

Pagani: Nessuno fermi gli
“Amici di Villa Calvanese”.
Grande performance a
“Tarallucci e vino” il 17
marzo scorso



È vero! Ho un debole per l'Associazione “Amici di Villa Calvanese”. Sfido chiunque a dire il contrario. Trovatemi un gruppo di persone, capeggiate da un presidente come Carmine Capuano, che è sempre pronto ad accorrere per promuovere il territorio, al di là di ciò che si richiede.



Come tradizione a “Tarallucci e vino” anche quest’anno non poteva mancare per l’AperiSpettacolo di “Scenari pagani”.



Eh! Al momento non hanno più una sede per l’invidia di qualcuno. Questo non impedisce però di continuare a svolgere le proprie attività.



Così il 17 marzo scorso il presidente e le sue donne hanno incantato i palati del pubblico



dell'Auditorium del Centro Sociale di Pagani giunto per "Capatosta".



La pasta e ceci by Pastificio Vicidomini di Castel San Giorgio servita calda in diretta ha sbaragliato tutti soprattutto perché preparata da chi non è un ristoratore di professione.



Siccome gli "Amici di Villa Calvanese" sono abituati a fare

le cose in grande è sfilata anche una linea di frittate: cipolle, broccoli, asparagi realizzate in quantità industriali.



Come al solito erano in buona compagnia con i tarallucci del Panificio Malafrente di Gragnano



e gli splendidi vini Santacosta



di Giuseppe Pagano.

**Pagani: serata deluxe per
“Corpi Scelti” fuori
programma di “Scenari
pagani” e Ritratti di
Territorio all’Auditorium
Sant’Alfonso**



Spin off a sorpresa per “Scenari pagani”, che porta in scena “Corpi Scelti -Trittico Carnale” ” al Teatro Sant’Alfonso di Pagani lunedì 3 aprile 2017 alle ore 21.00. Un po’ come per le ghost track contenute negli album musicali, Casa Babylon annuncia il nuovo appuntamento, piacevolmente imprevisto, alla fine della rassegna presentata in cartellone.

L’appuntamento a sorpresa di “Scenari pagani” nasce dalla collaborazione con Ritratti di Territorio della giornalista Nunzia Gargano, assieme alla quale il direttore artistico Nicolantonio Napoli ha deciso, con la rassegna già “on the road” di portare in scena un nuovo spettacolo, ironico e brillante, che parla del mondo femminile. Importante la collaborazione dell’Assessorato alle Pari Opportunità del Comune di Pagani, retto da Carmela Pisani, che ha aperto le porte del Teatro Sant’Alfonso.



L'appuntamento è dunque per il 3 aprile. Alle 20.30 il consueto ed apprezzato prologo enogastronomico con l'AperiSpettacolo "Tarallucci e Vino" nel foyer del teatro. Il racconto del territorio campano attraverso i suoi sapori, orchestrato da Ritratti di Territorio, stavolta vede protagonisti alcuni dei più interessanti giovani chef, affiancati a solidi protagonisti delle nostre tavole: l'archochef Gian Marco Carli del ristorante Il Principe di Pompei (NA); Salvatore Avallone, chef patron del Cetaria di Baronissi (SA); Vincenzo Vaccaro, chef patron di "Cucina 82" di Gragnano (NA); Alfonso Pepe mastro dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino (SA). Presenze immancabili i tarallucci del panificio Malafrente di Gragnano, il vino del main partner Santacosta di Torrecuso (BN) ed i piatti tradizionali della famiglia Figliolia, patron dell'Osteria la Pignata di Bracigliano (SA).



Alle 21.00, le porte della sala teatrale si apriranno per lo spin off di Scenari pagani: "Corpi Scelti".



Una messinscena divertente e provocatoria che tocca i bisogni reali, i sogni, le illusioni che appartengono a tutti noi. L'azione si svolge in un moderno condominio, in cui le tre protagoniste vivono i propri dubbi come dialogando tra di loro. Tre corpi. Belli, scelti, selezionati. Tre donne. Tre storie. Apparentemente molto diverse tra di loro, le vicende delle tre protagoniste hanno un filo rosso che le unisce e le separa continuamente. Fino al finale inaspettato, che le farà incontrare in una condivisione surreale e sorprendente. Il loro è il linguaggio del Corpo, che parla, comunica, propone.

“Corpi scelti” è il progetto drammaturgico di Angela Matassa, Anna Mazza e Roberto Russo che hanno elaborato un testo “trino e uno”, ispirato al mondo femminile, in cui dominano l'ironia e il surreale. “Volevo gli occhi blu” di Angela Matassa, “Taglio netto” di Anna Mazza, “Cu-lotteria” di Roberto Russo, diventano l'atto unico “Corpi scelti”.

Il Corpo della donna, o solo alcune parti, diventano metafora dell'oggi instabile e caotico. A dare anima ed espressione a tali corpi, le attrici Laura Borrelli, Gioia Miale ed Imma Pagano. Il Fisico con la sua forte presenza diviene spunto per un'indagine psicologica ma nello stesso tempo denuncia il Burattino-Uomo/Donna che in ogni momento

è a un passo dal perdersi, per la crisi, per la fragilità umana, per gli attentati a certezze e valori, che caratterizzano la nostra quotidianità.

Segreteria e botteghino Casa Babylon telefono/Fax 081 5152931

lunedì – giovedì – venerdì – sabato, ore 16.00/20.00

Ticket unico: 5€

Pagani: De Vivo, Malafrente, Montoro, Pagano protagonisti di “Tarallucci e vino”



Successo confermato per “Tarallucci e vino”, l’AperiSpettacolo di “Scenari pagani” curato da “Ritratti di Territorio”. Per intrattenere il pubblico prima dello spettacolo “Pisci ‘e paranza” dell’omonima compagnia, nell’atrio del centro sociale di Pagani, sono stati coccolati i cinque sensi. Merito come al solito di artigiani, produttori e chef sempre pronti a rispettare la propria zona di origine.



Pizza pazza per i pazzi
della pizza, polpette di
melanzane

Sabato scorso è toccato ad Angela De Vivo, la pizzaiola di
“Pizza pazza per i pazzi della pizza” a San Valentino Torio



Pizza pazza per i pazzi
della pizza, saltimbocca ai
salumi

e allo chef Lorenzo Montoro di “Montoro Erbe” della
preziosa frazione Lavorate di Sarno “inventare” qualcosa di
teatrale.

Così le polpette di melanzane e il saltimbocca ai salumi di
Angela e l’insalatina con scarola bianca, pomodoro e pane
biscottato di Lorenzo



Montoro Erbe, insalatina
con scarola, pomodoro e
pane biscottato

hanno ingannato l'attesa. Come tradizione non sono mancati i compagni fissi, ovvero i tarallucci che creano dipendenza del "Panificio Malafrente" di Gragnano



Panificio Malafrente,
tarallucci

e il vino dell'azienda vinicola Santacosta del winemaker Giuseppe Pagano, protagonista



Santacosta,
Primitivo

con il Primitivo e il Piedirosso.

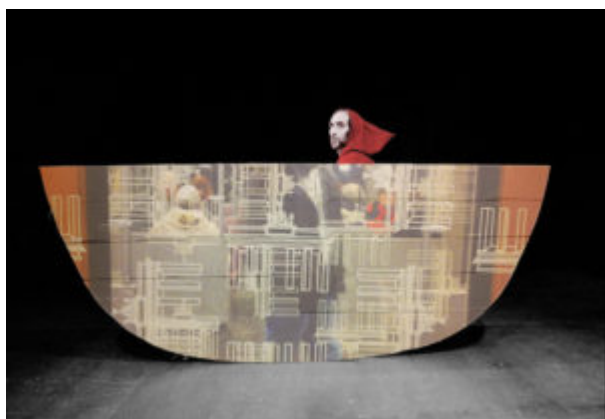


Santacosta,
Piedirosso

Questi momenti servono a evidenziare le eccellenze del territorio e, nello stesso tempo, a far fuoriuscire dall'anonimato tutti i coraggiosi che hanno scelto di operare nel loro territorio senza scegliere strade più comode come la fuga verso altri lidi.

Prossimo appuntamento al 17 marzo.

Pagani: Al centro sociale “Tarallucci e vino” per “L’uomo nel diluvio” di Amendola/Malorni



La **riflessione** sull'epoca contemporanea e sulla **generazione perduta dei trentenni** arriva a **“Scenari pagani”** con **“L’uomo nel diluvio”** della **compagnia Amendola/Malorni**, **premio In Box**, **sabato 18 febbraio alle ore 21.00**. Alle 20.30 come di consueto c'è appuntamento con il prologo enogastronomico: l'AperiSpettacolo **“Tarallucci e Vino”** realizzato in collaborazione con Ritratti di Territorio della giornalista Nunzia Gargano. Il viaggio ragionato attraverso i sapori tipici locali stavolta sarà guidato da **Philly's Personal Chef**, l'artista della gastronomia che trasforma il focolare di casa dei suoi clienti in un ristorante. Ad accompagnare i vini del main partner **Santacosta**



ed i tarallucci dello storico **panificio Malafronte** di Gragnano.



Dopo la degustazione, le porte del **Teatro del Centro Sociale di Pagani** si apriranno per dare il via allo quarto spettacolo della rassegna organizzata da **Casa Babylon Teatro**, con la direzione artistica di **Nicolantonio Napoli**.



Il diluvio di cui si parla è l'attuale **crisi economica e di valori**, di fronte alla quale il protagonista, interpretato da **Valerio Malorni**, stremato dall'indifferenza di uno Stato latitante, **si fa novello Noè**.



L'uomo di Malorni è una persona qualunque, onesta, innocente dei disastri della politica, che però da figlio della grande menzogna moderna chiamata democrazia è solo, solo tra gli altri e solo di fronte al tempo che scorre senza aspettare, che ticchetta via sull'orologio che regge sul petto. Nella desolazione di una vasca vuota, proiezione di un'arca interiore collettiva, **decide di emigrare in Germania**. Qui, in una nazione dove nessuno può capire la sua storia, la sua lingua, il suo disagio, **mette fortunatamente in scena lo spettacolo del suo diluvio**

personale, che riuscirà tuttavia a toccare le corde più intime del critico di punta del Der Spiegel: una folgorazione che in un gioco di “specchi” (non a caso il significato di spiegel è specchio) svelerà al giornalista il mutismo anonimo del suo paese e al povero emigrante infonderà infine il calore per erompere in un pianto liberatorio, nuovo diluvio dall’augurio universale. L’allestimento dello spettacolo nella narrazione dello spettacolo, porta **“L’uomo nel diluvio”** a percorrere la linea sottile che separa la verità della persona dalla verità del personaggio, raccontando in maniera originale una storia che si fa **parabola collettiva a causa della necessità di speranze e possibilità che la generazione dei trentenni perduti condivide.**

Pagani: “Misteriosamente” alla scoperta delle eccellenze locali



Musica e cibo: un binomio perfetto. Grande successo per il terzo appuntamento di “Tarallucci e vino”,

l'AperiSpettacolo di "Scenari pagani". Sabato scorso, presso l'Auditorium Sant'Alfonso Maria De Liguori in Pagani, una sfilata di numeri uno ha intrattenuto il pubblico intervenuto per "Misteriosamente", il concerto di Enzo Gragnaniello.

Affetto, soddisfazione, emozione questi i sentimenti provati da tutti. È stata una vera e propria festa per un artista capace di offrire se stesso senza reticenze.

Prima di varcare la soglia per l'ingresso a teatro, artigiani e produttori delle eccellenze nostrane si sono rivelati protagonisti indiscussi.



Per il secondo anno consecutivo i "tarallucci" del Panificio Malafrente continuano a incantare insieme alla vasta tipologia di pani e crackers dell'azienda con un Massimiliano talmente generoso da guidare i degustatori di tappa in tappa nell'assaggio dei suoi prodotti.



Ha rinunciato alle ferie come segno di affetto nei confronti di “Ritratti di Territorio” Vincenzo Piacente, executive chef dell’Hotel “Parco dei Principi” di Sorrento, che ha incantato vista e palato con i colorati finger food tra mare e monti (polpo e patate; calamaro scottato e broccolo amaro; cous cous all’orientale; carpaccio di salmone con salsa allo yogurt acido; insalata di riso al prezzemolo e noci).



Non fa mancare mai il proprio appoggio l’Osteria “La Pignata” con Gerardo Figliolia e una parte dello staff che ha preparato l’involtino di verza con mozzarella di bufala e patate su biscotto di pane duro del “Biscottificio Calabrese” di Bracigliano.



Da sx: Maria Pepe e io “a guardia” dei vini Santacosta

Trionfo come al solito per l’azienda Vinicola “Santacosta”

di Giuseppe Pagano, sempre sensibile e attento quando c'è da far brillare la luce del territorio. Il suo vino riscuote tanto successo da indurre in tentazione anche gli astemi.



Non è mancato il dolce. Il maestro pasticciere di Sant'Egidio del Monte Albino ha colto l'occasione per inaugurare il taglio della colomba pasquale 2017 insieme a un assortimento di piccola pasticceria. Sono state fatte "quattro chiacchiere" in attesa del Carnevale con i manufatti del laboratorio artigianale "Il Mondo Senza Glutine" di Nocera Inferiore, felice intuizione di Francesco Fezza, Antonio Pepe e Alfonso Sabatino.



Che dire poi di Luisa Matarese, l'alchimista più imitata ovvero "Alma De Lux"



Da sx: Maria Pepe, Luisa
Matarese e io

di San Giorgio a Cremano che ha sancito il debutto in società dell'ultimo nato, il liquore alla cannella dello Sri Lanka. L'anno scorso sempre a "tarallucci e vino" fu presentato ufficialmente il liquore col pomodoro del piennolo, ancora oggi tanto imitato, ma impossibile da riprodurre.

Prossimo appuntamento domani al centro sociale di Pagani!