

Birra in Villa 2018: la manifestazione che funziona perché ha il cuore dentro



Pagani, 19 maggio 2018

Dopo un anno di pausa, è tornata “Birra in Villa”. Più forte. Più entusiasmante. Più coinvolgente. L’anno “sabbatico” ha fatto crescere il numero degli appassionati. Da sabato a lunedì scorso migliaia di persone hanno varcato la soglia del portone di Palazzo e Villa Calvanese di Castel San Giorgio.

Tanta soddisfazione unita ad altrettanta fatica.



Carminè Capuano, il presidente dell'Associazione "Amici di Villa Calvanese" è ancora stanco. Distrutto, ma felice. Quello che conta è che il confine sia stato superato. La dimora storica è tornata a essere fruibile per la comunità. Merito della sensibilità e dell'impegno del primo cittadino, Paola Lanzara, presente quotidianamente, dal taglio del nastro alla fine della manifestazione.

"Birra in Villa" è uno degli eventi belli e coinvolgenti dell'Agro Nocerino-Sarnese. Merito del presidente e dei soci tutti a disposizione della manifestazione. Carminè gode dell'apporto di Slow Food. Due nomi: Alfonso Del Forno per il settore birra e Marco Contursi, il fiduciario della condotta locale.

Come tradizione, grazie alla capacità di unire di questo ingegnere umanista, anch'io ho offerto il mio contributo.



Come più volte ho dichiarato in pubblico: "Ritratti di Territorio non partecipa a eventi organizzati e già preconfezionati. Ce lo possiamo permettere perché orgogliosamente godiamo di oscurantismo mediatico. Al contrario, se c'impegniamo, ci mettiamo la faccia e il cuore e quell'evento diventa anche nostro".



Con Carmine si può perché come me è un pasionario, crede nel riscatto delle nostre zone e non persegue secondi fini. Se ti chiede supporto, ti impegni come se la manifestazione fosse la tua perché ti dà carta bianca e si affida totalmente.

Poi, se mi fermo un attimo, mi accorgo che “Birra in Villa”, soprattutto quest’anno ha avuto un po’ di “Ritratti”. Nell’area food c’erano i miei amici fraterni Luciano e Nando Bifulco che non hanno bisogno di presentazione. Per la prima volta ha debuttato “Il mondo senza glutine” il cui cuoppo fritto è stato sold out.

Al cooking show della domenica da me condotto c’erano “La Pignata” degli “OstiNati” Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia e la mia alunna Elisa Somma, patron del Ristopub “Joia” di Pimonte.

Che dire? Adesso mi fermo. “Ritratti di Territorio” 2018 è alle porte.