

Pagani: per l'avvio della festa una degustazione enogastronomica per promuovere le tipicità locali



Un momento di conoscenza e promozione delle potenzialità locali. È stata innanzitutto questa la degustazione di prodotti tipici svoltasi ieri presso il Comune di Pagani. Subito dopo l'apertura del Santuario della Madonna delle Galline, alle ore 18, che ha sancito l'avvio ufficiale dei festeggiamenti, il sindaco Salvatore Bottone per il secondo anno consecutivo ha voluto accogliere gli altri amministratori della provincia di Salerno alla paganese, ovvero coccolando animi e palati.



Così, come tradizione ormai vuole, ha chiesto la collaborazione di “Ritratti di Territorio”, un presidio sempre pronto a rispondere quando il paese chiama.

Il blog e questo progetto culturale non potrebbero essere tali senza la passione, l’impegno, la dedizione, l’abnegazione dei veri protagonisti e sognatori delle nostre zone.



Stiamo parlando di chef, artigiani, produttori, maestri pasticceri, wine maker che quotidianamente lavorano alacremente affinché la loro azione non si risolva in una mera opera di sopravvivenza.

Soddisfatto e leggermente emozionato, il Sindaco non ha esitato a ringraziare singolarmente gli animatori dell’evento partito come istituzionale, ma evolutosi come cittadino.



Giuseppe Pagano con l'Azienda Vinicola Santacosta di Torrecuso; Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia dell'Osteria "La Pignata" di Bracigliano;



Mena Calabrese dell'omonimo "Biscottificio Calabrese" presente dal 1812 a Bracigliano;



Maurizio Di Ruocco, chef patron del ristorante Zaira in Pompei”;



il Caseificio Aurora di Sant'Egidio del Monte Albino; Pepe Mastro Dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino: sono state le vere star di un incontro in cui la degustazione ha rappresentato solo uno degli aspetti.



Professionali, impeccabili, educati e disponibili così sono apparse le tante “braccia” di “Ritratti” al pubblico.

D'altronde ognuno si è impegnato per “inventare” un prodotto nuovo e originale in onore della Vergine del Carmelo.

Indelebili rimarranno i sapori, gli umori, gli odori delle creazioni gustose.

“La Pignata” ha seguito un solo filo conduttore: il carciofo. Ha così preparato le polpette ai carciofi, i carciofi a spicchi, la crema di carciofi servita

sull'imbarcata del Biscottificio Calabrese rappresentato per l'occasione da Mena.

Il mastro casaro Paolo Amato ha selezionato un tris di formaggi tra cui spiccava il caciocchiato di bruna alpina.



Maurizio Di Ruocco del ristorante "Zaira" ha reinterpretato in chiave moderna un abbinamento classico della tradizione nostrana. Ha tenuto a battesimo a Pagani il macaron al pistacchio imbottito con crema di fave e salame.



Non è mancato invece un classico dei lievitati campani: il babà rustico.

Dulcis in fundo, i preziosi gioielli di Pepe Mastro Dolciere. Per l'occasione hanno sfilato: la colomba, la pastiera lievitata, la piccola pasticceria, la pastiera di grano.



Il successo non sarebbe stato lo stesso se non ci fossero stati i vini Santacosta accuratamente selezionati da Giuseppe Pagano: Primitivo, Fiano, Aglianico. Piedirosso frizzante.



Un nuovo miracolo è stato compiuto. Il merito è soprattutto di chi non esita a mettersi in discussione quando non ci sono tornaconti economici. E non è da tutti.

Pagani: Amato, Malafrente e Santacosta concludono

L'edizione 2017 dell'AperiSpettacolo legato a "Scenari pagani"



Grande soddisfazione per l'ultimo appuntamento di "Tarallucci e vino". L'AperiSpettacolo di "Scenari pagani" – realizzato in collaborazione con "Ritratti di Territorio" – ha concluso l'edizione 2017, il 25 marzo scorso. Per intrattenere il pubblico intervenuto per assistere a "Fuoriclasse", lo spettacolo di "Casa Babylon Teatro".



Le preziose perle di Paolo Amato del "Caseificio Aurora" di Sant'Egidio del Monte Albino si sono unite ai taralli del "Panificio Malafrente" di Gragnano e ai vini dell'azienda vinicola "Santacosta" del winemaker Giuseppe Pagano.



Santacosta,
Primitivo

Bilancio positivo per l'ennesimo esperimento dedicato a coccolare gli spettatori durante l'attesa per l'ingresso all'auditorium del Centro Sociale di Pagani.



Un momento quello di "Tarallucci e vino" che può realizzarsi grazie alla sensibilità dei produttori e dei ristoratori locali innamorati dei propri luoghi e sempre impegnati per il rilancio delle potenzialità locali. Senza di loro sarebbe impossibile organizzare l'AperiSpettacolo senza alcun aggravio sul costo del biglietto.

Pagani: “Delirio gustoso” per il secondo appuntamento di “Scenari pagani 2017”



Continua a riscuotere successo “Tarallucci e vino”, l’AperiSpettacolo di “Scenari pagani” in collaborazione con Ritratti di Territorio giunto ormai alla terza edizione. Il pubblico intervenuto per assistere allo spettacolo “Delirio Bizzarro” del duo Carullo-Minasi è stato intrattenuto, prima di entrare nell’auditorium del Centro Sociale di Pagani, dalle bontà delle eccellenze locali.



I vini dell’Azienda Santacosta di Torrecuso del wine maker

Giuseppe Pagano, il Panificio Malafronte di Gragnano



e i prodotti del mastro casaro Paolo Amato del Caseificio Aurora di Sant'Egidio del Monte Albino hanno incantato i palati del pubblico.

Degni di nota la Falanghina frizzante e il Primitivo



che hanno accompagnato, valorizzando ulteriormente, i tarallucci, le ciliegine di mozzarella



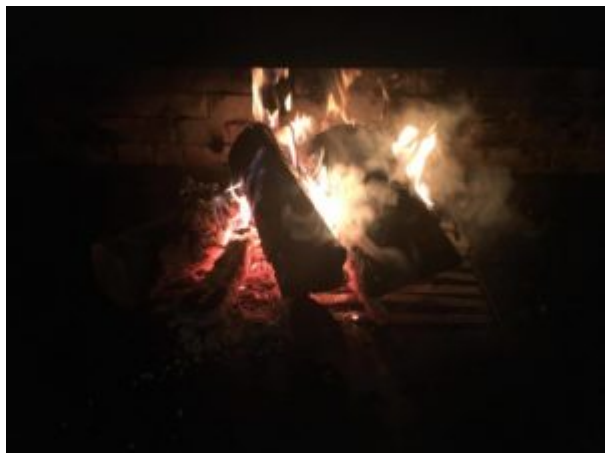
e lo yogurt variegato al miele sardo.



Tutti soddisfatti per la seconda serata della rassegna. Prossimo appuntamento sabato 11 febbraio, alle 21, presso l'Auditorium Sant'Alfonso di Pagani.

**Formaggi, ortaggi e vino:
gli ingredienti vincenti di**

una serata indimenticabile “Al Paese” in Nocera Inferiore



A San Martino ogni mosto è vino.

E per omaggiare il Santo, venerdì 11 novembre scorso, Luca Ingenito, Lorenzo Montoro e Paolo Amato hanno organizzato il “Viaggio *Al Paese* dei formaggi e dei campi” a Nocera Inferiore.

Così ho avuto l'opportunità di condividere una parte dell'avventura affascinante che neanche la pioggia scrosciante per l'intera giornata è riuscita a fermare.

Quando ti circondano le persone giuste, ogni pigrizia viene messa da parte.

Come rinunciare a un luogo con un'atmosfera unica dove il caminetto acceso ti riporta con la mente immediatamente ai profumi del Natale, sebbene manchino ancora quarantacinque giorni.



L'accoglienza di Luca (Ingenito, il patron), l'educazione di Lorenzo (Montoro, lo chef) e la poliedricità di Paolo (Amato, il casaro) sono "ingredienti" a cui non rinuncerei mai nella mia "dieta" a base di rispetto, passione, condivisione.

Se a ciò si aggiungono i vini Santacosta che hanno sostituito in grande stile il loro papà, l'altro mio amico, il winemaker Giuseppe Pagano, un uomo con una dedizione assoluta al lavoro, un ambasciatore delle sue "creature" che vengono sempre al primo posto, a costo di sacrificare anche una serata tra amici.



Con queste premesse, la degustazione è stata solo un'ulteriore conferma delle eccellenze che costellano i paesi dell'Agro Nocerino-Sarnese.



Il menu infatti è stato declinato con i prodotti della terra di Lavorate, la zona agricola di Sarno, che ha dato i natali a Luca e Lorenzo che hanno incontrato le candide creazioni di Paolo Amato (mozzarella, robiola e yogurt di bufala; caciocavallo di razza bruna alpina; formaggio blu di jersey).



L'escursione enogastronomica ha reso "Al Paese", ubicato nella centralissima zona San Matteo, un luogo ancora più caldo e familiare del solito.

D'altronde, chi ben comincia è a metà dell'opera. L'apertura è toccata al soffice di mozzarella, giallo di

inverno e croccante di freselle accompagnato dallo spumante brut "Don Andrea 36 05" che ormai accompagna gli eventi più importanti di appassionati e addetti ai lavori.



Al Paese, Soffice di mozzarella, giallo d'inverno e croccante di freselle

L'escalation è continuata con la fonduta di bruna alpina, uovo croccante con ortaggi vernaioli e tartufo affiancato dal "Don Andrea 36 05" bianco.



Al Paese, Fonduta di bruna alpina, uovo croccante con ortaggi vernaioli e tartufo

Per il primo, protagonista il formaggio blu di jersey utilizzato per il cappelletto di casa insieme al manto di zucca lunga.



Al Paese, Cappelletto di casa al blu di jersey e manto di zucca lunga

Per l'ossocollo di maialino con ovatta di robiola di bufala e pizzaiola fumante si è passati al "Don Andrea 36 05 Rosso".



Al Paese, Ossocollo di maialino con ovatta di robiola e pizzaiola fumante

Lorenzo Montoro ha confermato la sua maestria e la sua verve con il dessert: cremoso di cachi freschi, mandarino di Natale e yogurt di bufala



Al Paese, Cremoso di cachi freschi, mandarino di Natale e yogurt di bufala

con il quale si è incontrato un altro “amico” il moscato “Don Andrea 36 05”.



A fine cena, la pioggia era ancora più scrosciante. Nessun problema. Una corsa veloce verso i portici di corso Vittorio Emanuele con Lucia Iannicelli (i gustosi di Lucia) e Maria Pepe (un armadio tutto per sé), altre due eccezioni locali, sempre pronte alla difesa delle bellezze del territorio rispettivamente in cucina e nella moda.

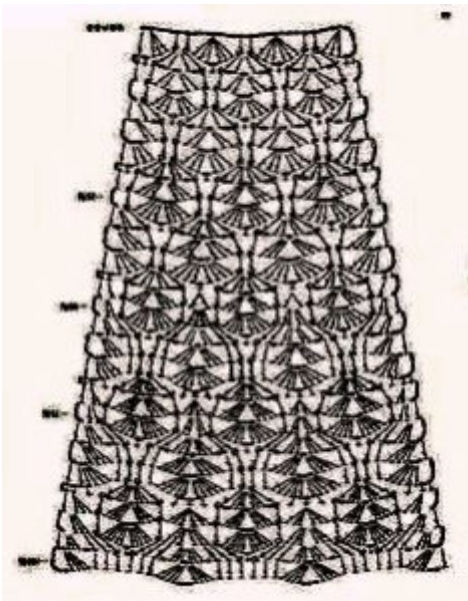
Macchina recuperata per un ritorno a casa propria, convinta che, ancora oggi, l'affetto vale più di tutto.

Un applauso e un grazie a Paolo Amato, Luca Ingenito,

Lorenzo Montoro, Giuseppe Pagano che, nonostante la confusione che c'è in giro, non dimenticano mai la giornalista-docente.

L'abito giusto per il cremoso di Lorenzo Montoro? Una gonna tubino must d'eleganza

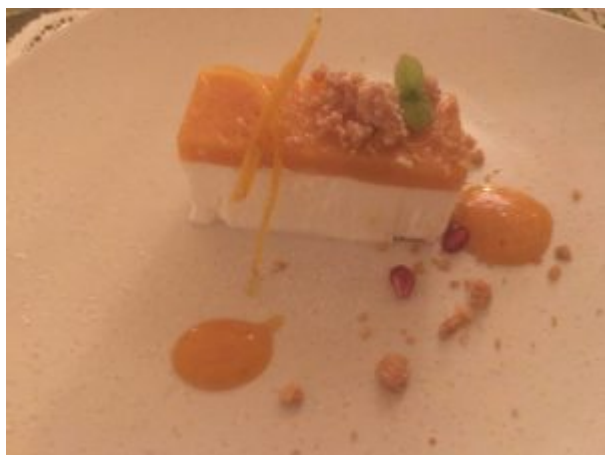
di Maria Pepe



Una gonna tubino che non ti aspetti, con tutte le carte in regola per esserlo, ma, con qualche piacevole dote in più. Lunga un palmo sopra il ginocchio, lineare e pulita nel taglio, fascia e valorizza la figura, rispettandone le forme, che segue e delinea con una insolita e morbida comodità. La sensazione di costrizione che si è solite avvertire quando si indossa la più accattivante e senza tempo delle gonne scompare.

Il segreto? Il tessuto. La gonna tubino per “Ricette e bozzetti” diventa di lana. La rigidità del taglio viene smorzata dalle trecce larghe, simbolo del decoro a maglia, e dal tepore del caldo tessuto che senza indugio si candida ad essere uno dei protagonisti indiscussi delle imminenti festività.

La versione che “Lorenzo Montoro”, chef dell’osteria “Al Paese”, propone è ispirata al suo “Cremoso di cachi freschi, mandarino di Natale e yogurt di bufala”, dessert dal sapore familiare che porta con sé studio, dedizione, ricercatezza, genialità e impeccabile saper fare, confermando, che è nelle cose semplici che sono nascoste le insidie e le difficoltà maggiori.



Lorenzo legato alle sue radici e tradizioni non poteva non creare con la sua ricetta un bozzetto migliore. Nel tubino di lana melange ocra/panna, così come nel cremoso di cachi, vi sono il rispetto della più esigente e curata, contemporaneità e della rassicurante e semplice tradizione. Volendo racchiudere il tutto in una sola parola, “Eleganza”. L’eleganza di Lorenzo, elegante nella persona e nella cucina.



L'eleganza di "Al Paese", l'osteria che, nel rispetto del tempo a cui guarda e si rivolge, ha saputo spogliare la tradizione del suo abito da lavoro per vestirla con abiti eleganti e raffinati senza snaturarne la semplicità, sua dote innata. L'eleganza di Luca Ingenito, patron dell'osteria, che, con testardaggine e caparbia, porta avanti l'incanto "Al Paese", saldo nei suoi principii e linee guida. L'eleganza di una gonna tubino in lana per onorare la più amata e familiare tradizione, "il Natale".

