

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.

[Da Bifulco con l'agnello di Carmasciano](#)

Passione, qualità, competenza. Sono questi gli ingredienti che quotidianamente scandiscono il ritmo di Luciano Bifulco. Giovane, appena trentenne, è il discendente di una famiglia di allevatori e macellai giunti ormai alla quarta generazione. Sempre sorridente, cortese ed educato come gli uomini di una volta, da un po' ha realizzato il suo sogno la "Gastronomia e Braceria Bifulco" in via Lavinaio a Ottaviano. Due ambienti separati, ma collegati.

In questi pochi giorni che ci separano dal Natale, una visita al reparto gastronomia è in grado di rincuorare gli animi e acculturare i palati perché gli sguardi si soffermano sulle bontà in esposizione, il banco carni, quello salumi e latticini, e ancora lo spazio dedicato alle preparazioni della squadra di cucina.

Luciano è continuamente alla ricerca di eccellenze perché il suo obiettivo è fare la differenza. Il suo desiderio è appagare le esigenze di chiunque varchi la soglia del suo luogo del gusto.

Così per rendere ancora più indimenticabile il pranzo natalizio e arricchirlo ulteriormente, qualche giorno fa, è andato in escursione a Carmasciano, una zona dell'Irpinia, che comprende cinque comuni (Frigento, Guardia dei Lombardi, Rocca San Felice, Sant'Angelo dei Lombardi e Villamaina), noto per la presenza della "Mefite", un vulcano spento, dove una volta c'era il tempio dedicato alla dea omonima, e attualmente attraversato da un laghetto sulfureo. La presenza di zolfo influenza anche la composizione del terreno. Non a caso, infatti, Carmasciano è la zona nota anche per il particolare pecorino di razza laticauda, un formaggio prelibato e apprezzato dai più esigenti gourmet. La "Mefite" pertanto potenzia ulteriormente anche le carni degli agnelli allevati nella zona che anche al palato fanno la differenza e risentono della componente sulfurea.

Luciano è davvero instancabile, grazie anche agli chef Vincenzo Liberti (gastronomia) e Francesco Vorraro (braceria), che lo seguono e lo assecondano per coccolare la clientela.

E così se l'agnello di Carmasciano non sembrasse sufficiente, lo staff o meglio la "Grande Famiglia Bifulco", per chi non ha tempo di dedicarsi ai fornelli, ha già allestito il menu per il 24 e il 25 dicembre.

Per lo shopping natalizio, quindi si consiglia una tappa da Luciano.

Per info

Gastronomia e Braceria Bifulco – via Lavinaio, 8 – 80044 Ottaviano (Na)

Tel. e fax 0818273538

www.braceriabifulco.it; info@braceriabifulco.it

Armonie d'autunno nel nome dell'enogastronomia di qualità

Una congiunzione astrale favorevole ha determinato l'incontro tra due appassionati di enogastronomia. Stiamo parlando di Paolo Amato, il mastro casaro del "Caseificio Aurora" e di Giuseppe Coppola, un uomo che qualche anno fa ha deciso di dare una svolta alla sua vita.



Da sx: Valentina Trotta, Paolo Amato, Peppe Coppola

Così l'infermiere Giuseppe è diventato il patron del ristorante "Il Convento" nella zona Materdomini di Nocera Superiore.

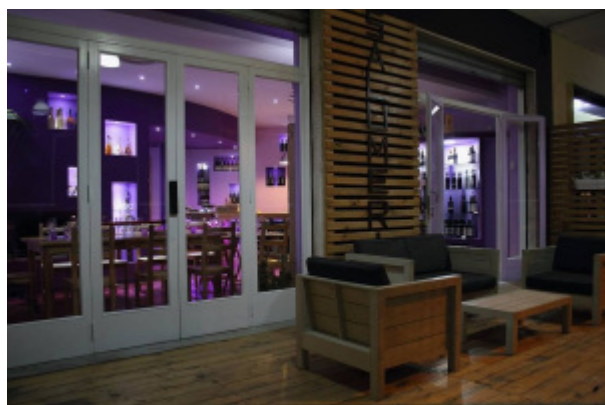
E siccome è un creativo, è abituato a raggiungere nuovi traguardi con un occhio sempre attento alla materia prima.



Mirko Coppola

Forte anche della collaborazione del figlio Mirko e delle soddisfazioni ormai raccolte, alcuni mesi fa, Peppino, come tutti lo chiamano affettuosamente, ha pensato a un localino che potesse diventare punto di incontro per i giovani. E così è nata "La Salumeria del Convento" a pochi metri dal locale-fratello.

Che dire? Già l'impatto visivo è positivo. Colori tenui che danno la sensazione di trovarsi in un luogo dove c'è lo stesso calore e la stessa intimità di casa propria.



Infatti, i tavoli con i posti a sedere sono distribuiti in alcune stanze dove gli ospiti vengono accolti per degustare

i preziosi manicaretti ed essere coccolati affettuosamente da Peppino, Mirko e la poliedrica chef Valentina Trotta. Poco più di una settimana fa, Giuseppe si è recato da Paolo per acquistare una selezione dei suoi prodotti ed è stato un colpo di fulmine. In men che non si dica è nata una serata eccezionale.

Giovedì 6 novembre, nella centralissima piazza Materdomini, a quattro passi dal famoso santuario, gli ospiti sono stati catapultati in un'atmosfera magica, per certi versi addirittura romantica. Così i titolari hanno accolto chi varcava la soglia della "salumeria" mentre Paolo è stato l'anfitrione di una cena didattica durante la quale ha illustrato piatti e prodotti di eccellenza elaborati con i pezzi forti della sua formaggeria. Maria Silvana Dedu, invece, ha immortalato gli attimi significativi di un momento indimenticabile.

Eccezionale anche i vini: il prosecco di Casa Majolini; il Fiano e il passito di Fiano della Tenuta Cavalier Pepe; il vino rosso Oltar.

Il menu è stato sinceramente apprezzato da tutti, nonostante il cospicuo numero delle portate.

Si è partiti con il pane integrale accompagnato da burro di panna di latte e alici del mar Cantabrico; la caprese rivisitata (mozzarella di bufala su letto di scaroline biologiche di Dario Montoro con cipolla ramata di Montoro e pomodorini corbarini dell'azienda "I sapori di Corbara");



formaggio di latte jersey stagionato su tavole di pino francese e formaggio alle viole, ideato in onore della moglie dello chef don Alfonso che regalò a Paolo un mazzo di viole accompagnati da salumi artigianali con chicchi d'uva e marmellata di fichi;



tagliere di formaggi e salumi

fonduta di formaggio di bufala su pane integrale,



fonduta

tomino con salsa di zucca,



Tomino con salsa di zucca

tagliere di Pata Negra; formaggi a pasta dura con crema di funghi porcini e pere;



formaggi erborinati.



Erborinati

Non potevano mancare i dolci: il dessert servito in pasta filo caramellata con zucchero, ricotta e gocce di cioccolato;



Dessert

e lo yogurt puro.



Yogurt

Che dire? La soddisfazione dei clienti è stata il regalo più gradito che Peppe e Mirko potessero ricevere!

Per info

La Salumeria del Convento – Piazza Materdomini – Nocera
Superiore

Mob. 3735150351

Le foto del servizio sono di Mariana Silvana Dedu