

Ritratti di territorio: che ci guadagno?

di Nunzia Gargano



Ph Gaetano Del Mauro

E' la domanda tormentone che mi viene posta da quando è nato il premio. Dopo 6 anni e 7 edizioni, c'è chi ancora si chiede: per quale oscuro motivo mi impegno un anno intero per organizzare un evento gratuito su invito? Questa è la differenza. In un mondo dove tutti agiscono solo per il mero tornaconto personale ed economico, viene percepito diverso chi agisce per una passione. Mi dispiace deludere molti.

Ritratti di territorio è nato per coltivare una speranza: portare bellezza in luoghi come Pagani e l'Agro Nocerino-Sarnese che una stampa troppo distratta preferisce sbattere in prima pagina, solo se c'è la notizia di cronaca nera. Invece, quando ho mosso i primi passi nel mondo del giornalismo, nel 1994, grazie al mio maestro, ho imparato che un concorso di bambini, una scoperta archeologica, uno spettacolo di un artista locale potevano e dovevano essere l'apertura del tg.

Da queste premesse, mi è sembrato normale, nel 2004, a 20 anni dalla prima intervista, pensare a qualcosa che si rivelasse un vantaggio per Pagani, il suo comprensorio e i suoi protagonisti. L'idea di partenza era semplice: portare il mondo "a casa mia" non avendo tempo di girarlo. L'intuizione è stata giusta. Il parterre di ospiti premiati e il gradimento del pubblico ne sono la conferma. Ma c'è bisogno di chiarire ancora.

Ogni anno c'è la gara per chi spera di poter partecipare e per raggiungere l'obiettivo smuove mari e monti, anche se finge di non conoscere il volto e il nome dell'organizzatrice. I più distratti dimenticano che la manifestazione è nata per dare un riconoscimento meritato a chi ha raccolto successi professionali di vario tipo, senza mai compromettere il rapporto con la comunità d'appartenenza.

Nella seconda parte della serata, incomincia la festa vera e propria. I protagonisti sono i fuoriclasse dell'enogastronomia nostrana che rendono possibile la realizzazione di un ulteriore momento magico che non è una sagra di paese. Lo specifico perché, a volte, ho l'impressione che sia percepito così. Cuochi, pasticceri, artigiani, produttori, casari sono la parte forte dell'evento. Con umiltà, abnegazione, entusiasmo confermano il loro atto d'amore nei confronti dei territori dove operano attraverso le pietanze che realizzano. La loro soddisfazione è trovarsi di fronte a un ospite che abbia intenzione di ascoltare come si è arrivati all'elaborazione del piatto.



Da sx l'attuale staff di
Rdt: io, Roberto Ritondale,
Barbara Ruggiero e Maria
Pepe (Ph. Gaetano Del
Mauro)

Dopo questa lunga premessa, provo a rispondere alla domanda del titolo. In termini economici, non guadagno niente. Dal punto di vista morale, il guadagno è inestimabile. Ritratti di territorio conferma ciò che i più attenti già sapevano: la mia buona fede. Mi impegno solo se un'idea mi piace e posso seguirla direttamente rifiutando sinergie o collaborazioni. Perché? E' difficile trovare persone con lo stesso punto di vista. Alcune scelte puoi praticarle solo quando sei libera dal bisogno e hai superato i 40. Le marchette? Le lascio agli altri. Intanto vi auguro un buon 2021.

Pasquale Bevilacqua: storia di un giovane pasticciere che predilige il territorio dietro l'angolo

di Nunzia Gargano



Io con Pasquale
Bevilacqua al
Premio Ritratti di
territorio nel
2019

Ph Mariana Silvana
Dedu

Pasquale Bevilacqua è un pasticciere giovane. Dal punto di vista anagrafico, si intende. Ha poco più di 30 anni, ma ne ha già trascorsi venti nel laboratorio di famiglia in via Vincenzo Russo, a Nocera Superiore.



Il lievito madre

Qui, da piccolo, osservava il papà Giuseppe alle prese con i suoi impasti. Oggi è anche il suo regno. Tranquillo, educato, rispettoso dei colleghi più grandi di lui che gli

fanno da fratelli maggiori, nelle sue preparazioni, ha sempre prediletto il territorio partendo proprio dal luogo in cui vive e lavora.



L'impasto in lievitazione

Non a caso, ha il nome del santo che si venera nel suo paese, San Pasquale Baylon, protettore delle donne, e anche di cuochi e di pasticceri, a cui lui e il papà, già qualche anno fa, hanno deciso di dedicare un dolce che ha i sapori di una volta. Pan di Spagna, zabaione, ciliegia, pasta frolla sono gli ingredienti. Gli estimatori sono così numerosi che Pasquale e Giuseppe hanno pensato di usare la stessa farcia anche per un gusto dei panettoni. I loro lievitati sono molto apprezzati e conosciuti non soltanto a livello locale. Qualche anno fa, il pandoro di Mamma Grazia ha avuto il plauso del "Gambero Rosso".



Il pandoro in lievitazione

Gli apprezzamenti nei confronti dell'arte pasticceria

interpretata da padre e figlio non mancano mai. Nel 2018, Pasquale è stato finalista al “Santarosa Pastry Cup 2018”. Nel 2019 gli è stato attribuito il “Ritratti di territorio Food Award” come pasticciere emergente.



Il packaging

Nel frattempo, ha compiuto ulteriori passi in avanti, frutto dell’attenzione costante ai prodotti e alle tecniche di lavorazione. La dedizione al lavoro ha permesso di accettare la particolare situazione che ha colpito la categoria a causa della pandemia.



Il Panettone di San Pasquale

Tra zone rosse e arancioni, un respiro di sollievo è stato rappresentato dagli shop on line che hanno permesso di colmare le distanze. Pasquale, forte dell’esempio di Giuseppe, sa che anche dai momenti più difficili si esce rafforzati e più consapevoli. Per questo motivo, è convinto

che manca poco per tornare a una primaria forma di normalità. Nel frattempo, prepara il suo matrimonio previsto per il prossimo settembre.

Birra in Villa 2018: per il cooking show di Lorenzo Principe e Agostino Scarpa omaggio al Pastificio Vicidomini di Castel San Giorgio



A “Famiglia Principe 1968” il compito di chiudere la trilogia dei cooking show di “Birra in Villa 2018”. Lorenzo Principe e Agostino Scarpa sono ormai una coppia consolidata. L’uno patron, l’altro chef.



Entrambi hanno a cuore la propria terra: Nocera Superiore e l'intero comprensorio. Forti di questa motivazione hanno messo a punto il piatto presentato, nel corso dell'esibizione di domenica 13 maggio scorso, a Villa Calvanese di Castel San Giorgio.



Ad affiancare i protagonisti oltre ad Alfonso Del Forno a cui è spettato il compito di abbinare le singole birre ai piatti, c'era Marco Contursi, fiduciario della condotta Slow Food dell'Agro Nocerino-Sarnese.



La creazione di “Famiglia Principe 1968” si è quindi ispirata alla primavera. Candele fritte del “Pastificio Vicidomini” ripiene di ricotta su crema di piselli e con salame nostrano. Inutile scrivere dell’apprezzamento dei commensali, soddisfatti di aver preso parte a un percorso sulle tappe del gusto che ha contribuito a un arricchimento personale e ha ampliato le conoscenze e l’amore per il proprio territorio.

Ph Mariano Lauro

Coltivare i sapori nella nuova casa di “Terra di Sapori”

di Antonio Ambrosio



È bello poter ammirare come le nuove tecnologie portino all'evoluzione, quella capace di dare valore ad un prodotto, non solo esaltandolo nella sua naturalezza, ma portandolo, attraverso adeguati strumenti, a conoscenze di veri intenditori.

“Terra di Saporì”, innovativo portale nel mondo del food, da alcuni anni, ha investito su un progetto di valorizzazione e di trasmissione delle eccellenze campane, nello specifico di quelle della provincia di Salerno. Merito del suo ideatore: Luigi Petrosino.

Una scelta questa non lontana da una filosofia e da un rigore fondamentale: selezionare prodotti che abbiano un standard di qualità elevato, individuando oltre che materia prima pregiata anche produttori che questa filosofia l'hanno sposata a pieno.

Ed è originale l'idea, in occasione del lancio dell'e-commerce, di prossima pubblicazione, di presentare la rinnovata piattaforma digitale di vendita alla presenza non solo della stampa e degli addetti, ma anche dei diretti interessati ovvero di chi quelle bontà le produce.

Quale modo migliore per farlo se non attraverso una cena evento al “Modo” di Salerno in cui celebrare i prodotti

stessi assaporandone la qualità e la loro poliedricità applicata in piatti succulenti e gustosi.

Ad aprire il menù della serata una serie di affettati tra cui il Culatello (Ciancia) accompagnati con grissini caldi; a seguire la Bufala (Barlotti) da assaggiare con la scelta tra Alici di Cetara (Delfino), Confettura al peperoncino (Maida), Lardo (Ciancia) o Pesto Cetarese (Delfino).



Nonché del buon provolone ed una mouse di ricotta simpaticamente servita per divertire il palato.



Divertente è stato anche il modo di descrivere il menù quando alla voce *“si fa presto a dire fagiolo”* l'assaggio è

andato oltre una zuppetta di fagioli di Controne (Ferrante) proposta in un piccolo tegame di terracotta, anche verso una zuppa di pane e olio (De Conciliis) con broccoli e ceci (Ferrante) salsicciono nero e una insalatina di orzo, Corbarino secco (Maida), con Fagioli all'occhio (Ferrante).



Come diversa l'idea di utilizzare la pizza come tela e creare a proprio piacimento il condimento, scegliendo di mangiarla con l'aggiunta di Alici di Cetara o Crema di olive, del Peperoncino o Carciofini. Preferire ad esempio il Corbarino secco alle Melanzane a filetto o assaporarla con tutto per scoprirne le variazioni.



Infine anche se per assaggio, la Pasta mista (Maestri Pastai) con patate e Provola (Barlotti) è stata il *coup de theatre* di una serata dove i veri protagonisti, sono stati i prodotti nella loro vera eccellenza, conferma che Coltivare la qualità è prima di tutto sinonimo di Cultura.



“Terra di Saponi”, la terra di chi crede nei veri sapori.

Nocera Superiore: il “Dolce di San Pasquale” di Giuseppe e Pasquale Bevilacqua conserva i sapori di un tempo

Amare il proprio territorio significa anche promuoverlo quotidianamente. È questo il motto di Pasquale Bevilacqua, giovane pasticciere. Insieme al papà Giuseppe a cui deve la passione per l'arte del dolce sono gli animatori della pasticceria “Mamma Grazia” in via Vincenzo Russo a Nocera Superiore.

Per questo artigiano entusiasta mai nome più profetico. Infatti, quando lo chiami ti ricolleggi subito al suo paese, dove è forte il culto per San Pasquale Baylon la cui festività ricorre il 17 maggio e trasforma Nocera Superiore nel centro del mondo. Per il 2017, i festeggiamenti termineranno lunedì 22 maggio.

Il santo è protettore di cuochi, pasticceri e donne. Con queste premesse, è facile comprendere il motivo per cui padre e figlio, a un certo punto, hanno deciso di omaggiare il santo e il loro luogo del cuore.

È nato così il “Dolce di San Pasquale”. Da qualche anno è diventato la golosità che non può mancare sulla tavola del dì di festa.



D'altronde nasconde un sapore antico amplificato dai protagonisti della ricetta: pan di Spagna, zabaione, ciliegia, pasta frolla. All'assaggio si palesa subito il ricordo del tempo che fu, della lentezza dei pomeriggi domenicali trascorsi in famiglia quando la festività veniva onorata solo con la presenza del dolce che mancava negli altri giorni della settimana.



Pasquale e Giuseppe sono stati davvero bravi. Per onorare il santo del cuore hanno scelto la via della tradizione che forse è più scomoda, ma è l'unica che permette di tenere salde le proprie radici.

Ne volete sapere di più? Leggete la ricetta scritta di seguito.



Dolce di San Pasquale

Ingredienti

Per la pasta frolla

1 kg di farina 00

500 g di zucchero

500 g di burro

250 g di uova intere

ciliegie tipo Amarasca

mandorle affettate

Lavorate lo zucchero con il burro, unite le uova e, infine, la farina. Stendete la pasta frolla e

foderate la teglia. Create uno strato di zabaione, unite le ciliegie tipo Amarasca, sovrapponetene un disco di Pan di Spagna, inzuppate con una bagna neutra e formate uno strato di glassa. Decorate con mandorle affettate. Infornate a 180° per 45 minuti.

Per il Pan di Spagna

10 uova

250 g di farina

250 g di zucchero

50 g di farina di mandorle

Per la glassa

1 kg di mandorle
1,5 kg di zucchero
700 g di albumi
vaniglia q.b.

Lavorate lo zucchero con il burro, unite le uova e, infine, la farina. Stendete la pasta frolla e foderate la teglia. Create uno strato di zabaione, unite le ciliegie tipo Amarasca, sovrapponetene un disco di Pan di Spagna, inzuppate con una bagna neutra e formate uno strato di glassa. Decorate con mandorle affettate. Infornate a 180° per 45 minuti.

Per lo zabaione

500 g di zucchero
150 g di farina
200 g di tuorli
1 litro di marsala

Unite prima la farina e lo zucchero. Dopo inserite i tuorli. Infine, completate con il liquore marsala e continuate a lavorare a fuoco medio finché il composto non si addensa come una crema.