

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: 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: 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, salimbocca 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: stasera al centro sociale l'AperiSpettacolo è dedicato alla Compagnia Pesci 'e Paranza



L'appuntamento tradizionale con la **giovane compagnia tra le più interessanti del panorama nazionale** proposto da Casa Babylon è **sabato 25 febbraio alle ore 21:00** con la **Compagnia Pesci 'e Paranza in "Pesci 'e paranza"**.

Alle 20.30 appuntamento nel foyer con l'AperiSpettacolo **"Tarallucci e Vino"**. Stavolta **"Ritratti di Territorio"**, guidato dalla giornalista **Nunzia Gargano**, racconta l'enogastronomia dell'Agro Nocerino Sarnese con la **famiglia Montoro di Lavorate di Sarno**, che presenterà un percorso a base di ortaggi tipici della fertile valle stretta tra i Monti Lattari ed il Vesuvio. Insieme a loro la **pizzaiola Angela De Vivo** di "Pizza pazza per i pazzi della pizza" di San Valentino Torio. Come sempre non mancheranno i vini dell'azienda vinicola Santacosta del winemaker Giuseppe Pagano e i tarallucci del Panificio Malafrente di Gragnano.



La pièce in programma per il **quinto appuntamento di "Scenari pagani"**, la rassegna organizzata da **Casa Babylon Teatro** con la direzione artistica di **Nicolantonio Napoli**, si è meritata la segnalazione speciale al **Premio Scenario 2015** con la seguente motivazione: *"Un lavoro d'ensemble che attinge all'universo magmatico di un territorio contestualizzato dove un luogo di transito diventa limbo di esistenze ugualmente perdute e marginali. Il progetto rivela un attento uso dello spazio, che compone e scompone le relazioni fra i personaggi giocate su dinamiche di sopraffazione, violenza, ma anche improvvise solidarietà. La verità dei corpi e della lingua dona forza e poesia."*

Questo luogo di transito è una **stazione della periferia di Napoli**, abitata da **tre clochard**, un ragazzo, una ragazza e il fratello di lei "matto", che si trovano a confrontarsi con una coppia di "intrusi": **due sposi** provenienti dalla campagna, moglie incinta e marito disoccupato in cerca di lavoro in città, che hanno perso l'ultimo treno per casa.

In questo quadro gli attori **si muovono come i pesci di paranza**, i pesciolini che si fanno catturare per **poche molliche di pane e di questo si accontentano**, così come si accontentano del poco che hanno i personaggi da loro interpretati. I tre barboni e la coppia di paesani si raccontano tra una sorsata e l'altra di vino facendo emergere piccole figure senza qualità, se non quella di essere umani che vivono l'emarginazione e altrettanta ne

producono. Il racconto non lesina guizzi di allegria che, tra un racconto e l'altro, portano all'inatteso finale. L'amicizia di una notte tra personaggi che resistono nei più aridi territori della vita, diventa occasione per riflettere sulla contemporaneità. Una riflessione su un argomento portato molto molto spesso a teatro, ma che si distingue per l'originalità con la quale la racconta. Originalità che è costruita su solide radici: nell'opera si sentono forti le influenze del grande teatro partenopeo, da Eduardo a Viviani.

Pagani: a "Tarallucci e vino" Philly D'Uva e Nicola Attianese incantano il pubblico di "Scenari pagani"



Philly D'Uva

Non tutti possono essere un personal chef. Finora ne ho

incontrato solo uno.



Sto parlando di Philly D'Uva, la donna che riesce a trasformare la tua casa in un ristorante. La sua fama è ormai arrivata Oltreoceano. Tra qualche mese "Philly's Personal Chef" incomincerà un'avventura negli Stati Uniti. Nel frattempo continua a impegnarsi per il suo territorio. Con il marito Nicola Attianese forma una coppia vincente.



Da sx: Philly D'Uva e Nicola Attianese

Lo scorso sabato sera, sono stati i protagonisti di "Tarallucci e vino", l'AperiSpettacolo di "Scenari pagani" in collaborazione con "Ritratti di Territorio" di Nunzia Gargano.



Frittata di ceci con
pomodori secchi e salsa al
limone

Questa ragazza che ha superato i 40 anni ha ancora lo sguardo entusiasta di chi è pronto a rincorrere e realizzare i suoi sogni.



La sua forza è rappresentata sicuramente dalle sue quattro figlie: piccole donne con un'età che oscilla tra i 6 e 18 anni. Sono loro forse la chiave di volta della sua grande creatività che le permette di sperimentare e reinterpretare piatti tipici della zona natia.



Cheesecake alla marmellata
di fichi e rosmarino

Come al solito, il 18 febbraio scorso ha conquistato tutti facendo parlare di sé. Gusti semplici e insostituibili come la frittatina di ceci con pomodori secchi su una salsa al limone, gli gnocchi fritti e la cheesecake alla marmellata di fichi e rosmarino.



Così i tarallucci del “Panificio Malafrente” di Gragnano e il vino dell’azienda vinicola Santacosta del winemaker



Giuseppe Pagano sono stati ulteriormente valorizzati dalle chicche di Philly dalle mani magiche.



La sua dote: riuscire a trasformare i prodotti della terra in opere d'arte.

Soddisfatto come al solito il pubblico giunto per assistere allo spettacolo della compagnia Amendola/Malorni "L'uomo nel diluvio".