

Valentina e il «prof» incoronati dalla Rai (tratto da "Il Mattino" del 27/1/2007)

ANNIBALE DISCEPOLO Irpinia sempre più celebrata. Come per i vini, gli oramai tre magici docg Taurasi, Fiano e Greco, anche la cucina si attesta a livelli eccelsi. Tanto da catturare l'interesse dei media che «invita» gli italiani ad una tavola sempre più made in Irpinia. E il caso della Rai che oggi punta le sue telecamere su due eventi che vedono protagonisti Valentina Martone di «Megaron» di Paternopoli e Franco Pagliarulo di «Minicuccio» di Vallesaccarda. Lady Valentina, ovvero la cucina in rosa, sarà infatti uno dei dodici protagonisti della tre giorni del Festival del Radicchio rosso di Treviso, in qualità di unica ambasciatrice campana.

La Martone si esibirà in un tris (antipasto, primo piatto e dessert) a base di radicchio trevigiano. In tavola, radicchio pieno, «costruito» come la scarola napoletana (uva passa, pinoli e pomodori secchi); vicino, un pomodoro pendulo caramellato e una qelles con tartufo di Bagnoli e olio di Ravece.

A riprendere la manifestazione, le telecamere di UnoMattina, mentre quelle del Tg3 in onda oggi alle 14, nel corso della rubrica curata da Nicola Muccillo, da Vallesaccarda proporranno uno dei piatti più antichi: i friv'I' che la passione per la ricerca di Franco Pagliarulo del ristorante «Minicuccio», consentirà ad appassionati della buona tavola e curiosi, di assaggiare mediaticamente. Il «Prof», grande amico di Ettore Scola, grazie alla logica ed all'intuito, è riuscito a risalire a questo semplice ma intrigantissimo piatto (gli ingredienti sono: farina, lardo, aglio, prezzemolo e scorzette di formaggio), di sicuro anteriore alla pasta che prendeva posto alla tavola della cosiddetta «cucina dei poveri».