

DivinCastagne Art: per l'edizione 2017 un concorso che promuove il dialogo tra Arte e Vino



Manca meno di un mese alla settima edizione del **Divin Castagne**, l'evento che dal **20 al 23 ottobre 2017** delizierà il palato di migliaia di buongustai che giungeranno a Sant'Antonio Abate da tutta la Campania (e, perché no, da altre regioni d'Italia) con piatti tipici le cui ricette sono rielaborate in esclusiva da rinomati chef (stellati e non). Minimo comune denominatore delle pietanze servite e degli intrattenimenti in programma il connubio tra le castagne (e dunque il cibo sano e buono), il vino e l'arte.



Il legame tra il mondo del food e l'arte ha origini antiche: il cibo e il vino figurano in tantissime forme di

rappresentazione artistica, d'altra parte l'uomo ha sempre dovuto provvedere a sfamarsi. E l'arte è una delle grandi protagoniste dell'edizione 2017 della kermesse che quest'anno diventa *"Wine, Food and Art Festival"*. E' stato infatti lanciato un Concorso Internazionale d'Arte Contemporanea, il **"DivinCastagne Art"**, che ha come tema *"Il Cibo nell'arte e come arte"*, aperto a tutti i giovani artisti (che potranno partecipare singolarmente oppure organizzati in gruppi) impegnati nelle discipline di pittura, scultura, fotografia e arti digitali.



La scadenza del concorso è prevista per il 13 ottobre. In palio un premio in denaro. La cerimonia di premiazione si svolgerà il giorno 22 ottobre nell'ambito del Divin Castagne. Il concorso è nato grazie alla collaborazione dell'organizzazione dell'evento con la famosa pittrice **Arianna Greco**. La sua **"Art'Enoica"** (una particolare tecnica che prevede l'utilizzo del vino per dipingere su tela) farà anche da cornice ad un altro punto cardine della manifestazione: un percorso di degustazione del vino, che trasformerà la location in un'enoteca a cielo aperto dove le numerose aziende vinicole proporranno le proprie eccellenze con l'ausilio di sommelier qualificati.

Per info e adesioni al concorso:

FB. <https://www.facebook.com/divincastagneart/>
divincastagneart@libero.it

Foto di Gianni Cesariello e Maria Consiglia Izzo

Sant'Antonio Abate: il rilancio socio-occupazionale parte dall'Oro Rosso



Sono sempre un po' restia alle manifestazioni dove si consuma cibo all'aperto, tipo le sagre. Questa volta però devo ricredermi. Il merito è di Carmine D'Aniello, un folle amante del suo territorio. È una persona vulcanica e contagiosa. Se qualcuno volesse ignorarlo non potrebbe riuscirci perché il suo entusiasmo è virale. Alla fine, conquista l'attenzione di tutti.



Insieme a Giovanna Mascolo, ogni anno, regala a S. Antonio Abate "DiVinCastagne", un evento esemplare.



Con queste premesse non ho potuto evitare di partecipare a "Oro Rosso", l'evento dedicato al pomodoro svoltosi dal 14 al 16 luglio scorsi presso il Centro Parrocchiale Rosanova.



Oro Rosso, Friggitoria

Un progetto di lunghe e larghe vedute quello di don Antonio Branca, il parroco che crede tanto nella potenzialità dei

giovani e nella necessità di garantirgli una speranza per il futuro.

La kermesse è quindi un'ennesima occasione per finanziare i progetti in cantiere che hanno un obiettivo alto: offrire una possibilità occupazionale da qui a qualche anno.

D'altronde solo grazie ai sognatori e ai folli nelle nostre realtà si trovano ancora motivazioni.

Così chi ha partecipato alle degustazioni ha contribuito alla costruzione di un sogno. L'evento è stato curato nei minimi particolari.

Il pomodoro è stato declinato in più modi: caprese,



Oro Rosso, Caprese

caponata,



Oro Rosso, Caponata

pasta, pizza. Grande successo hanno riscosso la pizza di Antonino Esposito di "Acqua e Sale",



Oro Rosso, La pizza
di Antonino Esposito

la friggitoria e le zeppole fritte al momento di “Zio Savino Qualità”.



Oro Rosso, Zeppole fritte
di Zio Savino Qualità

Il menu era davvero completo. Non sono mancati frutta fresca



e creativi dolci della Pasticceria Varone.



Oro Rosso,
Pasticceria Varone

Il messaggio è passato chiaro: dall'oro rosso passa il rilancio dei nostri territori.

Con l'autunno ritorna

“DivinCastagne”, la manifestazione che mette a ferro e a fuoco Sant’Antonio Abate



Ritorna “DivinCastagne”, l’appuntamento che trasforma Sant’Antonio Abate nel centro del mondo. Quest’anno l’evento si svolgerà dal 28 al 31 ottobre prossimo.

Per non giungere impreparati, sono stati “inventati” dai poliedrici animatori delle serate anteprima.



La prima si è svolta il 7 ottobre scorso. A Santa Maria La

Carità, presso il ristorante "Gerani" dello chef patron Giovanni Sorrentino, si è degustato un menu ispirato ai sapori nostrani e agli ingredienti tipici.



Al centro Giovanni Sorrentino tra la sua brigata

Quindi, spazio a provolone del Monaco, funghi chiodini, carne di maiale, pomodorini corbarini, fagioli mustaccielli, patate ricciona, castagne e vino.

Una cena di gusto dove Giovanni Sorrentino ha dimostrato di essere uno chef ambasciatore del territorio.

Ad aprire la cena, dopo l'aperitivo iniziale,



il pasticcio di zucca e chiodini su fonduta di provolone del Monaco,



Pasticcio di zucca e
chiodini su fonduta di
provolone del Monaco

una preparazione davvero interessante.

Ben equilibrati gli gnocchi con farina di castagne
accompagnati dal ragù di maiale e dai fagioli mustaccielli.



Gnocchi con farina di
castagne in ragù di maiale
e fagioli mustaccielli

La carne di maiale è stata protagonista anche del secondo
con l'involtino ripieno di pomodorini corbarini e fior di
latte su schiacciatina di patata ricciona.



Involtino ripieno di pomodorini corbarini e fior di latte su schiacciata di patata ricciona

Dulcis in fundo, il Mont-Blanc



Mont-Blanc

seguito da una degustazione del cioccolato Todisco di Sant'Antonio Abate.

Siccome l'esperimento è ben riuscito, una nuova serata anteprima si terrà, invece, giovedì 20 ottobre, alle 20.30 presso "Villa Palmentiello" nel comune di Casola.