



Ritratti
2016

Le rubriche

Agenda
Ricette e bozzetti
Tarallucci e vino
Personaggi
Le ricette
L'insolita intervista
Musica e cibo
Numeri Uno
Racconti
Fuoriclasse

Cerca ...

Articoli recenti

Tramonti: alla Trattoria San Francisco la pizza incontra i presidi Slow Food
S. Egidio del Monte Albino: il 12 maggio, alle 20, Nunzia Gargano a "Venerdì d'autore"
Ligami di Pasta: appuntamento sabato dalle ore 11 a Città della Scienza con Aurelio De Laurentis e Peppe Barra
Pagani: la guida turistica edita dalle Edizioni dell'Ippogrifo celebra le potenzialità della città di S. Alfonso
Castellammare di Stabia: la famiglia Izzo e Luigi Salomone hanno il merito di rendere unica "Piazzetta Milù"

Solofra: Raffaele Vignola è l'ambasciatore dell'Irpinia

Posted on aprile 27, 2017 by ritrattiditerritorio



Raffaele Vignola

A Solofra a pochi chilometri da Avellino c'è un ragazzo che da qualche anno sta facendo molto parlare di sé. Forse perché nel suo cuore racchiude tutta la sapienza dell'Irpinia. Se ci fermiamo un attimo a riflettere, ci rendiamo conto che è il protagonista di una lenta rivoluzione.

Chi è? Stiamo parlando dell'azione di Raffaele Vignola titolare col papà dell'omonimo caffè pasticceria. Il suo merito è di essere un ambasciatore dei sapori della sua terra.

Infatti, i dolci sono solo un pretesto per accendere i riflettori su quanto di buono e di bello c'è in una zona che gode ancora di tante tipicità.

Dal canto suo Raffaele è anche un resistente. Professionalmente sta crescendo tanto, ma non ha mai pensato di allontanarsi, anche se Solofra è una città che molto spesso si trova al centro delle cronache per la questione ambientale.



Vignola, Colomba tradizionale

D'altronde essere attaccato alle radici è anche questo: continuare a lottare quando la situazione è scomoda e difficile.

Ma Raffaele, che con i suoi lievitati ha conquistato anche la ribalta nazionale partecipando a importanti manifestazioni di settore, è davvero differente. Umile, gran lavoratore, rispettoso dei colleghi. Quando riceve un complimento esita ad accettarlo per la profonda educazione trasmessagli da mamma e papà.

A "Re Panettone" si è imposto all'attenzione della critica per il suo Pan all'olio extravergine di oliva Ravece di Fontana Madonna. È abituato a lanciare nuove sfide a se stesso, ai clienti, al territorio. Così, in occasione della Pasqua, è nata anche la colomba al Fiano di Antonio e Pino Caggiano di Taurasi.

Quando l'ho incontrato per lo scambio degli auguri pasquali, ha ribadito il concetto: "Il mio obiettivo è quello di far conoscere i numerosi prodotti di alta qualità che ci sono nella mia zona".

Dopo queste parole, non si può non complimentarsi con Raffaele Vignola, convinti che per parecchi anni continueremo ancora a sentire parlare di lui.

Correlati

Raffaele Vignola: il pasticciere promotore dell'Irpinia
gennaio 2, 2017
In "ritrattiditerritorio"

Raffaele Vignola si divide tra i lievitati e i "bignè del nonno"
marzo 26, 2016
In "Colomba's Day"

I Pan Vignola
dicembre 8, 2015
In "ritrattiditerritorio"



Posted in **Fuoriclasse**

Tagged fiano, Irpinia, Raffaele Vignola, Ravece, Solofra