

# Pimonte: Venerdì 3 febbraio al “Trifoglio” si incorona il “Principe d’inverno”



“Ode al maialino”. Autori dei versi, lo chef Aniello Somma e il team completo del Ristorante “Il Trifoglio”,



ovvero i fratelli Antonio, Lucia e Maria Romano.



Da sx: Lucia, Antonio e  
Maria Romano

Venerdì 3 febbraio, alle 20.30, in via Piano a Pimonte si terrà una cena degustazione dedicata a chi è stato ribattezzato "Il Principe d'inverno".

Un appuntamento da non perdere per apprezzare le virtù di un prodotto locale interpretato in modo raffinato nel nome della tradizione.

Fornelli e padelle sono già accesi. Come al solito, l'evento è stato curato nei minimi particolari: dall'entrée (il gâteau di fioroni e ciccioli al sentore di sfusato su liquido di provolone del Monaco) al dessert (tortino al cioccolato 70% dal cuore morbido alla gianduia e visciola). Prima del dolce però i palati saranno coccolati con il Parma di Langhirano 36 mesi con opalina di latte Nobile; le millerighe dei Vecchi Pastai con ragù di quinto quarto pipiato ai tre pomodori con chiodano di porro croccante; il cubo di pancia e coppa a cottura lenta con salsa alla mela annurca su leccata di polenta e forchettata di friarielli.

Costo degustazione: 23,00 € (acqua e un calice di vino inclusi)

Per info

Ristorante "Il Trifoglio" via Piano 3 – Pimonte (Na)

Tel. 0818792138

---

# Pimonte: medaglia di bronzo al Sigep per il pasticciere Vincenzo Donnarumma

21 anni e tanta voglia di crescere ancora. Stiamo parlando di Vincenzo Donnarumma, pasticciere emergente. Fresco di podio, si è classificato al terzo posto del "Chococake Award" svoltosi al Sigep di Rimini.



Vincenzo Donnarumma

Ma chi è questo ragazzo volenteroso e capace che ha incominciato a muovere i suoi passi in uno dei mondi più affascinanti e difficili?

Figlio di Antonio, noto pasticciere di Pimonte, un paesino dei Monti Lattari, già da piccolo si è impegnato coltivare la sua passione nel laboratorio di famiglia, "Peccati di gola".

Dopo il diploma conseguito presso la sede coordinata di Agerola dell'Ipseo "R. Viviani" di Castellammare di Stabia, non ha perso tempo e ha frequentato l'importante scuola "Cast". Una scelta obbligata per un giovane con le idee chiare come Vincenzo.

Attento, scrupoloso e meticoloso come i docenti che lo hanno formato.



Vincenzo Donnarumma, "Vita"

Alla finalissima del concorso "Chococake Award" ha presentato il dolce "Vita" ovvero streusel alle mandorle, cremoso al Venezuela 43%, pepe sarawak e mandarino tardivo di Ciaculli, pan di Spagna con perle di cioccolato fondente, mousse al Vietnam 73%, glassa al caramello.

Il nome non è stato scelto in maniera casuale. La creazione è infatti dedicata a Orsola e Sebastiano, due giovani rispettivamente di Piemonte e Agerola scomparsi prematuramente nel 2016.

La soddisfazione di Vincenzo e dei genitori è tanta e interpretano questo riconoscimento come un'ulteriore sollecitazione a continuare sulla strada intrapresa.

D'altronde questo giovane artigiano non è nuovo ai riconoscimenti. Nel maggio 2015, infatti, quando era ancora uno studente della scuola secondaria di secondo grado, Vincenzo è stato insignito del "Ritratti di Territorio Food Award". Già allora si intravedevano i segnali di una promessa del mondo della pasticceria da cui ci aspettiamo tanto e tanto altro ancora.

Ad maiora!

---

## All'Ipseoa "R. Viviani" di Agerola l'insalata di polpo nasconde un piumino-bomber

di Maria Pepe



Questa settimana "Ricette e bozzetti" torna tra i banchi di scuola. Tra prove pratiche e teoriche... "studia " la sua "ricetta-bozzetto".



Aniello Somma con gli  
alunni della III AE

Alla sede coordinata di Agerola dell'I.P.S.E.O.A. "Raffaele Viviani" di Castellammare di Stabia, dal brillante esame di qualifica, dei giovani e laboriosi ragazzi delle III AE e III BE, ultimi esemplari del "Cuore" di De Amicis, nasce un piumino-bomber 100 grammi.



Verde intenso con striature giallastre nelle giunture. La particolarità? Nell'interno, bianco e rosa si alternano in un turbinio di geometrici fiori, dagli echi astratti. Il dettaglio è l'essenza del capo trendy e giornaliero, le impunture, piccole e invisibili, non sono tone sur tone, ma di un deciso marrone bruciato. Una cromia esuberante e ben ponderata. Vitaminicità e dinamicità al servizio della tendenza di gran gusto.



Giovanni Cuomo con gli  
alunni di III BE

Il bozzetto, prova d'esame, ha la stessa freschezza della sua ricetta: "Insalata di polpo in fagotto di zucchine grigliate su dadolata di patate".



Gli allievi hanno superato i maestri? I maestri, chi sono costoro? Indovinate un po'?

Aniello Somma, il re indiscusso delle padelle, quello che tra fuochi e tagli è capace di creare "incantesimi del gusto" e, Giovanni Cuomo, il genio timido, dall'aspetto bonario, che preferisce parlare con il suo lavoro, fatto di talento, capacità e dedizione.