio

al limone e zenzero, all'Aglianico e frutti di bosco con farina integrale, tutte le declinazioni del dolce del Natale hanno incantato i palati. D'altronde, si fa presto a dirsi attaccati alle radici con belle parole e discorsi opulenti. Più difficile invece è realizzare, mettere a disposizione dei luoghi la propria arte.



Ma Alfonso Pepe, si sa, è un fuoriclasse, campione di umiltà e abnegazione. Lo stesso discorso vale per Giuseppe Pagano, wine maker dell'Azienda Vinicola Santacosta, sempre a fianco delle più belle iniziative del comprensorio. Le sue bollicine "Don Andrea 1936" hanno brillato nei bicchieri come tante luminarie d'artista.



Alfonso Pepe e Giuseppe Pagano sono due uomini di riferimento per l'Agro, la provincia e tutta la Campania. Ogni loro gesto quotidiano è un atto d'amore nei confronti della propria terra.