

# 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.

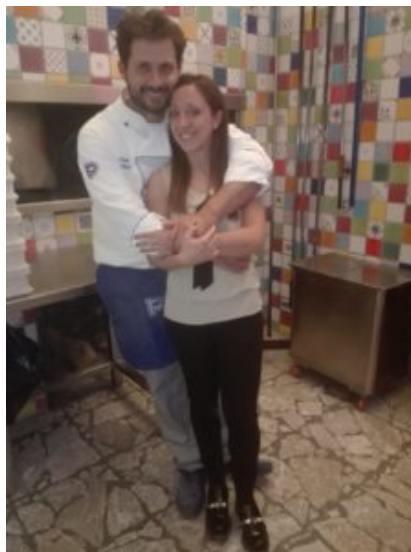


Musto's, Sophia

Che dire?! Mi sono trovata di fronte a un vero artigiano. Al di là delle pizze a lunga lievitazione che realizza con la farina Polseli, 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 Marrazzo” 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.

---

# Il tartufo dei Monti Lattari e il fior di limone: l'omaggio degli artigiani ai Cortili della Storia



Oggi vi parlo di una storia. Di quelle che piacciono a me. Di resistenza e di passione. Di coraggio e di sentimenti. Di riscatto e di orgoglio.

Protagonista un piccolo borgo: Sant'Egidio del Monte Albino. Qui la Pro-Loce, oggi presieduta da Angela De Rosa, svolge pienamente il ruolo sancito dal suo statuto.





Grazie a quest'impegno e alla caparbità dell'allora presidente Alfonso Tortora, 22 anni fa, nacquero "I Cortili della Storia", la manifestazione settembrina, appuntamento fisso imperdibile per gli appassionati che per due giorni affollano le vie del centro storico del capoluogo.



La kermesse cresce di anno in anno e sempre più si radica alle identità locali. Per l'edizione 2018, svoltasi il 15 e 16 settembre scorsi, il territorio è stato omaggiato di nuovo da alcuni artigiani del posto.

Così dopo la "delizia di San Gilio" del mastro pasticciere Alfonso Pepe, sono nate altre due creazioni.

Il tartufo dei Monti Lattari e il fior di limone: questi i nomi dei due prodotti in onore di Sant'Egidio. Sono stati presentati ufficialmente il 4 settembre scorso, presso la locale pasticceria "Montalbino". Pasquale Amarante, uno dei tre fratelli animatori della struttura di via Terracciano, è l'artigiano che ha ideato e plasmato il tartufo nella variante al limone e all'arancia.



Il fior di limone, invece, è stato realizzato da Francesco Saturno dell'omonimo caseificio di via Orazio, un formaggio al cucchiaio dal gusto delicato e rinfrescante.

Un evento ufficiale che ha goduto della presenza del sindaco Nunzio Carpentieri e di Angela De Rosa. A coordinare la serata, la giornalista Nunzia Gargano, che ha evidenziato la necessità di predisporre percorsi di tutela a difesa di queste valide intuizioni per far sì che si vada al di là della contingenza legata all'evento.

Il tartufo dei Monti Lattari e il fior di limone sono stati molto apprezzati in occasioni dei "Cortili della Storia", l'evento al quale erano stati dedicati.

---

**Divin Castagne, Caputo e**

# D'Aniello: “Visita buyers internazionali proficua per territorio”



Salvatore Caputo

“Grande interesse dei buyers internazionali per le aziende del territorio campano presenti al Divin Castagne”. Così Salvatore Caputo, direttore dell'evento che è in corso di svolgimento a Sant'Antonio Abate ha commentato l'esito degli incontri dei compratori esteri con gli espositori della rassegna gastronomica.



“Si aprono nuovi spazi per le nostre realtà produttive in Inghilterra, Germania, Nord America e mercati asiatici. Significative – ha detto Caputo – sono state le visite alle diverse realtà produttive: i buyers hanno avuto modo di

verificare i modelli organizzativi delle aziende, i loro punti di forza, di assistere alle fasi della produzione ma anche di poter degustare i prodotti proposti, con i giusti abbinamenti. E' stato il primo passo verso il taste around, un progetto grazie al quale porteremo noi i produttori della Campania nelle varie capitali europee, a partire da Londra".



Stefano Cuomo, proprietario di un supermercato in Inghilterra, ha commentato: "Siamo rimasti colpiti dalle storie delle famiglie proprietarie delle aziende che abbiamo visitato. Traspone un grande attaccamento alla terra e l'orgoglio delle proprie produzioni". Irina Lavirichtcheva ha aggiunto: "Un plauso va ai piccoli produttori di Sant'Antonio Abate che sono riusciti ad imporsi sul mercato partendo da un territorio così piccolo". Tra le varie visite effettuate dai buyers anche quella all'azienda vitivinicola Sorrentino, grazie alla quale i visitatori hanno potuto conoscere Falanghina, Piediroso, Lacryma Christi".



cof

Soddisfatti gli organizzatori per l'andamento dell'evento.

“È stata una gioia vedere la piazza piena tutte le sere. Al momento – ha commentato l'organizzatore, Carmine D'Aniello – si sono contati 2mila cin cin e 5mila piatti serviti”.

**BC COMMUNICATION SERVICES SRLS**

[bccommunication.it](http://bccommunication.it)

392.6686262 – 081.19203633

---

**Gli gnocchetti al nero di seppia di Maurizio Di Ruocco sono perfetti con una cavigliera di conchiglie**

di Maria Pepe



L'estate è giunta ormai alla fine, "Ricette e bozzetti" dopo aver visto invadere le spiagge di cavigliere di finte conchiglie, emblema del pessimo gusto che la fa da influencer, non poteva tacere. Non poteva non tentare di portare un po' di buon gusto, beneaugurante per l'estate 2019.



Villa Zaira, Gli gnocchi al  
nero di seppia

Per farlo, l'arduo compito è stato affidato al "glamour chef" Maurizio Di Ruocco che ha tratto dalla sua "Sea recipe", gnocchetti..., una cavigliera di sassolini di onice nero intervallati da due piccole pepite in oro e brillanti di forma ovoidale, richiamo lieve e non esplicitato ai molluschi marini.



Una cavigliera con cursore regolabile da poter utilizzare anche come bracciale durante la prossima stagione invernale. Maurizio Di Ruocco, giovane, ricercato, mai banale, sempre ben equilibrato e raffinato, ha ancora una volta lasciato senza fiato gli amanti del fashion in cucina così come nella moda. "Ricette e bozzetti", in fremente attesa, aspetta la nuova apertura di "Villa Zaira", new look, new location, stessa eccellenza.