



L'ora

del gusto

Due
Pasticceria • Caffetteria • Merenda



www.oranotizie.com

FONDATA DA MARTA NADDEI

DIRETTORE: ANDREA PELLEGRINO

EDIZIONE SPECIALE

I SAPORI DI UNA SALERNO SCOMPARSA

ECCO LA STORIA DELLA VIGILIA CHE FU QUANDO NON C'ERA IL MAXI-APERITIVO

OLTRE LUCI D'ARTISTA

PANETTOUR

IL PRESEPE DI SANT'ANNA

Una meraviglia da visitare a due passi dal Centro

PASTICCERIA ROMANO

Un panettone "mondiale" tra tradizione e innovazione

Il racconto del cenone tradizionale salernitano secondo le antiche usanze e..pietanze Il rito della spesa alla Rotonda, oggi divenuta il fulcro della movida notturna e delle Luci d'Artista



L'EVENTO GIOVEDI' 15 A TRAMONTI

IL BORGO DEL GUSTO

Passi in avanti per il progetto di turismo autentico e slow

NEL VALLO DI DIANO

LA CUCCIA DI SANTA LUCIA

Storia e ricetta di un raro piatto tradizionale Massima espressione della mediterraneità



Repe
MASTRO DOLCIERE

RICETTE STORICHE

SANTA LUCIA FA RIMA CON CUCCIA

A PADULA UNA ZUPPA TRADIZIONALE

Tredici elementi, tra cereali e legumi, compongono il piatto tipico
Una ricetta espressione massima di stagionalità e mediterraneità

Tredici come il giorno di Dicembre in cui viene tradizionalmente preparata, per festeggiare Santa Lucia. Ma tredici anche come i cereali ed i legumi impiegati per la sua preparazione. La cuccia padulese è una vera chicca per gli appassionati di enogastronomia del territorio: la sua ricetta è ormai quasi scomparsa, ed eseguita soltanto da pochi e saggi appassionati di cucina attenti a preservare la tradizione locale. E' una zuppa, quella della cuccia, che in questa realtà posta all'estremo Sud della provincia di Salerno, assume quest'aspetto. Il nome con cui essa è nota non è "univoco", anzi. In Calabria ed in Sicilia soprattutto, infatti, per cuccia s'intende ben altro. Tra i pochi custodi della ricetta tradizionale c'è lo chef contadino **Luciano Petrizzo**, che si fa da sempre interprete della miriade di tipicità che il territorio padulese (e più in generale il Vallo di Diano) ha, valorizzando un paniere di prodotti davvero vasto e composito, che spesso non è pienamente conosciuto nemmeno ai suoi più giovani abitanti.

Secondo la tradizione popolare la cuccia veniva preparata proprio in occasione della ricorrenza di Santa Lucia. Erano solite realizzare la gustosa ricetta le donne del centro storico: il percorso per portarla in tavola era davvero lungo, e richiedeva di partire con ben due giorni d'anticipo. Questo siccome i legumi erano sempre secchi, ed occorreva metterli a bagna prima di poter "confezionare" la succulenta preparazione che apriva le porte alla fase più fredda, ma al tempo stesso anche più attesa, della stagione invernale.

Preparare la cuccia, come ci spiega lo chef Luciano Petrizzo, era un vero e proprio rito comunitario, tanto che le donne, spesso, si riunivano tra di loro nelle case per la preparazione e, una volta completato il piatto, lo condividevano tra loro.

Quella della cuccia è una ricetta certamente non semplice da riprodurre tra le mura domestiche, ma è certamente da sperimentare per la sua unicità, oltre che per l'apporto nutrizionale di primissimo livello, che rappresenta probabilmente, una delle massime espressioni della dieta mediterranea e del suo valore. Non è



semplice nemmeno reperire gli ingredienti, se non recandosi proprio nella zona di Padula: una buona occasione per fare incetta di tipicità uniche nel proprio genere.

La ricetta

Ingredienti per 6 persone
120 g Fagioli "risi" o 'p'sidd
120 g Fagioli "Munaciedd"
120 g Fagioli "Sant'Anter"
120 g Ceci bianchi
120 g Ceci neri
120 g Fave secche
120 g Piselli secchi
120 g Farro
120 g Lenticchie
120 g Orzo
120 g Cicerchie
120 g Granturco
120 g Grano Senatore Cappelli
50 g Polvere di peperone secco dolce
300 ml Olio evo
3 Spicchi di aglio
1 Peperoncino piccante
q.b. Sale fino

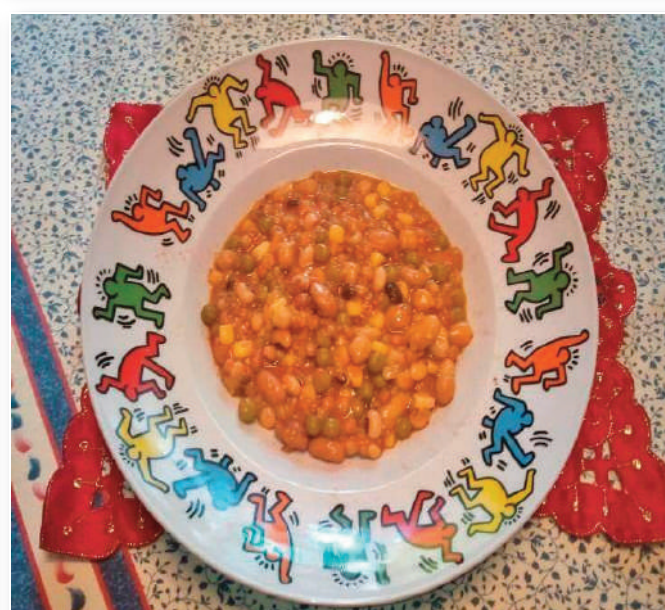
Preparazione

Procedimento: 2 giorni prima mettere a bagno i cereali, il giorno dopo tutti i legumi, poi cuocerli tutti separatamente in acqua fredda.

Per il completamento del piatto: versare in una casseruola capiente l'olio evo e l'aglio, eliminandolo appena prende colore, aggiungere il peperoncino piccante e poi la polvere di peperone dolce, e dopo qualche istante bagnare con qualche mestolo di acqua di cottura dei legumi. Infine unire tutti gli ingredienti, cotti separatamente, e lasciare insaporire per circa un'ora a fuoco basso, aggiungendo (se serve) altra acqua di cottura. Aggiustare di sale. Spegner e dopo un'altra ora servire, con un filo d'olio evo.

Vino consigliato

Vino Aglianico Tempere, azienda Pica. Sant'Arsenio (Sa)



SALERNO DA GUSTARE

IL CENONE DELLA VIGILIA

Tradizione di una Salerno scomparsa

Il maxi-aperitivo era inimmaginabile e lo "struscio" solo per gli acquisti alimentari: viaggio nella storia
UN RITUALE TRAMANDATO NEI SECOLI CHE RESISTE SEPPUR CON MOLTE VARIAZIONI SUL TEMA

Una tradizione radicata nei secoli, dura a scalfirsi, pur con le modifiche ormai sempre più ricorrenti e diffuse: è quella del "cenone" della Vigilia di Natale, che anche a Salerno è parte integrante dell'identità e della storia cittadine. Nel corso degli ultimi vent'anni, al rito della cena del 24 si è affiancato quello del maxi-aperitivo diurno e dell' annesso e connesso "struscio" lungo il Corso e le strade principali della città, tanto, probabilmente, da offuscare un po' quella che era senz'altro, nelle famiglie, la ricorrenza più attesa dell'anno. I custodi della tradizione cittadina pure, a dire il vero, sono rimasti in pochi: si tratta, perlopiù di famiglie composte da anziani che hanno a pieno titolo il "know-how" per la preparazione del pasto che apre le porte sulla festa del Natale. In passato, probabilmente, c'era un maggiore interesse a far sì che tutto andasse per il verso giusto. La cultura del "fuori porta", al di là delle disponibilità economiche, cresciute via via nel corso del '900, era decisamente meno diffusa rispetto ad oggi, ed era inimmaginabile, come invece accade negli ultimi anni, che ci si recasse al ristorante per onorare la cena più attesa dell'anno. Il rituale era decisamente più uniforme, con piccolissime variazioni sul tema dettate più dalla tasca che da preferenze alimentari che nel corso degli anni hanno sconquassato, in molte case, l'assetto tradizionale del pasto della Vigilia. Il cenone tradizionale salernitano, come si legge nel libro "Tradizioni Popolari Salernitane" del Dentoni-Litta, iniziava tra le 18 e le 19, difficilmente più tardi. I negozi, infatti, abbassavano inesorabilmente le proprie saracinesche già alla metà del pomeriggio. Di aperitivo e aperisushi, nemmeno a pensarne: si era tutti in casa per allestire il desco delle grandi occasioni e consumare la cena della Vigilia. La tradizione voleva che il pasto fosse di magro: bando agli antipasti, che nella tradizione non erano assolutamente contemplati. Si partiva direttamente con il primo piatto: nelle case borghesi si optava per i classici spaghetti alle vongole, rigorosamente macchiati di pomodoro del piennolo - e con i frutti di mare spesso in gran parte sgucciati - come da tradizione salernitana. Nelle case "povere", siccome era (un po' come oggi, del resto) pressochè impossibile sostenere il costo esorbitante dei frutti di mare, si sceglieva di desinare con un sugo "alla marinara", volgarmente detto come "del poverello", a base di pomodoro, acciuga, oliva verde e capperi, e, nel caso, di un filo di



"colatura" di alici nell'accezione antica (e meno raffinata) del termine, acquistata - spesso - dai baccalaiuoli sotto forma di liquido non raffinato che colava dalle alici messe sotto sale e pressate da un "tumpagno" schiacciato da un masso pesante. Anche lo spaghetti alla colatura era una "variante" accettata del cenone, e diffusa, come da origine geografica, soprattutto nei primi centri della Costiera Amalfitana più vicini a Salerno. Un buon compromesso era quello di preparare uno spaghetti al sugo di lupinielli, notoriamente meno costosi rispetto alle vongole. Si passava, poi, al secondo piatto, generalmente a base di fritto di capitone (che, talvolta, veniva semplicemente arrostito) oltre che di altre primizie del mare. Immane anche il baccalà, fritto o, semplicemente all'insalata, accompagnato dalla rituale insalata di rinforzo a base di cavolfiore lessato, peperoni e "pupaccchielle" (dall'Agro in su verso Napoli note come "papaccelle") sottaceto, acciughe, olive verdi e nere, e perfino qualche capperi, e dai broccoli di Natale, neri e particolarmente dolci, stufati e conditi con limone ed un filo d'olio a crudo. Il tutto era innaffiato da un po' di vino paesano, che generalmente, giungeva dalle

vicine colline di Giovi ed Ogliara o, perchè no, anche dall'Irpinia, dal Cilento o dalla Lucania, da dove originavano molti cittadini salernitani. Il sipario sul pasto si chiudeva con la frutta secca, le arance, i mandarini, le mele annurche, un assaggio di melone bianco e, liddove presenti, castagne del prete ed un po' d'uva. Immane i fichi imbottiti con un po' di scorza di mandarino, una nocciola o un gheriglio di noce. E, poi, il trionfo delle dolcezze salernitane del Natale: roccocò, mustaccioli, zeppoline di Natale (tipiche della Costiera e del Cilento), susamielli (a forma di S), divin amore, fruttini di pasta reale, raffioli bianchi a base di pan di spagna nasprato. Un mix di dolcezze a cui, più tardi, nel corso del '900, si sono progressivamente aggiunti i raffioli alla cassata, ed i calzocelli di castagne, tipici dei Picentini e soltanto dopo il "boom economico" prodotti abitualmente dalle pasticcerie salernitane. Immane anche l'accompagnamento di rosoli della tradizione: su tutti spiccava il liquore agli agrumi o al "verdolino" (il limone verde, in quanto ancora non maturo): il "limoncello" nell'accezione moderna del termine arriverà solo negli anni '80 del secolo scorso (il marchio fu registrato a Capri nel 1988 da un imprenditore locale). Generalmente, intorno alle 21, la cena era già conclusa, per poter assistere agevolmente alle celebrazioni di Mezzanotte nelle chiese della città. Chi non si recava in chiesa, spesso, sulle note dei canti della tradizione, deponeva il bambinello nel presepe allestito in casa.



Il rito degli acquisti al Mercato della Rotonda, oggi centro delle Luci

Lo spartiacque tra la storica vigilia salernitana e quella attuale fu il 1996.

A quell'anno, infatti, risale la scelta dell'amministrazione comunale, guidata da Vincenzo De Luca, all'epoca al primo mandato da sindaco, di riqualificare piazza Flavio Gioia liberandola dal tradizionale mercato che aveva luogo ogni mattina nella piazza più caratteristica di Salerno, divenuta, poi, dalla fine degli anni '90, prima il fulcro della movida e, poi, più di recente, delle Luci d'Artista. Fu una scelta di rottura della giunta comunale dell'epoca, che decise di trasformare il "Campo de' Fiori" salernitano in una piazza interamente pedonalizzata, su

cui fu innestata la famosa "fontana dei delfini" del Dalisi. Pochi mesi di lavori, in perfetto stile deluchiano della prima ora, e nel 1997 la piazza fu già inaugurata nella sua nuova veste. Via l'edificio ottagonale che era, nelle ore notturne, terra di nessuno, così come anche le auto che invadevano lo spazio nelle ore serali e notturne. Fino, però, a un quarto di secolo fa, piazza Flavio Gioia era principalmente nota per il suo mercato, che in occasione del periodo natalizio viveva il suo massimo splendore. Si poteva acquistare sostanzialmente di tutto, dall'ortofrutta sino al pescato, in un trionfo di luci, colori ed aromi che difficilmente può

essere scalfito dalla memoria di chi, nato dagli anni '80 in su, ha vissuto quelle magiche atmosfere.

Frutti di mare vivi, capitoni, anguille, "maruzzielli" e perfino galline dominavano la scena di quello che oggi è divenuto uno dei punti cardine della movida in città. Prima del cenone della Vigilia fare gli acquisti nello storico mercato era, per tutti i salernitani, un appuntamento davvero irrinunciabile. Del vecchio mercato, oggi, a parte una storica pescheria ed un fornito negozio di ortofrutta, non permangono altro che un vago ricordo.

and.bign.

Foto da Facebook "Centro Storico Salerno"



IN COSTIERA AMALFITANA

TRAMONTI BORGO DEL GUSTO

Radici e tradizioni per un turismo slow

Un hub enogastronomico, la valorizzazione del capitale umano e delle eccellenze locali in nuovi percorsi turistici esperienziali sono tra le principali direttive per il rilancio del meraviglioso borgo della Divina

Non tutti sanno che, se l'arte della pizza è universalmente conosciuta nel mondo, un grande merito va attribuito certamente al borgo di Tramonti, il polmone verde della Costiera Amalfitana, in provincia di Salerno, da cui sono partiti nella seconda metà del '900 futuri pizzaioli che sarebbero diventati veri e propri ambasciatori di un' inimitabile tradizione enogastronomica. Questa tradizione, che comprende ben più ampie ed eccezionali ricchezze culturali e potenzialità, oggi è al centro della progettazione di un nuovo modello di sviluppo imprenditoriale: il Borgo del Gusto. Dopo il successo della presentazione al Salone Mondiale del Turismo WTE a Verona lo scorso settembre, giovedì 15 dicembre 2022 alle ore 11 la Casa del Gusto a Polvica (SA) ospiterà il convegno dedicato proprio all'omonimo progetto che, con il punteggio più alto in Italia e un primo posto condiviso con un altro borgo campano, si è aggiudicato le risorse del Ministero della Cultura per l'attrattività dei borghi- Linea di Azione B – Proposte di intervento per la rigenerazione culturale e sociale dei piccoli borghi storici PNRR M1C3. Interverranno, tra gli altri, Felice Casucci, assessore al turismo della Regione Campania, e Domenico Amatruda, sindaco di Tramonti. Saranno presentate le 8 linee di azioni, i 13 interventi programmati e i 12 partner pubblici e privati coinvolti in un percorso di valorizzazione e di trasformazione di una vocazione enogastronomia in un modello di sviluppo intersettoriale. Il progetto di



sensoriale e alimentare. Un hub culturale che, anche in collaborazione con altri partner locali e nazionali, sarà motore per l'enogastronomia e le eccellenze locali, con un'offerta di esperienze di gusto e laboratori anche a "cittadini temporanei" fino a coinvolgere i turisti in un'ottica di turismo esperienziale.

La valorizzazione delle radici enogastronomiche: sarà creato un museo narrante delle tradizioni e della storia, con itinerari culturali e naturalistici ad hoc.

Il coinvolgimento delle comunità locali: un modello di governance e la creazione di una cooperativa di comunità favoriranno una gestione partecipata dei residenti, che sarà assicurata anche da percorsi formativi per studenti su antichi mestieri e dal progetto "Tramonti Borgo Gentile".

Tramonti è, infatti, patrimonio Unesco dal 1997 insieme ai comuni della Costa d'Amalfi, Tramonti condivide con essa gran parte della storia, delle tradizioni e del paniere enogastronomico. Il borgo conta oggi 4.088 abitanti ed è custode di una comunità antica, fatta di villaggi sparsi nel verde intorno a chiese e campanili, a formare un anfiteatro di colline e vallate. Tramonti, come si afferma nella "Cronaca Amalfitana", prende il nome dalla configurazione del luogo in cui è situata, terra tra i monti, da cui "Intra Montes".

I PARTNERS

Alla base del progetto un partenariato pubblico-privato con CoopCulture, società leader nella gestione del patrimonio culturale e nella promozione e valorizzazione del territorio per la progettazione dell'offerta turistica, l'organizzazione delle funzioni e dei servizi da attivare presso Casa del Gusto, l'avvio di progetti di engagement della cittadinanza, la realizzazione di progetti digitaliper la fruizione e l'ideazione di un piano di comunicazione e un percorso condiviso con altri partner pubblici e privati, per la progettazione e realizzazione di alcuni interventi con l'obiettivo di conferire al borgo una connotazione di destinazione autentica, con una spiccata vocazione agroalimentare. In questo percorso condiviso troverà spazio tutto ciò che si muove intorno alle eccellenze e alla sostenibilità: consorzi di tutela, enti territoriali, imprese nazionali e locali, università, scuole e centri di ricerca, piccole produzioni di qualità, cittadini e turisti. Il Dipartimento di Architettura DIARC dell'Università degli Studi di Napoli Federico II darà il proprio supporto per l'attivazione dei laboratori sull'evoluzione della produzione tipica locale. La Comunità Montana dei Monti Lattari si occuperà della progettazione degli spazi verdi presso la propria sede e dell'orto sperimentale della Casa del Gusto. L'Istituto Comprensivo G. Paolo, insieme ai suoi studenti, darà il proprio prezioso con-

tributo con progetti di formazione su tradizioni e antichi mestieri, conoscenza e valorizzazione del territorio e promuovendo comportamenti di cittadinanza attiva. La formazione specialistica sarà svolta da partner privati qualificati, come il Distretto Turistico Costa d'Amalfi, Fondazione Gambero Rosso, Sal de Riso, FadWine srls. Il Distretto Turistico Costa d'Amalfi, ente di promozione del territorio che garantisce l'autenticità delle esperienze attraverso il marchio di destinazione Authentic Amalfi Coast, è partner con un progetto di formazione qualificata per il recupero degli antichi mestieri. L'obiettivo è tramandare e salvaguardare le attività e le conoscenze legate alla civiltà divisa a metà tra i terrazzamenti e il mare, che ha disegnato la bellezza mozzafiato della Costa d'Amalfi e ha tracciato la sua peculiare cultura. Grazie alla Fondazione Gambero Rosso con Gambero Rosso Academy la Casa del Gusto di Tramonti diventerà un hub di formazione multidisciplinare (con focus specifico nel campo della formazione culinaria e dell'ospitalità), nonché un punto di riferimento per appassionati e professionisti provenienti da tutt'Italia, desiderosi di sviluppare le proprie competenze ed accrescere il proprio know-how per operare con successo nel comparto enogastronomico di qualità. Sarà sede di corsi di formazione, corsi di degustazione, show cooking e percorsi di accrescimento professionale. Il maestro Sal de Riso realizzerà dei corsi di pasticceria per professionisti e appassionati, esaltando tutto il sapore della Costiera Amalfitana presente nelle sue creazioni. FadWine srl si occuperà di corsi di avvicinamento alla degustazione, eseguiti dalla Delegazione Costa d'Amalfi di AIS Campania - Associazione Italiana Sommelier, e organizzerà esperienze tematiche, come visite ai vigneti centenari, percorsi di conoscenza di tecniche tradizionali come la potatura e legatura tipica a raggiera del territorio. A questi si aggiungono Elettrify S.r.l. per il potenziamento della mobilità sostenibile del territorio e accordi di valorizzazione, promozione e co-marketing con il Consorzio di Tutela Limone Costa d'Amalfi, Associazione Pizza Tramonti e Associazione Centro Di Cultura e Storia Amalfitana.



rigenerazione "Borgo del Gusto" metterà in connessione il capitale umano, le risorse del territorio e i patrimoni materiali e immateriali per rigenerare il borgo e creare opportunità per la comunità locale, puntando alla valorizzazione delle eccellenze locali e alla salvaguardia dell'agricoltura come reinvenzione imprenditoriale. In che modo? Attraverso la creazione di un laboratorio enogastronomico, che partirà dalla formazione e dalla didattica per arrivare poi alla promozione di un gusto improntato sui valori green, alla messa a sistema di un'offerta turistico-culturale e, così, alla valorizzazione delle risorse culturali e naturali a 360°.

I PUNTI CARDINE DEL PROGETTO

Asset del turismo enogastronomico: l'obiettivo è organizzare un'offerta turistico-culturale e un sistema di accoglienza tale da poter generare flussi turistici non solo d'estate, quindi destagionalizzare e conseguentemente creare opportunità di occupazione per contrastare l'esodo demografico, soprattutto quello giovanile.

La formazione: al centro degli investimenti c'è la Casa del Gusto, uno spazio all'avanguardia, che si trasformerà in centro didattico, grazie a un laboratorio permanente di ricerca, comunicazione ed educazione

L'ora

24
dicembre

la vigilia di
Natale

l'entrée

Gambero in pasta Kataifi e maionese aioli

gli antipasti

Capasanta scottata, vellutata di friarielli, cremoso di burrata, cipolla in tempura, paprika

Baccalà in crosta di pane al nero di seppia e pistacchio, riduzione di basilico, pomodorino confit

i primi

Mezzo pacchero al Gambero rosso in doppia consistenza, pomodorino del piennolo, crema di pistacchio e burrata

Risotto Acquerello agli agrumi e carpaccio di Scampo

il secondo

Cilindro di salmone scottato in crosta di pane al sesamo nero ripieno di caprino e spinaci su vellutata al limone, zafferano e zenzero

i dolci

Piccola pasticceria natalizia

Brownies al cioccolato fondente e gelato al caramello salato

CRUDO

fatti di mare:

IN COSTIERA

LA DIVINA... CHE SI FA PIZZA

NELLA CITTA' DELLA CERAMICA

Ambienti rinnovati ed un concept innovativo guideranno il nuovo corso
Nel periodo natalizio protagonisti anche i panettoni di Marco Adinolfi

Una sala rinnovata e più spaziosa, ma sempre nel rispetto del contesto pittoresco di Vietri sul Mare, un menù nuovo arricchito di una scelta di pizze attente a stagionalità e territorio. Divina Vietri, la pizzeria di mare di Pietro D'Amico ed Elena Secrii, riparte dal 13 Dicembre, tornando a riempire di gioia i palati di tutti gli appassionati che erano rimasti per un po' privi delle sue gustose pietanze.

Su tutte, spiccano senz'altro le pizze, che in quest'angolo che apre le porte sulla Costiera Amalfitana si sono da sempre contraddistinte per la loro capacità di cogliere ed interpretare appieno le tipicità del territorio, valorizzandone le loro peculiarità e specificità. Tanti sono i prodotti di mare che rappresentano le chiavi di volta di piacevoli creazioni.

Tutte accomunate da un impasto soffice e digeribilissimo, un cornicione spesso e ben alveolato ma senza essere eccessivamente prominente e cedere alle sirene del canotto. Uno scrigno ideale per accogliere, con armonia, tanto il carpaccio di polpo, quanto le alici di Cetara o i filetti di tonno della lasa, in creazioni

gourmet che prendono i nomi dei borghi più emblematici della Divina Costiera: Ravello, Positano e Vietri, che conferisce il nome alla pizza emblematica del locale.

Con il nuovo corso del locale i fritti si estenderanno anche ad una proposta di mare.

Alle pizze tradizionali ed a quelle di mare, si affiancherà ovviamente, una nuova scelta di birre artigianali ed una cantina allargata in quantità (e qualità), così come grande spazio sarà anche concesso ai dessert, realizzati dal pasticciere di fiducia Marco Adinolfi, che ha curato la nuova scelta in carta.

Tra i dolci proposti, ci saranno i profiteroles al limone, il panettone in varie versioni, arricchito di svariate creme, ed inoltre anche un dolce alla zucca affiancato dal suo gelato, che ha vinto anche un importante riconoscimento di categoria. Ad essere rinnovata profondamente non sarà, soltanto, la proposta gastronomica, ma anche il concept di design del locale: dalle tovaglie abbinata ai tavoli in legno, sino ai menu, a curare la nuova veste grafica è stato il giovane artista locale Antonio Stanzone.

Davvero imperdibile sarà la nuova pizza alle alici, lardo, pomodori secchi e panko alle erbe aromatiche: un abbinamento che, stando a quanto anticipano i giovani titolari del locale, funziona davvero alla grande



L'ESPERIMENTO

Mario Severino, dalla pizza al panettone artigianale

Il giovane maestro pizzaiolo di Sarno si cimenta con successo in un trittico di dolcezze: fondamentale l'impasto al lievito madre

La notorietà e la professionalità di Mario Severino, talentuoso maestro pizzaiolo di Officina della Pizza, costituiscono una realtà di assoluto valore, visti gli ampi consensi ottenuti in pochi anni dalla critica specializzata in Campania e fuori regione, ed i numerosi riconoscimenti conseguiti, tra i quali spicca quello della Fondazione Umberto Veronesi "per il generoso sostegno alla ricerca scientifica" ricevuto in tandem con l'azienda Perrella. Nei suoi due accoglienti locali, il primo per storia e dimensioni ubicato a Sarno e l'altro nel

cuore pulsante di Nocera Inferiore, recarsi per gustare la pizza o altra prelibatezza è ormai divenuto un rito a cui adempiere, una straordinaria occasione per dedicare momenti di assoluto piacere al proprio palato, con la ghiotta opportunità di ricevere direttamente da Mario l'incantevole descrizione sui tanti perché della bontà e della unicità irraggiungibili di ogni sua pizza. Eppure Mario Severino, come nel suo stile, riesce ancora una volta a stupire, proprio nel periodo più affascinante e sugge-

stivo dell'anno, quello delle festività natalizie. Nasce a dicembre, difatti, un eccellente connubio tra pizza e panettone, reso possibile dall'utilizzo di uno straordinario forno Electrolux di ultima generazione. "Sono davvero soddisfatto di aver creato una mia linea di panettoni a cui pensavo da tempo, e che finalmente anche i miei clienti possono gustare qui in pizzeria – spiega Mario nascondendo a malapena la forte emozione che trapela dai suoi occhi – non ho alcuna velleità da pasticciere perché la

mia passione indelebile sarà sempre il mondo della pizza, ma gli apprezzamenti ricevuti in questi primi giorni rappresentano per me una gratificazione di enorme valore. Come per le pizze, anche per i panettoni dedico massima attenzione al lievito madre che deve triplicare il suo volume in tre o quattro ore al massimo, perché senza una perfetta lavorazione iniziale serve poi davvero a

poco l'utilizzo di ingredienti di qualità. Lo annuso, ne sento il profumo, lo guardo per scoprire i particolari della sua forma, e mi deve assolutamente convincere il suo sapore per procedere.

Al momento le mie proposte di panettone sono "double-chocolate" sia al latte che fondente nell'impasto e con granella di nocciole e zucchero, quindi al cioccolato al latte con glassa e granella di pistacchio, e infine cioccolato al latte nell'impasto e glassa di cioccolato bianco con frutti di bosco." Un meraviglioso trittico di leccornie, dunque, tutto da provare, semmai dopo aver gustato una incredibile pizza Tre Cotture dalla delicatezza e dalla digeribilità uniche, oppure una croccante pizza in pala romana, o anche la pizza al padellino "Gourmet" firmata Mario Severino. Officina della Pizza è in via Paolo Falciani a Sarno e in via Papa Giovanni XXIII a Nocera Inferiore.



Perre
MASTRO DOLCIERE

PANETTOUR

Un campione del mondo made in Solofra

Svetta tra le dolcezze della pasticceria della cittadina irpina: la tradizione meridionale interpretata senza tradirne l'essenza

Gran Caffè Romano è da tre generazioni, un nome storico nell'arte della pasticceria, gelateria e rosticceria. La storia dell'attività inizia nel 1950 con il nonno di Raffaele e Gianfranco Romano, attuali titolari della pasticceria. Gli ampi ed eleganti locali di Solofra, con il loro ricco, accogliente e sapiente servizio dolciario, diventano da subito un punto di riferimento per tutta la provincia. Dagli anni '50 ad oggi il Gran Caffè Romano ha con-

gato ricerca, e tradizione esaltando il gusto degli ingredienti utilizzati e realizzando dei piccoli capolavori del gusto. Tra i grandi classici della pasticceria c'è tutta la tradizione del Regno delle due Sicilie che Raffaele e Gianfranco hanno saputo interpretare con modernità senza mai tradirne l'essenza. Opere gastronomiche dal gusto pulito che ogni anno ricevono prestigiosi riconoscimenti nelle guide di settore e nelle maggiori competizioni nazionali.



Il Pantheon ha surclassato la Day e poi il titolo di Migliore Panconcorrenza vincendo prima il nettone al Mondo al Campio- titolo di Migliore Panettone nato del Mondo 2022 della d'Italia 2018 nell'ambito del Federazione Italiana Pasticce- concorso milanese Panettone ria Gelateria Cioccolateria.



NOTIZIE GUSTOSE

Ricotta di bufala campana Dop, approvato il nuovo disciplinare

E' stato approvato in via definitiva il nuovo disciplinare di produzione della Ricotta di Bufala Campana Dop. Con la pubblicazione sulla Gazzetta Europea del 29 novembre scorso, si è infatti concluso l'iter di legge e sono entrate in vigore le modifiche al disciplinare. Nascono così le versioni light e senza lattosio, due varianti che ora possono essere immesse sul mercato. Soddisfatto Benito La Vecchia, presidente del Consorzio di Tutela Ricotta di Bufala Campana Dop. "Abbiamo reso più moderna e al passo con le esigenze dei consumatori - commenta - la nostra Ricotta di Bufala Campana Dop, che vive un momento di crescita significativo sia in termini di gradimento da parte delle famiglie sia come ingrediente di eccellenza della ristorazione e della pasticceria". In commercio, dunque, vengono introdotte due tipologie di prodotto: una con un contenuto di grasso inferiore rispetto alla tradizionale versione, e l'altra senza lattosio per le intolleranze alimentari. Sono state

inoltre inserite nuove tecniche di raffreddamento e confezionamento della ricotta dopo la sua produzione, che permettono di allungare la sua durata (shelf life) e di puntare a mercati sempre più lontani. Confermata la declinazione della variante "fresca", destinata soprattutto al mercato interno, visto il particolare metodo di produzione e confezionamento artigianale. "L'Unione europea - sottolinea La Vecchia - ha premiato il lavoro svolto dal nostro Consorzio, dando il via libera a tutte le modifiche proposte, che completano l'offerta di mercato, senza comportare alcuna variazione organolettica e sostanziale della qualità e delle caratteristiche della Ricotta di Bufala Campana DOP. Per il nostro Consorzio - aggiunge - sta per chiudersi un 2022 ricco di eventi, che ci hanno fatto guadagnare segmenti di mercato e conoscenza presso il grande pubblico. Anche il 2023 sarà caratterizzato dallo stesso spirito con uno slancio maggiore dato proprio dal nuovo disciplinare" conclude La Vecchia.



PANETTOUR

“DUE, COME GLI ANNI A SALERNO IL MIO SEGRETO? IL LIEVITO MADRE”

**Giuseppe Petraglia fa ricerca sui lievitati nella sua bottega in via Torrione
Molti i prodotti in “edizione limitata”: da provare il “fichi e anacardi”**

Da due anni (e i lettori ci perdoneranno il gioco di parole) a Salerno c'è “Due”, la pasticceria-caffetteria di Giuseppe Petraglia che, lentamente, si sta aprendo un varco di tutto rispetto in un panorama, quello della nostra città, in cui la concorrenza è davvero altissima e non è semplice emergere. La qualità della pasticceria salernitana è, infatti, mediamente alta, il mercato è abbastanza restio a recepire innovazioni e stili diversi nell'arte dolciaria. Che, tuttavia, Petraglia conserva senza troppe remore, facendo studi e ricerche continue nel suo piccolo ma sempre attivo laboratorio sito a due passi dal Forte la Carnale, in via Torrione, soprattutto sull'ambito che a lui è più gradito, vale a dire quello dei panettoni e dei lievitati in generale. Il laboratorio è piccolo ma organizzatissimo ed efficiente, e in questi giorni c'è tanto fermento per la produzione dei panettoni, che si affianca a quella dei prodotti tradizionali della pasticceria dei quali la richiesta - essendo ancora relativamente lontani dal cuore delle festività - ancora non è calata. La giornata di Giuseppe inizia di primo mattino, quando c'è da sfornare fragranti cornetti e brioches, e si conclude a tarda sera, con la (non semplice) messa a punto dell'impasto dei panettoni. Nel mezzo, c'è ovviamente grande spazio per gli aperitivi, la preparazione di focacce, torte salate e sfoglie, per soddisfare la domanda che giunge dai non pochi uffici della zona nel corso della pausa pranzo. I riflettori, però, com'è giusto che sia, sono tutti puntati sul monarca indiscusso del Natale, vale a dire il panettone. Da “Due” se ne realizzano diverse varianti, e quest'anno, nonostante il timore di dover restringere la gamma a causa del caro energia e, last but not least, anche del rincaro delle materie prime, la scelta è stata, invece, quella di ampliare ulteriormente l'offerta e di arricchire la pasticceria di gustose novità che fossero distinte rispetto alle - pur decisamente rispettabili in molti casi - proposte dell'agguerrita “concorrenza”. “Ovviamente - spiega Giuseppe Petraglia - il panettone più richiesto e realizzato è quello classico, ma c'è spazio anche per altri gusti piuttosto tradizionali, come il mandorlato, che da molti anni è ampiamente



diffuso ed apprezzato sulle tavole un po' di tutta Italia. Non mancano, poi, gusti innovativi come quello farcito al pistacchio, particolarmente di tendenza, ma anche altri ancora: penso a quello in cui proprio il pistacchio è protagonista addirittura dell'impasto, e va a sposarsi con i lamponi semicanditi.

Ma quella che definisco la vera chicca dell'anno, e che verrà realizzata in edizione limitatissima, per un numero di intenditori davvero ristretto, è quello con fichi bianchi del Cilento ed anacardi selvatici: è questo quello che personalmente preferisco, ma così come anche davvero invitanti anche per me che li impasto personalmente sono quello con l'albicocca pellicchiella Igp e pepite di cioccolato al caramello, quello con mandarini semicanditi e mandorle, o ancora alle pere ed al cioccolato fondente”. Tra gli altri, a nostro giudizio ancor più a prova di goloso quello con impasto alla nocciola e farcito alla crema gianduia, così come anche interessante quello in cui le amarene si intrecciano con il cioccolato bianco.



LA SCOPERTA IN CITTA'

Quello scrigno di dolcezze che non t'aspetti

Un piccolo e defilato bar, il Bluette, si rivela una bella scoperta
In vetrina dai panettoni artigianali alle pasticcelle di Acerno



Un bar piccolo e raccolto, me-
che si rivela sin da subito uno
scrigno di sapori non semplici da
trovare, peraltro nel loro in-
sieme, a Salerno. Una vera e
propria boutique del gusto sotto
le spoglie di un caffè di quar-
tiere: è la sorpresa che riserva il
bar Bluette, in via Santi Martiri
Salernitani, a pochi passi dal-
l'angolo di Corso Vittorio Ema-
nuele. A guidarlo è Emilio Liuzzi
che, nel corso degli anni, ha cer-
cato di trasformarlo in una sorta
di boutique tutta da gustare.

“Core business” del piccolo bar
è senza dubbio il caffè, ma a
colpire è soprattutto il suo
“companatico”. La colazione e
la merenda, infatti, non sca-
dono nell'anonimato, e non si
limitano a brioches e cornetti,
ma puntano a conquistare la
clientela borghese di passag-
gio, fatta perlopiù di professio-
nisti impegnati in studi ed uffici
della zona, con dolcezze dav-
vero inusuali, dalle pasticcelle di
Acerno ai pasticciotti con

cioli imbottiti, nel periodo di Na-
tale. Ed è proprio in vista della
festa più attesa dell'anno che
la vetrina del caffè Bluette si è
arricchita di una miriade di dol-
cezze tipiche del periodo nata-
lizio: su tutti, ovviamente, ci
sono i panettoni, di cui colpisce
la varietà e, cosa non indiffe-
rente, anche la qualità, ten-
tando conto che ci troviamo in
un bar cittadino e non in un co-
loniali d'alta gamma. Dal più
noto “Tiri”, infatti, si passa a lie-
vitati d'eccezione come quello

dei fratelli Romano di Solofra.
Immane anche i panettoni
del maestro Pepe, all'albicocca
pellecchiella del Vesuvio ed
all'arancia di Sant'Egidio del
Monte Albino. Menzione spe-
ciale, poi, anche per il panet-
tone della pasticceria Pansa ad
Amalfi, per fare un salto in Co-
stiera con la mente e con il pa-
lato anche a due passi da
casa. Nota di merito anche per
il panettone alle castagne con

glassa al cioccolato della Cor-
sini, ma non mancano anche
quelli del pasticciere Mari-
gliano, di scuola napoletana,
oltre che le creazioni della ca-
tanese Dadone. Una simbiosi
di dolcezze racchiuse in un pa-
niere misterioso che il titolare
mostra orgoglioso, e che sarà
messo in palio in occasione di
una lotteria in vista del Natale.

ab



PIPPO PELO
per

CAVOTO

**Un Cavoto
è per sempre**

ASSOCIAZIONE TERRAVECCHIA



IL PRESEPE DI SANT'ANNA AL PORTO



CHIESA DI SANT'ANNA AL PORTO
Via Santa Teresa n.4 - Salerno

DAL 3 DICEMBRE 2022 AL 8 GENNAIO 2023

OGNI VENERDÌ, SABATO E DOMENICA

INFO: 3475847300

Seguici sui social



WWW.SARNOTERRAVECCHIA.IT

con il patrocinio di :



CONSIGLIATO
SU



tripadvisor