

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.

Pagani: il 16 dicembre taglio del nastro per la XXI edizione di “Scenari pagani”

di Maria Pepe



“Il terzo tempo” di “Scenari pagani” in scena questa mattina nel foyer del teatro Sant’Alfonso dell’omonima città che, a differenza degli scenari, ha la P Maiuscola, ma solo per una questione geografica e non di merito. Sia gli “Scenari pagani” che Pagani sono realtà meravigliosamente controverse e d’alta valenza. Una conferenza stampa sciolta e disinvolta priva di ingessature ha presentato il cartellone teatrale della rassegna giunta ormai alla ventunesima edizione.



Tra i presenti il primo cittadino Salvatore Bottone, ormai parte inconsapevole di un duo esilarante che, tra battute e sorrisi, forma con “il figlio dell’avanguardia” Nicolantonio Napoli;



Da sx:
Nicolantonio
Napoli e
Salvatore
Bottone

Salvatore Campitiello, consigliere regionale dell’Odg
(Ordine dei Giornalisti) Campania,



Salvatore
Campitiello

fresco di riconfermata nomina e presidente dell'Assostampa Valle del Sarno; il direttore artistico del teatro, a sua volta maschera teatrale, Carmine de Pascale, e "Ritratti di Territorio", la nota di colore.



"Il teatro è teatro" dice Nicolantonio Napoli, deus ex machina di questo palinsesto non convenzionale che ha il merito, oltre a quello di aver portato in città nomi importanti del panorama culturale italiano come Emma Dante senza dimenticare Paolantoni, Papaleo e tantissimi altri sino a Enzo Gragnaniello, guest star della scorsa edizione, di valorizzare uno spazio negli ultimi anni dimenticato, ma un tempo riferimento culturale di rilievo ovvero il centro sociale, palcoscenico ufficiale della kermesse. Un centro sociale che, pian piano tra tenacia dei resistenti e coscienza dei ministranti sta, nonostante i suoi tanti

anni, intraprendendo un progetto di crescita simbolo di una ritrovata sinergia tra amministrazione, capeggiata dal sindaco Salvatore Bottone, che ha fortemente voluto almeno due spettacoli ospiti all'Auditorium, e casa Babylon.

Per una sinergia ritrovata... una sinergia confermata: tra scenari e "tarallucci e vino", fiore all'occhiello di "Ritratti di Territorio", un AperiSpettacolo che mette in scena, sera dopo sera, le meravigliose eccellenze del territorio, a loro volta spettatrici inconsapevoli e divertite del grande teatro antropologico messo in essere dagli illuminati ospiti che davanti ad un aperitivo in piedi perdono completamente i lumi. Scelte difficili, sfide avvincenti, la sana intolleranza che porta lontano, una stagione teatrale ricca di spunti umanistici e alta qualità con Rosaria De Cicco, Moni Ovadia, Peppe Servillo, Maurizio Igor Meta, Compagnia Carullo-Minasi, Collettivo Controcanto, Compagnia Dammacco. Dal 16 Dicembre al 24 marzo i riflettori si accendono sul teatro sotteso.

**Pagani: domani sera al
"Caffè Letterario" si
 presenterà l'ultimo libro
 di Roberto Ritondale**



Il sole tra le mani. Roberto Ritondale incontra gli amici di Pagani. Si terrà domani, alle 19, presso il “Caffè Letterario” dell’Auditorium Sant’Alfonso Maria de Liguori ubicato nell’omonima piazza, l’incontro letterario tra il serio e il faceto con l’autore e il suo ultimo, ma non ultimo romanzo, edito con Leone Editore.

Roberto Ritondale sarà intervistato da Nunzia Gargano. Le letture invece saranno curate dal Collettivo Acca Teatro.

L’evento gode del patrocinio del Comune di Pagani e dell’Assostampa Valle Del Sarno.

**Pagani: per l’avvio della
festa una degustazione
enogastronomica per**

promuovere le tipicità locali



Un momento di conoscenza e promozione delle potenzialità locali. È stata innanzitutto questa la degustazione di prodotti tipici svoltasi ieri presso il Comune di Pagani. Subito dopo l'apertura del Santuario della Madonna delle Galline, alle ore 18, che ha sancito l'avvio ufficiale dei festeggiamenti, il sindaco Salvatore Bottone per il secondo anno consecutivo ha voluto accogliere gli altri amministratori della provincia di Salerno alla paganese, ovvero coccolando animi e palati.



Così, come tradizione ormai vuole, ha chiesto la collaborazione di "Ritratti di Territorio", un presidio sempre pronto a rispondere quando il paese chiama.

Il blog e questo progetto culturale non potrebbero essere tali senza la passione, l'impegno, la dedizione, l'abnegazione dei veri protagonisti e sognatori delle nostre zone.



Stiamo parlando di chef, artigiani, produttori, maestri pasticceri, wine maker che quotidianamente lavorano alacremente affinché la loro azione non si risolva in una mera opera di sopravvivenza.

Soddisfatto e leggermente emozionato, il Sindaco non ha esitato a ringraziare singolarmente gli animatori dell'evento partito come istituzionale, ma evolutosi come cittadino.



Giuseppe Pagano con l'Azienda Vinicola Santacosta di Torrecuso; Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia dell'Osteria

“La Pignata” di Bracigliano;



Mena Calabrese dell'omonimo “Biscottificio Calabrese” presente dal 1812 a Bracigliano;



Maurizio Di Ruocco, chef patron del ristorante Zaira in Pompei”;



il Caseificio Aurora di Sant'Egidio del Monte Albino; Pepe Mastro Dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino: sono state

le vere star di un incontro in cui la degustazione ha rappresentato solo uno degli aspetti.



Professionali, impeccabili, educati e disponibili così sono apparse le tante “braccia” di “Ritratti” al pubblico.

D'altronde ognuno si è impegnato per “inventare” un prodotto nuovo e originale in onore della Vergine del Carmelo.

Indelebili rimarranno i sapori, gli umori, gli odori delle creazioni gustose.

“La Pignata” ha seguito un solo filo conduttore: il carciofo. Ha così preparato le polpette ai carciofi, i carciofi a spicchi, la crema di carciofi servita sull'imbarcata del Biscottificio Calabrese rappresentato per l'occasione da Mena.

Il mastro casaro Paolo Amato ha selezionato un tris di formaggi tra cui spiccava il caciocchiato di bruna alpina.



Maurizio Di Ruocco del ristorante "Zaira" ha reinterpretato in chiave moderna un abbinamento classico della tradizione nostrana. Ha tenuto a battesimo a Pagani il macaron al pistacchio imbottito con crema di fave e salame.



Non è mancato invece un classico dei lievitati campani: il babà rustico.

Dulcis in fundo, i preziosi gioielli di Pepe Mastro Dolciere. Per l'occasione hanno sfilato: la colomba, la pastiera lievitata, la piccola pasticceria, la pastiera di grano.



Il successo non sarebbe stato lo stesso se non ci fossero stati i vini Santacosta accuratamente selezionati da Giuseppe Pagano: Primitivo, Fiano, Aglianico. Piedirosso frizzante.



Un nuovo miracolo è stato compiuto. Il merito è soprattutto di chi non esita a mettersi in discussione quando non ci sono tornaconti economici. E non è da tutti.