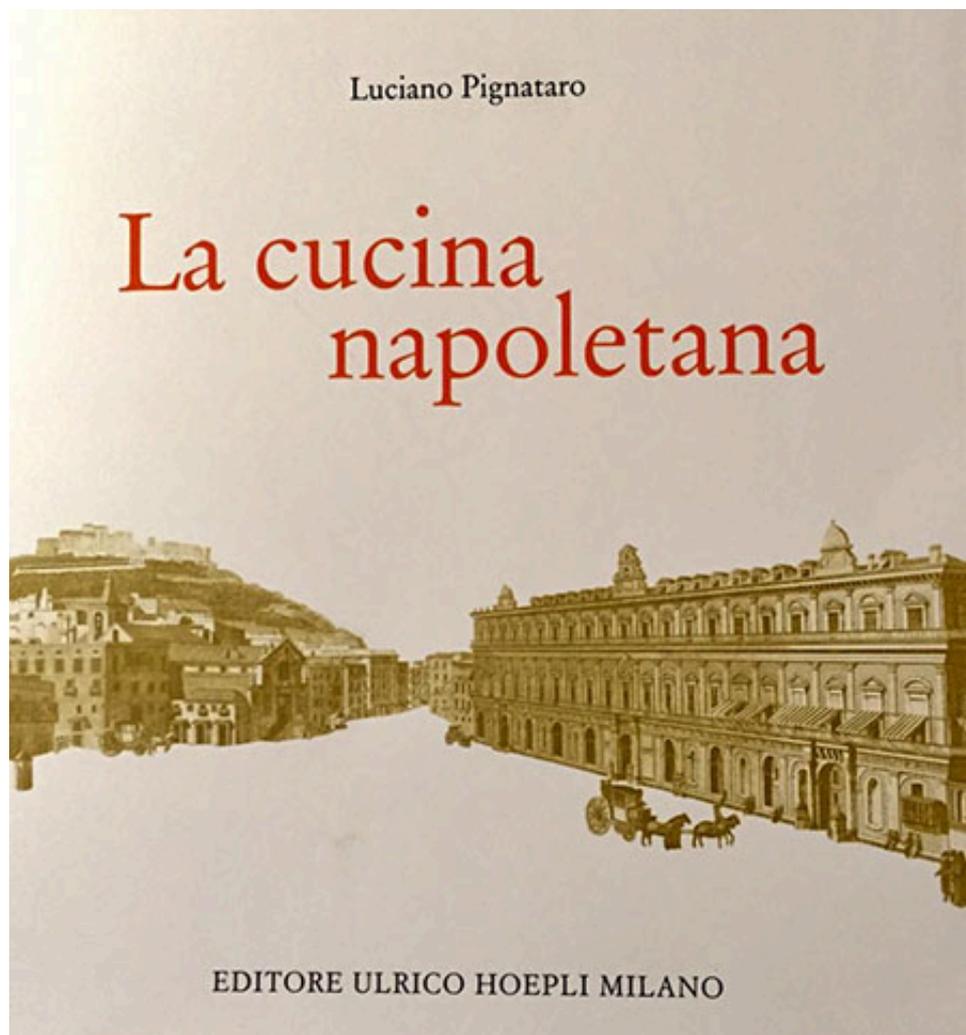


'Incontri dell'Arga', ciclo di eventi

Autore : Redazione

Data : 21 Febbraio 2017



Il 24 febbraio Luciano Pignataro presenta libro "La cucina napoletana"

Riceviamo e pubblichiamo da Arga Campania.

Al via gli "Incontri dell'Arga", il ciclo di eventi organizzato dal l'Arga Campania "Francesco Landolfo", il gruppo di specializzazione del Sindacato Unitario dei Giornalisti della Campania che si occupa di ambiente e territorio. Primo appuntamento venerdì 24 febbraio alle 17:00 nella sede del Sugc, via Cappella Vecchia, 8b, con il giornalista Luciano Pignataro e il suo nuovo libro, edito da Hoepli, "La cucina napoletana". Pignataro sarà introdotto dalla collega Santa Di Salvo.

Spiega Geppina Landolfo, presidente dell'Arga Campania "Francesco Landolfo"

L'idea è quella di offrire alla città uno spazio di confronto su territorio, ambiente, agricoltura ed enogastronomia, partendo dalle inchieste e dai libri dei colleghi associati, ma aperto a tutti coloro che vogliono offrire il proprio contributo: cittadini, tecnici, associazioni, istituti che agiscono in Campania per la salvaguardia delle nostre produzioni agricole e del territorio.

Il libro

Cinema, canzone e letteratura l'hanno resa celebre in tutto il mondo, basti ricordare la scena del ragù con

Sofia Loren nel film Sabato, domenica e lunedì di Lina Wertmüller o la poesia O rraù di Eduardo De Filippo, recitata da Roberto Murolo e musicata da Pino Daniele.

Cucina aristocratica e popolare al tempo stesso, risente delle diverse dominazioni straniere che si sono succedute in città. Così la cucina napoletana si è evoluta nei secoli - basta pensare a come è cambiata la pizza negli ultimi decenni - e tracce se ne trovano nei ricettari, ma anche in ristoranti, trattorie e pizzerie che spesso hanno origini ultracentenarie. Il territorio circostante offre prodotti freschissimi - ortaggi, pasta, latticini e formaggi – che, appena giunti in città, vengono subito trasformati in gustose pietanze. Del pari esiste una tradizione di ottimi vini sia bianchi, Greco di Tufo, Fiano, sia rossi, Aglianico, Taurasi, della regione campana.

L'ultima parte del volume è dedicata alle ricette dei piatti tradizionali, spesso nelle diverse varianti: il ragù, la minestra maritata, le paste con i legumi, la genovese, i frutti di mare, la colatura di alici, il polpo alla luciana, la sfogliatella, il babà, gli struffoli, la pastiera, ecc..

L'autore

Luciano Pignataro, giornalista, scrittore e critico enogastronomico, è caposervizio al "Mattino" dove, dal 1994, cura una rubrica settimanale sul vino che è la più longeva d'Italia. Premio Veronelli 2008 come giornalista dell'anno, è autore di numerose guide sui vini e la gastronomia, oltre che membro del comitato esecutivo della Guida Ristoranti Espresso e coordinatore di Slow Wine in Campania, Basilicata e Calabria. Il suo *blog* www.lucianopignataro.it è tra i più seguiti e influenti d'Italia.