

PIZZA + AMORE, l'evento di solidarietà regalato ai detenuti di Vallo

scritto da Redazione | 27/11/2016



Pizza + Amore è un evento solidale, ideato dall'attore Vincenzo Soriano, che mira al recupero dei detenuti che potranno acquisire competenze professionali per un inserimento concreto nella società, dopo che avranno scontato la pena.

Nella sede di "**Mugnai di Napoli**" a Cimitile (NA), è stato presentato "**PIZZA + AMORE**", la manifestazione che si svolgerà **mercoledì 30 novembre**, presso la **Casa Circondariale di Vallo della Lucania (SA)**. Nata da un'idea dell'attore **Vincenzo Soriano**, l'iniziativa ha trovato un'interprete nella Direttrice della suddetta Casa Circondariale e ha ottenuto il **Patrocino morale della Regione Campania**.

Alla presentazione sono intervenuti molti giornalisti nonché allievi e docenti dei corsi per panificatori, pizzaioli e pasticciere che l'Associazione gastronomica "**Scuola arte bianca lab**", presieduta da **Enzo Paciello**, svolge nei locali di via Nazionale delle Puglie, 26 a Cimitile messi a disposizione da **Domenico Ragosta**, responsabile dei mercati esteri dell'azienda "**Mugnai di**

Napoli Srl. All'incontro erano presenti i due maestri pizzaioli **Roberto Barone** e **Domenico Civile** da Latina e altri maestri dell'arte della pizza: **Antonio Petricciuolo**, **Franco Ursini**, l'istruttore **Natalino Marigliano** ed il Master **Armando Califano**.

Tanti gli **sponsor di questo evento solidale**. Oltre alla **Mugnai di Napoli** si segnalano anche l'industria del pomodoro campano "**La Torrente**", il caseificio "**Orchidea**", le aziende di forni "**Magliano**", "**Florio**" e "**Raffaele Vassallo MV**", i prodotti tipici campani per farciture di "**Fantasie Napoletane**" e l'azienda di forniture di attrezzi per pizzerie "**Gimetal**".

Nel corso della presentazione di "**PIZZA + AMORE**", **Domenico Ragosta**, insieme a Giuseppe Torrente, all'analista agraria **Laura Maione** e all'attore **Vincenzo Soriano** hanno illustrato le motivazioni e le modalità di svolgimento di questa giornata dedicata ai detenuti di Vallo. Il 30 novembre, infatti, nella **Casa Circondariale di Vallo della Lucania**, Soriano promuoverà l'istituzione di corsi per i detenuti al fine di far apprendere loro sia il mestiere di pizzaiolo che altre attività che consentano una possibilità di recupero. In questo modo i detenuti, dopo aver scontato la pena, avranno maggiori strumenti per essere reinseriti nella società.

Rappresentante dell'Associazione no-profit "**Orfani della Vita**", **Vincenzo Soriano** ha una particolare storia d'infanzia di bambino abbandonato e poi adottato all'età di cinque anni. Promuove molto attivamente piani di recupero per i detenuti, visitando spesso le Case Circondariali di massima sicurezza minorili, femminili e maschili, organizzando cortometraggi, incontri, video clip musicali e manifestazioni di carattere anche culturale. Nella sua professione di attore ha conquistato numerosi premi nazionali ed internazionali tra cui lo **Spike Awards** a Los Angeles presso il Centro di Cultura Italiano, è stato ricevuto per ben due volte da **Papa Francesco Bergoglio** e ha recitato come protagonista, insieme a Barbara de Rossi, Cristel Carrisi (la figlia di Albano), Sandra Milo ed altri nel film "*Con tutto l'amore che ho*" del regista Angelo Antonucci, candidato al premio "**David di Donatello**".

A "**PIZZA + AMORE**" (Più Amore che va dimenticando il sapore, Più Amore per la Nostra terra, Più Amore perché è l'ingrediente base della Solidarietà), Soriano porterà i due maestri pizzaiuoli **Roberto Barone** (detto *Peppe 'a Quaglia*) e **Domenico Civile** da Latina che si impegneranno nel dare note di docenza per apprendere quest'arte, a due gruppi di detenuti che dovranno impegnarsi a creare due pizze con un'originale denominazione. Le due specialità entreranno a far parte dei menù delle pizzerie dei due pizzaioli docenti.

Sponsor di questa lodevole iniziativa troviamo **Domenico Ragosta**, che appartiene alla quarta generazione di una famiglia di imprenditori di consolidata esperienza in un lavoro difficile e di antica tradizione. Infatti **Mugnai di Napoli** è una nuova realtà produttiva che nasce dall'unione di due centenarie industrie molitorie, la **Molino San Felice** e la **Macinazione Lendinara**. Con una gran dose di coraggio e con la voglia di continuare questo lavoro, le famiglie **Cavallari** e **Ragosta** hanno investito per innovare i propri impianti e ampliare le produzioni di farine avviando un capitolo nuovo che parte dalle antiche tradizioni napoletane per procedere verso l'evoluzione del gusto. Ragosta afferma: «Attraverso la gamma delle nostre Farine Made in Napoli ci impegniamo ad essere ambasciatori della cultura gastronomica del nostro territorio. Mugnai di Napoli, mettendo a disposizione i propri tecnici e la struttura di San Felice Lab, collabora con molte associazioni di categoria ed istituzioni operanti nel settore alimentare. Lo scopo è quello di favorire lo scambio di competenze ed esperienze, promuovere la cultura della qualità, sensibilizzare i clienti diretti ed i consumatori finali. Siamo lieti di partecipare insieme a due nostri Maestri Pizzaioli all'iniziativa organizzata dall'Associazione "Orfani della Vita" presso il Carcere di Vallo della Lucania che ci vede, inoltre, vicini all'attore Vincenzo Soriano da sempre impegnato in iniziative sociali volte al reinserimento dei detenuti nella vita lavorativa».

Anche **Giuseppe Torrente** direttore vendite estero, del gruppo familiare di industria del pomodoro campano "**La Torrente**", presente anche amministrativamente nell'azienda fondata 50 anni fa dal nonno e poi portata avanti da Filippo e Salvatore Torrente, rispettivamente papà e zio, ci ha detto: "Abbiamo avuto sempre successo con i nostri prodotti perché ci riportiamo alle eccellenze dei prodotti campani a quali teniamo tanto come prodotti delle nostre terre d'origine. Abbiamo apprezzato l'iniziativa benefica di Soriano ed abbiamo deciso di contribuire con i nostri pomodori pelati per le pizze per tutti gli ospiti e i pomodori "**Principe Borghese**", molto simili ai pomodorini del piennolo, tipicità antichissima che stava scomparendo ed invece abbiamo recuperato, ed offriremo questo prodotto per realizzare le due particolari nuove pizze a Vallo.

A "**Pizza + Amore**" è prevista la partecipazione di numerose autorità d'ogni settore della vita sociale.