

# Inizio il 2021 scrivendo del pastry chef Vincenzo Donnarumma

di Nunzia Gargano

Dedico il primo articolo del nuovo anno a questo ragazzo. Vincenzo è un fuoriclasse. In realtà, lo è sempre stato. Da studente dell'Istituto alberghiero "Raffaele Viviani" di Agerola, si è sempre distinto per la grande capacità di accettare le sfide.



Vincenzo Donnarumma  
con il panettone  
tradizionale

24 anni, dopo il conseguimento del diploma, è partito per la Cast Alimenti. E, nel 2019, insieme a un altro giovane, Filippo Valsecchi, sotto la direzione del maestro Davide Malizia dell'AMPI (Accademia Maestri Pasticcieri Italiani), si è aggiudicato il "Campionato del mondo di pasticceria juniores". L'anno prima, nel 2018, aveva ricevuto il "Ritratti di territorio Food Award" nella categoria "Pastry Chef". Figlio d'arte, il papà Antonio è un artigiano con

l'attenzione maniacale alla materia prima.



Panettone al  
pistacchio, con  
amarene e limone

Chi ha conosciuto Vincenzo però sa che questo giovane dallo sguardo vispo e dai ricci incolti ha il dono per un mestiere sinonimo di sacrifici e pazienza necessari per la realizzazione di piccole opere d'arte. Senza inutili giri di parole, è un virtuoso. Da un paio di anni, nel laboratorio di "Peccati di gola", la pasticceria di famiglia ubicata a Pimonte, ha creato il suo panettone che ha ricevuto apprezzamenti da clienti e colleghi più grandi.



Nonostante la particolarità del momento che stiamo attraversando, può dirsi soddisfatto della campagna del lievitato natalizio. Tanti sono stati i riscontri positivi. Il panettone by Donnarumma si distingue per una buona lievitazione, testimoniata dall'alveolatura visibile al taglio e da una sapiente armonia degli ingredienti. Oltre al gusto tradizionale, si può scegliere tra quello alle albicocche del Vesuvio e noci pecan; con impasto al cioccolato 64% con amarene Fabbri e la new entry amarene, pistacchio e limone. Non manca il pandoro. Oggi, che ognuno è impegnato nei buoni propositi e a sperare in un anno più rilassante di quello appena terminato, la giovane storia di Vincenzo può diventare il simbolo di una generazione che troppo spesso gli adulti additano, superficialmente, come sfaticata e senza obiettivi. Buon 2021 a tutti!

---

## **“Vesuvio e dintorni”: l’evento della ripartenza a “Dimora Il Bagatto” con Le ricette del Vesuvio e tanti amici**

Pronti, partenza, via...



Da un'idea di Silvio Iaquinandi, patron di "Dimora Il Bagatto", in collaborazione con "Ritratti di Territorio", il progetto culturale della giornalista Nunzia Gargano, è nato "Vesuvio e Dintorni". L'evento si svolgerà giovedì 16 luglio, alle 20.30, presso la struttura di via Termine Bianco in Pagani. Un'occasione per ripartire tutti insieme e provare a dimenticare le dure prove a cui ognuno di noi è stato sottoposto a causa della chiusura totale della nazione nel pieno rispetto delle regole del distanziamento fisico e sociale. Sarà delineato un percorso culturale-enogastronomico alla scoperta dei gusti nostrani.

Sedici compagni di viaggio tra chef, produttori, maestri pasticceri e ristoratori che si ispireranno al libro di Nunzia Gargano, "Le ricette del Vesuvio", edito dalle Edizioni dell'Ippogrifo, coprotagonista della serata. Un manoscritto che è un vero e proprio viaggio sulle vie delle tradizioni culinarie di tre zone campane: Agro Nocerino-Sarnese, Agro Vesuviano, Monti Lattari.

Silvio Iaquinandi, entusiasta dell'iniziativa, così si esprime: "È difficile dire di no a Nunzia Gargano. Questa volta però ha avuto proprio ragione. Ognuno di noi, dopo la particolarità del periodo vissuto, sentiva il bisogno di organizzare qualcosa insieme a tutti gli altri per sentirsi meno soli e finalmente ricominciare. Infatti, basta leggere

gli amici che hanno aderito per comprendere meglio ciò di cui si ha bisogno”.

Protagonisti di “Vesuvio e dintorni”, oltre allo chef residente Mario Zingone, saranno: Caseificio Aurora (Sant’Egidio del Monte Albino); Famiglia Pagano 1968 (Torrecuso); Famiglia Principe 1968 (Nocera Superiore); Giulio Coppola, chef (Gragnano); Vincenzo Donnarumma, campione del mondo di pasticceria juniores (Pimonte); Il Mondo Senza Glutine (Nocera Inferiore); La Locanda dei Falchi (Nocera Inferiore); Macelleria del Centro Storico (San Marzano Sul Sarno); Mamma Elena (San Giuseppe Vesuviano); Osteria La Pignata (Bracigliano); Mood Steakhouse & Garden Bar (Salerno); Pastificio Vicidomini (Castel San Giorgio); Pepe Mastro Dolciere (Sant’Egidio del Monte Albino); Ristorante Pizzeria La Cascina (Sant’Egidio del Monte Albino); Ristorante Pizzeria La Pergola (Scafati).

Costo degustazione: 35,00 €

Per info e prenotazioni

Dimora Il Bagatto – Via Termine Bianco (VI Traversa)

Tel. 081957686 – 3391861993

---

**Pierluigi Giglio “Di Corbara” è il contadino**

# custode del seme del locale pomodorino e si prepara al “Corbarino Tour 2020”



Pierluigi Giglio

Lo sguardo del turista che decide di raggiungere la Costiera Amalfitana passando per Corbara rimane colpito da un cartello rettangolare. “Corbarino Tour” è ciò che si legge e il passante incomincia a porsi qualche domanda.

Di che si tratta?



È l'intuizione geniale di Pierluigi Giglio che ha segnato

l'estate 2019 nel piccolo paese dell'Agro Nocerino-Sarnese. Dopo tanti anni trascorsi nella grande distribuzione, arriva la svolta. Pierluigi, di origini peruviane, decide di mettere a coltura il terreno di famiglia, a pochi metri da casa, in via Casa Mola, dove la mamma, da bambina, mangiava pane e olio.



L'allestimento del Corbarino Tour

Quale scelta migliore della coltivazione del pomodoro corbarino che qui ha la sua patria? È nato così il marchio "Di Corbara" della società "Terre Corbaresi". Pomodoro corbarino in acqua e sale,



passata di pomodoro corbarino, pomodoro corbarino intero in succo sono i prodotti con i quali ha debuttato nella società degli agricoltori e dei produttori dell'oro

rosso locale.



L'azienda è giovane, ma Giglio è un agricoltore completo e un ambasciatore delle tipicità nostrane. Non a caso è parte integrante della comunità del contadino Slow Food del comprensorio. Inoltre è stato nominato contadino custode dei semi del corbarino.



Con un po' di follia e tanta voglia di originalità, la scorsa estate, con "Corbarino Tour" ha accolto migliaia di turisti provenienti da diverse parti del mondo, motivati dalla curiosità di conoscere i terreni e i luoghi di un ortaggio che cresce in assenza di acqua, la caratteristica che lo rende diverso dal cugino San Marzano. Dopo il giro e il racconto, gli ospiti completavano il tour con una degustazione di piatti tipici in cui era protagonista il corbarino.

Quando parla del suo lavoro, a Pierluigi brillano gli occhi e sopraggiunge un po' di malinconia. A causa della



pandemia, non può programmare il tour 2020. Di certo, i pomodori sono già stati seminati e attendono la raccolta a tempo debito.

Terre Corbaresi, via Casamola n. 4, Corbara (Sa)

Mob. 3891749400

---

## Sant'Antonio Abate: Pietro Musto è l'ambasciatore della pizza con ingredienti di qualità



Negli ultimi tempi, pizze e pizzaioli hanno strappato la scena alle soubrette, di conseguenza, ci si trova di fronte a un esubero di esperti. Gli "scienziati" si nascondono dietro la tastiera dei social, esprimono giudizi, incoronano fuoriclasse. Molti di loro però non sono mai entrati in una pizzeria o hanno incontrato un pizzaiolo, anche perché girare e assaggiare costa. È un vero e proprio

investimento economico.



Fortunatamente, tra tanti esaltati, se la pigrizia non ti prende, puoi imbatterti in un valido professionista che porta avanti la propria idea.



È l'impressione che ho avuto quando ho incontrato Pietro Musto, titolare dell'omonima pizzeria "Musto's", in via Roma a Sant'Antonio Abate. Napoletano, poco più che trentenne, da quando ha sposato Carmen, si è trasferito nel paese un tempo patria delle industrie conserviere. Figlio d'arte, di mattina, con il papà e i fratelli, gestisce una pizzeria al centro direzionale di Napoli.



Musto's, Margherita

Di sera, invece, si dedica al locale, fiore all'occhiello suo e della moglie. Quando varchi la soglia del regno di Pietro, ti sembra di entrare a casa tua. Il luogo è piccolo e accogliente con colori rassicuranti.



Musto's,

I padroni di casa si dedicano completamente ai clienti che poi diventano amici. È capitato così anche quando sono stata per la prima volta lì.



## Musto's, Sophia

Che dire?! Mi sono trovata di fronte a un vero artigiano. Al di là delle pizze a lunga lievitazione che realizza con la farina Polselli, degno di nota è il crocchettone. Non mancano gli scazzoppoli e le montanarine.



“Musto's” è anche un posto dove si è sempre alla ricerca dell'ingrediente giusto. Si passa dal pomodoro di “Casa Marrasso” al fior di latte di Agerola all'olio extravergine di oliva cilentano. Per la degustazione assaggio la Margherita, la Pietro, la Sophia.



Carmen e Pietro  
Musto

Le pizze sono sincere, ben lievitate e dal sapore armonico. La meraviglia si manifesta al momento dei dolci, totalmente artigianali nel senso pieno della parola.



Merito di Carmen e di sua mamma che preparano delle zeppole e dei cantuccini da far invidia ai pasticciieri.



Veramente una bella storia quella di questa coppia tranquilla, ma rivoluzionaria, decisa a non rinunciare ai suoi sogni per portare avanti la propria filosofia di vita e di lavoro.

---

**Agerola: sabato e domenica  
c'è la festa  
dell'agricoltura in onore  
di San Martino**



Tutto parte dalla terra. Molto spesso però sembra che quest'aspetto passi in secondo piano. Fortunatamente, negli ultimi anni, grazie alla rinascita enogastronomica delle nostre zone, si fa più attenzione ai tanti prodotti che ancora oggi campeggiano negli orti.

Per questo motivo, sabato e domenica, ci sarà "La Festa dell'Agricoltura" in occasione dei festeggiamenti legati alla festa di San Martino Vescovo organizzata nell'omonima parrocchia. L'evento è nato in sinergia con il comune, il gruppo "Insieme in Parrocchia", la Pro-Loce e rientra nell'ambito delle iniziative del festival "Sui Sentieri degli Dei". L'11 novembre è infatti una data della cultura popolare contadina perché, si sa, "A San Martino, ogni mosto è vino".

Il primo appuntamento della due giorni è per sabato, 10 novembre. In piazza XXIV maggio alla frazione Campora si potranno visitare i mercatini dell'agricoltura dalle 9. Alle 10.30, invece, si potrà partecipare al laboratorio sulla stagionalità condotto da Slow Food Monti Lattari.



Si riprenderà, alle 16.30, presso il Centro Polifunzionale “Monsignor Gallo”. “L’agricoltura risorsa insostituibile della nostra Madre Terra”: questo il titolo del convegno, coordinato da Vittorio Imperati e dalla giornalista Nunzia Gargano, docente presso la sede coordinata di Agerola dell’Ipsseoa Raffaele Viviani.

Dopo i saluti di Filomena Fusco, assessore all’Agricoltura, alla discussione prenderanno parte: la ricercatrice Patrizia Spigno; il cuoco contadino, Pietro Parisi; il direttore del Gal “Terra Protetta”, Gennaro Fiume; Sabatino Abagnale, produttore e fiduciario della condotta Slow Food dei Monti Lattari; Giuliano Ciano, portavoce del Forum Nazionale Agricoltura Sociale.

Dopo il convegno, si potrà provare il percorso enogastronomico al suono della musica popolare “A Paranza Ro’ Tramuntan”.

La domenica invece sarà dedicata alla processione della statua di San Martino e si concluderà con il pranzo condiviso con tutta la comunità.