

Una scuola materna per Tampellin: lunedì prossimo al Bagatto in Pagani l'impegno concreto delle stelle di casa nostra

12 NOVEMBRE 2018 ore 20:00
Charity Dinner a sostegno della "Onlus
Baobab amici di Tampellin" per la
realizzazione della scuola materna a
Tampellin con i migliori Chef locali

Il Bagatto
Via Termine Bianco Trav. III - PAGANI (SA)

Quando la beneficenza chiama i big rispondono. E lunedì 12 settembre, alle 20, presso "Il Bagatto", l'accogliente struttura di Franco e Silvio Iaquinandi ci saranno "Le Stelle per Tampellin". L'obiettivo della charity dinner è aiutare l'Onlus "Baobab Amici di Tampellin" per la realizzazione della scuola materna.

A scendere in campo per la buona causa una squadra di tutto rispetto, capeggiata da Gennaro Esposito, lo chef due stelle Michelin della struttura "La Torre del Saracino" in Vico Equense, da anni impegnato al fianco di chi ha bisogno.

Insieme a lui ci saranno: Alberto Annarumma, chef una stella Michelin di "Casa del Nonno 13" in Mercato San

Severino; Gianni Mellone, chef di “Salumeria 13” – Salerno; Mario Zingone, chef residente; Alfonso Pepe, il re dei lievitati, a cui spetterà il compito di addolcire i palati con le prelibatezze realizzate nel laboratorio di “Pepe Mastro Dolciere” a Sant’Egidio del Monte Albino.

Un evento del genere non capita tutti i giorni. Infatti, tutti sono ormai presi dalla febbre per Tampellin.

Ritratti di Territorio: un premio ricco di sentimento per onorare il bello e il buono delle nostre zone

di Maria Pepe



Rieccoci , pochi giorni e sarà ancora una volta “Ritratti di territorio”...

E saranno quattro. Noi “Ritrattisti” riaccenderemo i riflettori sul territorio e come sempre lo faremo alla nostra maniera. Tutto è cominciato una sera di settembre dell’ormai lontano, ma vicino nella memoria, 2014. Ritratti

fa il suo ingresso nel panorama campano e non solo, tra l'incredulo stupore della gente. Tutti, nessuno escluso, pensavano, in quella sera di fine estate, di ritrovarsi a sorseggiare ottimo spumante e spiluccare raffinati finger food per festeggiare Nunzia Gargano che spegneva 20 candeline giornalistiche dopo "20 anni di cronache, racconti e immagini".



Da sx: Nino Buonocore e
Nunzia Gargano

Una festa di compleanno per una professione intesa ancora nella sua vera essenza, fatta di coraggio, libertà e amore per la verità, una professione che meglio di tutto e tutti descrive Nunzia. Un party, di buon gusto, ma un party: ecco quello che i numerosi curiosi si aspettavano. E invece, varcata la soglia dell'incantato Bagatto, un premio culturale di tutto rispetto che omaggia chi, come Nunzia e noi altri del team, crede nel proprio posto, nelle proprie radici, nella propria identità.



Pinella Passaro
intervistata da
Giuseppe Candela

Grandi nomi dello spettacolo, della cultura, della moda, dello sport e di tutto quanto è conoscenza. Nino Buonocore, Nunzia Schiano, Gianni Maddaloni, Pinella Passaro solo alcuni dei "Ritratti" presenti. Un manifesto il nostro che con leggerezza imbastisce e fortifica virtuose realtà rigorosamente campane, rigorosamente "resistenti ed emergenti" #ritrattil5, una premiazione che scorre piacevole sotto la brillante presentazione di Giuseppe Candela, le gradevoli e armoniose note dei The gentleman e intermezzi teatrali sino a giungere all'ultima parte che premia il food, le stelle che realmente brillano nel panorama nostrano, Luciano e Nando Bifulco con le loro rispettive Braceria e bifburger.



Candela passa il testimone a Nunzia e lei, con i suoi chef e ristoratori, dal premio passa ai giri di valzer culinari che animano la seconda parte della sera.

Questo è ritratti, questo è il volto pubblico del territorio che lascia però intravedere il suo volto privato, lo fa a cominciare dai claim che anno dopo anno aggiungono un tassello, anno dopo anno aprono e descrivono l'evento al popolo di ritratti che dopo "20 anni di cronache, racconti, immagini" diventano "resistenti ed emergenti" perché credono che "Dio è nel particolare" e forti di questo restano "integralisti e sognatori".

Una dichiarazione d'amore, un modo gioioso e festoso per dire forte che la scelta giusta è restare, che varrà sempre la pena farlo, che nessun posto è come casa ed è nostro compito renderla migliore. Una scommessa con noi stessi e col mondo, troppo imborghesito per capire, un momento felice fatto di tanti sacrifici felici. Perché si sceglie chi essere e diventare. A mercoledì 13 settembre.



Con affetto e orgoglio di territorio,
Nunzia, Maria, Barbara e Giuseppe.

Ph: Mariana Silvana Dedu e Mariano Lauro

Grande successo di pubblico per la III Edizione del Premio “Ritratti di Territorio”

Grande successo di pubblico per la Terza Edizione del Premio “Ritratti di Territorio”. La serata di premiazione e di degustazione di prodotti enogastronomici del territorio si è svolta martedì sera, 13 settembre, al ristorante “Il Bagatto” di via Termine Bianco a Pagani (SA).

La manifestazione – giunta quest’anno alla Terza Edizione – è stata ideata da **Nunzia Gargano** in occasione dei suoi venti anni di giornalismo, in collaborazione con **le Edizioni dell’Ippogrifo** e con il patrocinio del **Mugi (Movimento Unitario Giornalisti)**, dell’**Assostampa Campania Valle del Sarno**, dell’**Associazione Amici di Villa Calvanese** e quest’anno anche con l’appoggio del **Cpfc (Consorzio Produttori Florovivaisti Campani)**.

Novembre le categorie dei premiati. Si tratta di personalità del mondo del teatro, del giornalismo, della cultura, dello sport, della televisione, della cosiddetta società civile: persone che – per un motivo o per un altro – si sono distinti e hanno portato in alto il nome del territorio di appartenenza.

Per la sezione “Carriera” sono stati premiati i giornalisti **Giuseppe Gallizzi**, una vita al Corriere della Sera e presidente del Collegio dei Revisori dei Conti dell’Ordine dei giornalisti; **Rino Cesarano**, paganese di nascita, già responsabile della redazione napoletana del “Corriere dello Sport”; **Nino Ruggiero**, giornalista da sempre legato ai colori azzurrostellati e autore del libro sulla storia della Paganese calcio.

Per la sezione sport, il premio è stato consegnato al giovane pugile paganese, **Vincenzo La Femina**.

Nell'ambito della categoria artisti, i riconoscimenti sono stati assegnati a: **Cloris Brosca**, attrice conosciuta al grande pubblico per il ruolo della Zingara in una nota trasmissione tv; **La Locandina**, compagnia di teatro amatoriale che dal 1979 opera sul territorio; **Mario Porfito**, attore napoletano conosciuto per le fiction "La squadra" e "Un medico in famiglia"; la violoncellista **Raffaella Cardaropoli**; **Antonella Morea**, attrice teatrale; **Myriam Lattanzio**, interprete e scrittrice di testi teatrali e **Anna Mazza**, autrice di "Nostra signora dei friarielli". Per la sezione "Territorio e identità" sono stati assegnati riconoscimenti a personalità che si sono distinte per il legame con il territorio e per la valorizzazione dei prodotti tipici locali: **Antonio Lubritto**, **Gianni Ferramosca**, **Roberto Rubino**, **Gianfranco Nappi**, **Raffaele Sacchi**, **Nicolangelo Marsicani**. Premio speciale a **Eugenia Carfora**, preside dell'Istituto "Viviani" di Caivano. Premio "Creativi" a: **Rossella Russo**, **Giuseppe Giorgio**, **Mauro Forte**, **Tommaso Esposito**.

Premio speciale alla carriera per il chirurgo oncologico **Renato Giordano**.

Per la categoria "Food Award 2016" premiati: **Vincenzo Piacente**, **Agostino Scarpa**, **Vincenzo Vaccaro** (chef emergente); **Osteria "La Pignata"**, **"Famiglia Principe 1968"** (Paladini della Tradizione); **Luigi Cippitelli**, **Giuseppe Pignalosa** (Chef della Pizza); **Nando Bifulco** (Patron); **Ristorante "Il Trifoglio"** (Tradizione e Innovazione); **Panificio Malafrente** (Maestri dell'Arte Bianca); **Aniello Somma** e **Alfonso Pepe** (Carriera). Per il "re dei lievitati" a sorpresa c'è stato anche il riconoscimento omaggiato da **Luisa Matarese**, lo spirito di "Alma De Lux".

Tra i presenti alla manifestazione anche **Paolo Pirovano**, segretario nazionale dell'Ordine dei giornalisti, **Francesco**

Caroprese, vicepresidente del Circolo della Stampa di Milano, e il presidente della provincia, **Giuseppe Canfora**.

La kermesse – ideata da Nunzia Gargano e realizzata con la preziosa collaborazione delle giornaliste **Maria Pepe** e **Barbara Ruggiero** – nasce dalla convinzione che con un po' di fantasia e con passione si possono realizzare grandi cose. D'altronde, soltanto una persona innamorata della propria terra, consapevole dei pregi e dei limiti di una zona tra le più interessanti della Campania, poteva far confluire le energie per creare un momento unico.

La serata si è divisa in due momenti: il primo, costituito dal premio vero e proprio condotto da **Giuseppe Candela**, il giornalista più temuto dai vip, firma di punta del blog www.excite.it e di www.dagospia.com, anche autore della manifestazione; il secondo, la degustazione enogastronomica dedicata alla valorizzazione di chef, produttori, artigiani e ristoratori nostrani.

Le immagini della serata nelle foto di:

– Mariana Silvana Dedu:
http://www.facebook.com/mariana.s.dedu/media_set?set=a.998950976880940.1073741951.100002981429242&type=3

– Luciano Squitieri:
http://www.facebook.com/luciano.squitieri.58/media_set?set=a.718268698325498.1073742396.100004271227608&type=3

– Ciro Paolillo:
<http://www.facebook.com/ciropaolillofotografo/posts/1266917396676186>

Il video di Ciro Paolillo:
http://www.youtube.com/watch?v=LRF_Xgt0200&feature=share

#ritratti2016, martedì 13 settembre la Terza Edizione del Premio “Ritratti di Territorio”

Martedì 13 settembre 2016, alle ore 20, presso il ristorante “Il Bagatto” di Pagani (SA) – sito in via Termine Bianco – si terrà la Terza Edizione del Premio “Ritratti di territorio”.

Ritratti di territorio, oltre a essere un sito di informazione su enogastronomia e territorio, è un premio nato nel 2014, in occasione dei venti anni di giornalismo di Nunzia Gargano. Ogni anno, nel corso della serata di gala, vengono assegnati premi a personalità di ampio profilo del mondo del giornalismo, musica, teatro, cinema, sport e scrittura. Tra i vari premiati delle passate edizioni ricordiamo: Nunzia Schiano, Salvatore Misticone, Pino Imperatore, Nino Buonocore, Simone Di Meo, Sandro Ruotolo

Al progetto – che mira a valorizzare e a far emergere le potenzialità dell’Agro nocerino sarnese e dell’intera regione Campania – lavorano anche Maria Pepe e Barbara Ruggiero.

Modalità di accredito. Per consentire al meglio l’organizzazione, i giornalisti interessati a partecipare all’evento potranno far pervenire richiesta di accredito, firmata dal direttore responsabile della testata giornalistica – indicando nome, cognome, data e luogo di nascita delle persone da accreditare – alla mail press@ritrattiditerritorio.it entro e non oltre le ore 12 di martedì 6 settembre 2016. Si rammenta che potranno essere accettate massimo due richieste di accredito per

ogni testata (un giornalista e un fotoreporter).

“Essenza di Territorio”: l’atto di amore di Alfonso Pepe all’Agro Nocerino- Sarnese



Non sarò mai abbastanza grata ad Alfonso Pepe per “Essenza di Territorio”, il dolce creato in onore della seconda edizione di “Ritratti di Territorio”, il premio da me istituito nel 2014, svoltosi il 23 settembre scorso al “Bagatto” di Pagani.

Se poi a questo aggiungiamo che Teresa, l’amore del

maestro, è una mia cara amica, non c'è bisogno di andare oltre. Chi mi conosce bene e realmente sa che non sono facile alle smancerie. Se dichiaro la mia faziosità, nel senso nobile del termine, vuol dire che ho la certezza di non essere smentita. In questo caso, infatti, come ormai avviene da qualche anno, "il re dei lievitati", come lo ha definito il mio amico chef Aniello Somma, ne ha combinata un'altra delle sue, plasmando una nuova golosità che ha incantato i palati.

In realtà, devo essere sincera, ogni volta che varco la soglia della pasticceria, mi sento davvero a casa mia. Anna, Giuseppe e Prisco, i fratelli di Alfonso mi accolgono sempre con tanta cortesia. Il mastro dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino ha creato il nuovo lievitato riempito con crema pasticcera e bagnato con liquore al limone.

La creazione ha riscosso un grande successo di pubblico. Di seguito, la ricetta che il maestro ha concesso per questo blog che testimonia il lavoro meticoloso svolto per la grande amicizia che da oltre vent'anni coltiviamo reciprocamente.



Ingredienti prima fase

450 g di farina 00

120 g di uova

60 g di zucchero

35 g di lievito di birra

60 g di burro

80 g di acqua

Amalgamate tutti gli ingredienti finché l'impasto non risulti liscio ed elastico. Lasciate lievitare per circa 90 minuti fino a quando il volume del composto sarà triplicato.

Ingredienti seconda fase

650 g di farina 00

180 g di zucchero

80 g di burro

400 g di uova

40 g di miele di acacia

50 g di pasta di arancia

1 g di baccello di vaniglia in polvere

10 g di sale

Unite gli ingredienti nell'impastatrice. Appena amalgamati aggiungeteli al primo impasto e lasciateli lavorare finché l'impasto diventa liscio ed elastico. Fate lievitare per circa 1 ora, giusto il tempo di far raddoppiare il volume. Realizzate palline da 15 g, lasciate riposare e poi tornite nuovamente e schiacciatele con il palmo della mano. Adesso fate lievitare a 20° per 5-6

ore. Infornate a 220° per 5 minuti. Inzuppate calde buccandole nella parte inferiore e farcite con crema pasticcera.



Ingredienti terza fase

350 g di latte intero fresco

150 g di panna al 35%

140 g di zucchero

40 g di farina 00

120 g di tuorlo

baccello di vaniglia in polvere q.b.

buccia grattugiata di limone q.b.

sale q.b.

La sera prima, unite latte e panna in infusione con mezza bacca di vaniglia e solo la buccia di mezzo limone. Setacciate la farina con la metà dello zucchero e il sale. Scaldare latte e panna del giorno prima con l'altra metà di zucchero. Quando il composto è caldo, versate 100 g sulla farina e sullo zucchero, sbattete con una frusta fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete i tuorli e montate fino allo scioglimento dello zucchero. Quando il latte avanzato bolle, filtrate e versate sul composto montato. Cuocete fino a 83° e infine raffreddate.

Pepe Mastro Dolciere – via Nazionale – Sant'Egidio del Monte Albino (Sa)

www.pasticceria-pepe.it

info@pasticceria-pepe.it

Tel. 0815154151

Foto di Mariana Silvana Dedu