

Gragnano: da “Re della Pasta” un evento “tamarro” con il meglio e i migliori dei Monti Lattari



“A tavola? Nunzia Mai”, il titolo del libro di ricette e racconti tamarri di Alan De Luca, edito da Giammarino Editore, è stato l’ispiratore di una splendida serata tra amici. Martedì scorso, nell’accogliente sala degustazione del pastificio “Il Re della Pasta” a Gragnano, sono stati vissuti momenti indimenticabili. Merito di Giuseppe Abagnale e Valentina Carfora. Quando c’è da promuovere il territorio, loro ci sono sempre e aprono le porte di casa propria. Così dopo l’evento sperimentale dell’estate scorsa, si è deciso di omaggiare Alan De Luca, attore, autore e tanto altro. Così con la stessa squadra di luglio scorso, si è declinato un menu tamarro per l’occasione, ma che promuovesse i formati di pasta di Giuseppe e Valentina. Ha trasformato l’idea in realtà ci ha pensato Maurizio Di Ruocco, chef patron del ristorante “Zaira” in Pompei che, insieme al fratello Giuseppe, coltiva il suo sogno.



Da sx: Giuseppe Abagnale, Alan De Luca, Valentina Carfora

Come da tradizione al mastro fornaio Massimiliano Malafrente dell'omonimo panificio di Gragnano, l'onore del "casatiello tamarriello", accompagnato sempre con i suoi inimitabili crackers.



Panificio Malafrente,
Casatiello Tamarriello

Come entrée la spugna di fave con mousse di ricotta e pancetta aromatizzata



Zaira, Fave con mousse di ricotta e pancetta aromatizzata

che ha riscosso grande apprezzamento di pubblico e ha confermato ancora una volta la maestria di Maurizio.



Gino Donnarumma all'opera

I salumi di Gino Donnarumma della "Macelleria Maggiore" di Pimonte hanno contribuito a valorizzare la serata.



Salumi Donnarumma con

bocconcino di Paolo Amato

Apoteosi raggiunta con l'antipasto dove la sua salsiccia essiccata e la pancetta si sono unite al bocconcino di latte jersey di un altro virtuoso: Paolo Amato del "Caseificio Aurora" di Sant'Egidio del Monte Albino.

Con i primi piatti si è entrati nella vera e propria mentalità tamarra. Cosa rende meglio l'idea se non la pasta e fagioli che Maurizio ha personalizzato con la maionese di cotica!?



Zaira, Pasta e fagioli con
maionese di cotica

Il piatto ha poi dato il via alla presentazione-spettacolo dove un generosissimo Alan De Luca si è concesso al pubblico che non ha potuto fare a meno di rendersi conto di trovarsi al cospetto di un artista come pochi altri.



E ancora un primo piatto con gli spaghetti alla chitarra con cozze su vellutata di ceci, polvere di caffè e limone.



Zaira, Spaghetti alla chitarra con cozze su vellutata di ceci, polvere di caffè e limone

D'altronde, si sa, Maurizio in qualsiasi piatto deve mettersi del suo e anche se ha a che fare con la tradizione deve personalizzare, personalizzare, personalizzare.

A valorizzare le pietanze ci ha pensato il Gragnano Doc dell'Azienda Vinicola Santacosta del wine maker Giuseppe Pagano, un uomo che non fa mai mancare il suo appoggio.



Dulcis in fundo, il babà con crema chantilly alla vaniglia, crumble alle mandorle e salsa al caramello e nocciola



Vincenzo Donnarumma, babà

del giovane pastry chef Vincenzo Donnarumma che, siamo certi, da qui a qualche anno farà sentire prepotentemente la sua voce.

A rendere indimenticabile una serata intima e familiare hanno ulteriormente contribuito le “essenze” di Alma De Lux ovvero Luisa Matarese. Il liquore alle noci



e al piennolo ha confermato il genio di un'artista che tutti cercano di imitare, ma senza riuscirci.

Come al solito, non è mancato il Don Andrea 1936 Brut.



Un plauso va, infine, ai giovani protagonisti della serata: una delegazione degli studenti dell'IPSSEOA "R. Viviani" di Agerola.



Da sx: Gennaro Milo ed
Elisabetta Somma

Contagiati dall'entusiasmo di Maurizio, hanno deciso di mettersi in gioco, ognuno con le proprie professionalità. Così Gennaro Milo ed Elisabetta hanno supportato lo chef; Carmine Salvatore Amodio e Rachele Scala, invece, si sono occupati del servizio di sala. Quattro giovani da cui prendere esempio.

Ancora una volta rimane la soddisfazione di aver partecipato a un momento unico tra gente che realmente si entusiasma per le bellezze e le bontà campane.

Pompei: da Giuseppe e Maurizio Di Ruocco di Zaira una serata dedicata al buono del territorio



Da sx: Elisabetta Somma,
Vincenzo Donnarumma,
Maurizio Di Ruocco, Teresa
Romano

Da quando li ho incontrati più di un anno e mezzo fa ne hanno fatto di strada. Sto parlando di Maurizio e Giuseppe Di Ruocco, due fratelli sognatori, animatori del ristorante "Zaira" in Pompei. Chef e maître hanno una concezione dell'enogastronomia molto personale e rivoluzionaria. Vanno avanti imperterriti per la loro strada. E sono coraggiosi. Non ci pensano due volte a compiere scelte impopolari. Per rimanere fedeli a loro stessi.



Freschi ancora del riconoscimento "Ritratti di Territorio Food Award 2017", Maurizio per "Chef Emergente" (*Giovane, talentuoso, ha fiuto per le materie prime eccellenti. Ideologo della cucina, è uno spirito ribelle che si*

rasserena solo al momento della composizione dei piatti che si distinguono anche per l'armonia cromatica) e Giuseppe per "Maître Emergente" (Eclettico e versatile, adora trascorrere le notti a stirare il tovagliato. Interprete privilegiato dell'operosa Gragnano, ha la passione per l'agricoltura che coniuga armoniosamente con la sua maestria in sala), il 15 settembre scorso hanno organizzato una serata evento dedicata ai loro estimatori. Come al solito, protagonisti del menu sono stati prodotti eccellenti accompagnati dallo Spumante Brut Don Andrea 1936 dell'Azienda Vinicola Santacosta del winemaker Giuseppe. Le dolci creazioni del pastry chef Vincenzo Donnarumma sono stati la degna conclusione di un percorso del gusto affascinante e interessante.



Zaira, Spuma di totano,
patate, zenzero e corallo
al nero di seppia

Taglio del nastro con la spuma di totano, patate, zenzero e corallo al nero di seppia che ha fatto da battistrada al tris di antipasti: tonno scottato al sesamo su mousse di ricotta di jersey, riduzione di aceto balsamico, menta e gel di mela verde;



Zaira, Tonno scottato al sesamo su mousse di ricotta di jersey, riduzione di aceto balsamico, menta e gel di mela verde

capesanta gratinata al pesto di pistacchio e granella di Bronte, asparago dolce di Revello e dragoncello;



Zaira, Capesanta gratinata al pesto di pistacchio e granella di Bronte, asparago dolce di Revello e dragoncello

salmone a bassa temperatura, spuma di piselli, alga croccante e carota baby al vapore.



Zaira, Salmone a bassa temperatura, spuma di piselli, alga croccante e carote baby al vapore

Delicati e accattivanti i paccheri di Gragnano "Re della Pasta", con pomodorino datterino, gambero bianco e limone.



Zaira, Paccheri di Gragnano con pomodorino datterino, gambero bianco e limone

Un discorso a parte meritano Giuseppe Abagnale e Valentina Carfora, entusiasti animatori di questo giovane pastificio. Sono giovani e belli, ma si distinguono per l'originalità delle proprie scelte e la grande attenzione ai rapporti umani.

Omaggio al mare anche per il secondo piatto: seppia brule su crema di zucca estiva, polvere di mandorle e arancia.



Zaira, Seppia brule su
crema di zucca estiva,
polvere di mandorle e
arancia

Grande entusiasmo ha riscosso la “tentazione del Monaco” (crumble alla nocciola con bavarese al provolone del Monaco e pera pennata), il predessert ideato da Vincenzo Donnarumma della pasticceria “Peccati di gola” in Pimonte, quando era uno studente dell’ultimo anno dell’Istituto Alberghiero Viviani di Agerola.



Vincenzo Donnarumma,
Tentazione del Monaco



Donnarumma si è inoltre superato con la versione scomposta di "Vita" (streusel alle mandorle, cremoso al Venezuela 43%, pepe sarawak e mandarino tardivo di Ciaculli, pan di Spagna con perle di cioccolato fondente, mousse al Vietnam 73%, glassa al caramello), terzo posto allo scorso "Chococake Award" svoltosi al Sigep di Rimini.



Vincenzo Donnarumma, Vita

Sono le storie come queste che meritano di essere raccontate.

Gragnano via Monti Lattari: ieri sera da “Re della Pasta” simposio di chef, artigiani e produttori della zona



I pasionari

Pasta, salumi, latticini, prodotti della terra, vino, dolci: questi sono stati ieri i veri protagonisti di un evento insolito.

Nato da un'idea dello spumeggiante Maurizio Di Ruocco, chef del ristorante “Zaira” in Pompei che gestisce insieme al fratello Giuseppe, cultore del servizio di sala, si è tenuta una cena degustazione in cui sono stati coinvolti i migliori produttori e artigiani della zona.

Obiettivo: far conoscere e assaggiare il buono della città di Gragnano e di tutti i paesi che ruotano intorno ai Monti Lattari.



Complice Giuseppe Abagnale, patron del pastificio “Re della Pasta”, ubicato in via dei Campi, si è declinata una serata nata per far conoscere chi quotidianamente si impegna nel proprio territorio. Gli “innamorati” dei propri luoghi c’erano davvero tutti. Giunti nella sala degustazione dell’opificio per onorare e confrontarsi con chi nutre le stesse passioni.

Maurizio si sa è giovane e scintillante per ragioni anagrafiche, ma quando nella sua mente balena un progetto lo realizza immediatamente. Selezionatore maniacale di prodotti unici ed eccellenti, riesce a conquistare e coinvolgere tutti nelle sue imprese.



La partenza è stata pirotecnica. Il perché è presto spiegato. In ognuno di chi ha contribuito alla declinazione del menu, ideato per far conoscere le caratteristiche della pasta di Giuseppe e di sua moglie, Valentina Carfora, c'era la consapevolezza di partecipare a un momento unico, prova generale di un discorso più ampio.

E così con Maurizio ai fornelli, supportato sempre dalla fidanzata Teresa, i partecipanti alla cena sono stati gli eletti di una serata speciale, aperta con il tris di salumi (soppressata, salsiccia e pancetta)



Gino Donnarumma

realmente artigianali di Gino Donnarumma della storica

Macelleria Maggiore di Pimonte.



Macelleria Maggiore, I
salumi

I salumi non sono stati l'unica eccellenza della serata. A fargli buona compagnia: Massimiliano Malafronte dell'omonimo storico panificio di Gragnano, i cui crackers,



Panificio Malafronte,
Crackers e taralli

grissini e taralli sono stati apprezzatissimi da tutti;



Panificio Malafrente, I
grissini

un'ampia selezione della formaggeria di Paolo Amato, il mastro casaro del Caseificio Aurora di Sant'Egidio del Monte Albino; Gaetano Torrente e i pomodori dell'azienda di famiglia di Sant'Antonio Abate; Gerardo Balestrieri, insuperabile selezionatore di funghi porcini e tartufi; Alfonso Gambardella dell'omonima casa vinicola produttrice del Gragnano Doc. A valorizzare le preparazioni i piatti del laboratorio "Ceramia".



Da sx: Maurizio Di
Ruocco e Alfonso
Gambardella

Tra loro anche la giovane stella di Vincenzo Donnarumma, il pastry chef di Pimonte, figlio d'arte. Il papà Antonio è il

titolare della pasticceria "Peccati di gola".

A Vincenzo il compito di elaborare il predessert e il dolce.

La degustazione è stata scandita quindi dalla mousse di ricotta di jersey, porcino di quercia scottato con corallo di patata viola allo zenzero e salsa di yogurt al basilico.



Zaira, Mousse di ricotta di jersey, porcino di quercia scottato con corallo di patata viola allo zenzero e salsa di yogurt al basilico

Indiscussi protagonisti i due primi: gli spaghettoni con pomodoro San Marzano Dop dell'Agro nocerino con spuma di provolone di bruna alpina hanno saggiato le qualità di Maurizio che è riuscito a valorizzare sia il formato di pasta azzecando la cottura sia gli tutti gli ingredienti di cui era composto.



Zaira, Spaghettoni “Re della Pasta” con pomodoro San Marzano Dop con spuma di provolone di bruna alpina

Appreziate le tagliatelle con blue di jersey e tartufo nero.



Zaira, Tagliatelle “Re della Pasta” con blue di jersey e tartufo nero

Spiritoso il predessert scelto. La bavarese di vino di Gragnano doc



con percoca al naturale ha stupito e ha lasciato molti con un interrogativo: "Si può chiedere il bis?".



Vincenzo Donnarumma,
Bavarese di vino di
Gragnano Doc con percoca al
naturale

L'escalation è continuata con un dolce molto originale: il pacchero travestito da cannolo (mousse di ricotta di jersey e miele, cremoso al pistacchio di Bronte e salsa di lampone).



Vincenzo Donnarumma,
Pacchero travestito da
cannolo

Soddisfazione, entusiasmo, speranze queste le parole che hanno luccicato negli occhi di tutti. Si è sfiorata di molto la mezzanotte, ma ognuno avrebbe voluto non interrompere un'atmosfera quasi magica creatasi per l'accoglienza del posto e dei padroni di casa giovani ed educati.

Si è andati via con una certezza in più: il bello deve ancora venire...

Pimonte: medaglia di bronzo al Sigep per il pasticciere Vincenzo Donnarumma

21 anni e tanta voglia di crescere ancora. Stiamo parlando di Vincenzo Donnarumma, pasticciere emergente. Fresco di podio, si è classificato al terzo posto del "Chococake Award" svoltosi al Sigep di Rimini.



Vincenzo Donnarumma

Ma chi è questo ragazzo volenteroso e capace che ha incominciato a muovere i suoi passi in uno dei mondi più affascinanti e difficili?

Figlio di Antonio, noto pasticciere di Piemonte, un paesino dei Monti Lattari, già da piccolo si è impegnato coltivare la sua passione nel laboratorio di famiglia, "Peccati di gola".

Dopo il diploma conseguito presso la sede coordinata di Agerola dell'Ipseo "R. Viviani" di Castellammare di Stabia, non ha perso tempo e ha frequentato l'importante scuola "Cast". Una scelta obbligata per un giovane con le idee chiare come Vincenzo.

Attento, scrupoloso e meticoloso come i docenti che lo hanno formato.



Vincenzo Donnarumma, "Vita"

Alla finalissima del concorso "Chococake Award" ha presentato il dolce "Vita" ovvero streusel alle mandorle, cremoso al Venezuela 43%, pepe sarawak e mandarino tardivo di Ciaculli, pan di Spagna con perle di cioccolato fondente, mousse al Vietnam 73%, glassa al caramello.

Il nome non è stato scelto in maniera casuale. La creazione è infatti dedicata a Orsola e Sebastiano, due giovani rispettivamente di Pimonte e Agerola scomparsi prematuramente nel 2016.

La soddisfazione di Vincenzo e dei genitori è tanta e interpretano questo riconoscimento come un'ulteriore sollecitazione a continuare sulla strada intrapresa.

D'altronde questo giovane artigiano non è nuovo ai riconoscimenti. Nel maggio 2015, infatti, quando era ancora uno studente della scuola secondaria di secondo grado, Vincenzo è stato insignito del "Ritratti di Territorio Food Award". Già allora si intravedevano i segnali di una promessa del mondo della pasticceria da cui ci aspettiamo tanto e tanto altro ancora.

Ad maiora!

**Ritratti di Territorio
2016: tutto pronto per la
kermesse del prossimo 13**

settembre



“Dio è nel particolare”. Questo il claim della terza edizione di “Ritratti di Territorio”, il premio ideato, nel 2014, da Nunzia Gargano in occasione dei suoi venti anni di giornalismo in collaborazione con le Edizioni dell’Ippogrifo. Patrocinato dal Mug (Movimento unitario giornalisti), dall’Assostampa “Valle del Sarno”, dall’associazione “Amici di Villa Calvanese”, l’evento quest’anno riceve anche l’appoggio del Cpfc (Consorzio produttori florovivaisti campani).

L’appuntamento è per martedì 13 settembre 2016, alle ore 20, a Pagani, in via Termine Bianco, 40, presso il ristorante “Il Bagatto”.

Un momento nato perché con un po’ di fantasia si possono realizzare grandi cose. D’altronde, soltanto una persona innamorata della propria terra, consapevole dei pregi e dei limiti di una zona tra le più interessanti della Campania, poteva far confluire le energie per creare un momento unico. La magia si ripete.

La serata di gala si articola in due momenti: il primo, costituito dal premio vero e proprio condotto da Giuseppe Candela, il giornalista più temuto dai vip, firma di punta del blog www.excite.it e di www.dagospia.com, anche autore della manifestazione; il secondo, la degustazione enogastronomica dedicata alla valorizzazione di chef, produttori, artigiani e ristoratori nostrani.



Come da tradizione, i nomi dei vincitori si scoprono esclusivamente nel corso della serata e sono destinati a personalità del mondo del giornalismo, musica, teatro, cinema, sport e scrittura. Tra i vari premiati delle passate edizioni ricordiamo Nunzia Schiano, Salvatore Misticone, Pino Imperatore, Nino Buonocore, Simone Di Meo, Sandro Ruotolo.

L'edizione 2016 registra più di una novità. Infatti, oltre a premiare alcuni rappresentanti del settore food, come già accaduto nel 2015, è stata inserita una nuova macrosezione dedicata agli "innamorati" del territorio che – attraverso la loro passione – sono riusciti a far parlare dei luoghi e delle proprie potenzialità.

Inoltre, l'alchimista Luisa Matarese, ovvero il cuore di "Alma De Lux", i liquori che sembrano profumi, omaggia tre personaggi con altrettante bottiglie personalizzate, a loro volta ignari del riconoscimento che li attende.

Come ogni anno, non manca il premio speciale, l'opera artigianale in gress porcellanata ideata dal maestro artigiano Sasà Sorrentino, ideatore del logo.

Il progetto si consolida e si amplia di anno in anno. La "follia" di Nunzia Gargano non potrebbe trovare compimento senza le giornaliste Maria Pepe e Barbara Ruggiero che lavorano fianco a fianco con lei. Tutte le attività confluiscono nel sito di informazione collegato (www.ritrattiditerritorio.it) dedicato a valorizzare e a far emergere le potenzialità dell'Agro nocerino sarnese e dell'intera regione Campania.

All'evento del 13 settembre sarà possibile partecipare solo su invito o accredito stampa.

Modalità di accredito. Per consentire al meglio l'organizzazione, i giornalisti interessati a partecipare all'evento potranno far pervenire richiesta di accredito, firmata dal direttore responsabile della testata giornalistica – indicando nome, cognome, data e luogo di nascita delle persone da accreditare – alla mail press@ritrattiditerritorio.it **entro e non oltre le ore 12 di martedì 6 settembre 2016.** Per motivi di organizzazione, ogni richiesta pervenuta oltre il suddetto termine sarà considerata nulla. Si rammenta che potranno essere accettate massimo due richieste di accredito per ogni testata (un giornalista e un fotoreporter).