

# si ai sapori doc

## proposte d'arte e gastronomiche

esta

no, adunata per tre  
erazioni di Picariello

ntreè attesa da anni e  
piamente voluta che ha visto  
5 persone tra cugini di prima,  
da, terza e quarta  
zione e provenienti  
amente da tutt'Italia,  
rarsi a Parco Trombetta di  
. Ad organizzare l'evento,  
ne Picariello con la moglie  
na Giacomelli di Roma,  
" Carmine Picariello di  
del Sale e Alfonso Testa,  
cato". Una giornata unica,  
nticabile, per conoscersi -  
lta è stata la prima volta -  
iarsi idee e ritrovarsi davanti  
menu a base di lasagna,  
ino ed altri tipi di carni;  
pagnati dalle sfogliatelle by  
di zia Eligia. Poi per tutti i  
uti, tra i quali Renato  
nico con la moglie Katia  
ino, tuffo in acqua (prima  
ato quello nel vino) ed un  
erci all'anno prossimo, con  
essa di Assunta Alvino e del  
Gerardo "Sarachiello" che il  
tavolta sarà a base di pesce.

d'autore, inno all'Irpinia. Salumi alla "parmigiana secondo noi" e fresella con ortaggi, pecorino Carmasciano e uovo di quaglia, nonchè Magatello di vitello con burrata e tartufo nero di Bagnoli. Primo di ravioli con zucchine, fiori di zucca e pomodorini infornati; secondo a base di costolette d'agnello ai profumi d'estate e ciambotella estiva. Chiude, sorbetto con macedonia di frutta e foglie di melissa e torta al limone ed amarene visciole (telefono: 0825-401435).

A «Fontanamadonna» di Frigento, Antonello Nudo e Imma Savignano nel rispetto radicato del terroir, ma con piacevoli divagazioni esplorative in altri, partono con l'antipasto della casa: tortino d'ortica, caprese destrutturata, affettato con prosciutto crudo irpino, soppresata prodotta in azienda e bruschetta con lardo, carpaccio di zucchine con olio di Ravece (il loro è il primo bio d'Italia), scaglie di Parmigiano, pachino ripieno con focaccia al rosmarino e caciocavallo podolico su crema di peperoni, cannolo salato al pistacchio, mazzetti di fagiolini, con fiori di zucca in pastella. I primi: ravioli fatti a mano con bieta, ricotta di Carmasciano e tartufo di Bagnoli e gnocchi gratinati con pomodorino di collina. Arrosto di prosciutto con contorno di zucchine alla menta e bocconcini di peperoni; frutta e delizia di pesche (tel. 0825-444647).



### Il dolce

La ciambella  
con fragoline  
di Vignola

Per Raffaele Vignola, terza generazione di pasticceri celebrata ed osannata in quel di Solofra, il dolce è ciambella di fragoline di bosco con mandorle di Noto tostate e fatto con pasta choux all'esterno, farcita con crema "di nonno Angelo": chantilly rivisitata con fragoline dei boschi irpini e all'esterno guarnita con mandorle tostate e tante fragoline.