

Il fatto - Ad accoglierlo l'ambasciatore italiano Pierluigi D'Elia, anche lui vietrese d'origine

Lo chef vietrese Pasquale Vitale protagonista nel Sultanato dell'Oman

“**Ha lo scopo di diffondere nel mondo la tradizione e la cultura culinaria italiana**”

L'edizione 2025 della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo che si è svolta dal 10 al 13 novembre 2025 nel Sultanato dell'Oman ha visto protagonista lo chef vietrese Pasquale Vitale, su diretta richiesta dall'ambasciata italiana nel paese del Golfo. Ad accoglierlo l'ambasciatore italiano Pierluigi D'Elia, anche lui vietrese d'origine. L'evento, alla sua decima edizione, ha lo scopo di diffondere nel mondo la tradizione e la cultura culinaria italiana nonché la qualità del nostro patrimonio agroalimentare come esempio di eccellenza del made in Italy. Allo chef Pasquale Vitale il compito di rappresentare il nostro paese sul tema che quest'anno è stato “La cucina italiana tra salute, cultura ed innovazione”. L'arrivo di Vitale in Oman prosegue la stretta collaborazione instaurata da tempo tra l'ambasciata italiana di Mascate e l'Associazione dei Ristoranti del Buon Ricordo di cui il titolare del ristorante “Pascalò” di Marina di Vietri sul Mare fa parte. Fitto il programma degli impegni tenuti dallo chef vietrese, accompagnato dalla

moglie e maitre di sala Maria De Angelis. Martedì 11 novembre c'è stato l'esordio con una cena degustazione presso la residenza dell'ambasciatore Pierluigi D'Elia alla presenza di personaggi di spicco della comunità locale ed internazionale che hanno molto apprezzato i piatti preparati con prodotti italiani. Per l'occasione chef Vitale ha sorpreso piacevolmente l'ambasciatore D'Elia, omaggiandolo di una maglia della Salernitana personalizzata per tenere sempre alto l'orgoglio salernitano. Il giorno dopo per Pasquale Vitale è stata la volta di una lezione alla presenza di un gruppo di studenti omaniti presso il locale istituto universitario “Oman Tourism College”. Protagonista un piatto della tradizione: gli gnocchi e le varie preparazioni che hanno attratto la forte curiosità dei partecipanti alla lezione. Giovedì 13 novembre lo chef vietrese ha tenuto un live cooking show presso l'Hypermax-Mall of Oman, con il pubblico presente deliziato dalle preparazioni rigidamente legate alla cucina tradizionale italiana. L'esperienza omanita di Pa-



Pasquale Vitale

squale Vitale si è conclusa con un grande successo, confermando ancora una volta come la cucina italiana, nella sua autenticità e capacità di innovarsi nel rispetto della tradizione, sappia conquistare i palati e i cuori di tutto il mondo. L'entusiasmo e la partecipazione del pubblico hanno testimoniato l'interesse crescente verso la cultura gastronomica italiana, simbolo di convivialità, salute e qualità. «Esprimo profonda soddisfazione per l'accoglienza ricevuta e forte orgoglio per l'opportunità concessami dall'ambasciatore Pierluigi D'Elia di rappresentare l'Ita-

lia in un contesto così prestigioso», ha dichiarato lo chef Pasquale Vitale, sottolineando «l'importanza del dialogo tra popoli attraverso il linguaggio universale del cibo». Con la chiusura della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2025, il legame tra l'ambasciata italiana a Mascate e la tradizione culinaria del nostro paese esce ulteriormente rafforzato, lasciando aperta la strada a nuove collaborazioni future nel segno del gusto, della cultura e dell'eccellenza del Made in Italy.

Campionato Mondiale Pizza DOC

Giuseppe Cutraro vince l'undicesima edizione



Giuseppe Cutraro, classe 1988, napoletano dei Quartieri Spagnoli e proprietario di Gruppo Peppe, dal 2020 in Francia con ben 8 sedi tra Parigi e Lyon, si è aggiudicato il Campionato Mondiale Pizza DOC – Pizza DOC World Championship 2025, undicesima edizione della rassegna dedicata al Mondo Pizza.

“La pizza mi ha cambiato la vita, ho girato il Mondo attraverso la pizza ed è la pizza che mi ha formato e mi ha fatto diventare l'uomo che sono oggi. Sono fiero di essere riuscito a sdoganare lo stereotipo del napoletano dei Quartieri Spagnoli senza destino e senza futuro, quello te lo crei, ti rimbecchi le maniche. A 18 anni vivevo in un basement a New York, da solo, e sognavo un giorno come questo. Sono un pizzaiolo napoletano contemporaneo, per me la pizza è del popolo e deve restare tale, ma siamo nel 2025 e ho deciso di apportare dare il mio tocco moderno alla tradizione” ha affermato Giuseppe Cutraro, fresco Campione Mondiale Pizza DOC 2025.

Giuseppe Cutraro ha vinto con una pizza semplice ma rivisitata. Tra le 4 categorie top, Cutraro ha vinto la categoria Pizza Classica con una pizza provola e pepe con un pomodoro San Marzano arrostito al forno, con aggiunta di un pomodoro confit all'uscita.

Al secondo posto assoluto si è classificato Vincenzo Abbate, pizzaiolo napoletano con omonima pizzeria ad Aversa, in provincia di Caserta, che è risultato essere vincitore della categoria Pizza Contemporanea.

Terzo posto assoluto, invece, per Daniele Gagliotta, pizzaiolo napoletano d'America già vincitore assoluto del CMPD 2024, che è risultato essere vincitore della categoria Pizza a Ruota di Carro.

Questo posto assoluto, infine, per il francese di Strasburgo Pierre James Quirin, vincitore della categoria Pizza Margherita DOC.

Una vittoria ottenuta su poco più di 1000 pizze sfornate da circa 600 concorrenti. Numeri per l'undicesimo Campionato Mondiale Pizza DOC che lo rendono tra i campionati di pizza, se non il primo in assoluto al Mondo, con il maggior numero di competizioni affrontate durante la gara. I concorrenti sono arrivati al NEXT di Capaccio Paestum, in provincia di Salerno, da tutte le regioni d'Italia

Il fatto - L'opera di Alfredo Raiola inaugurata presso la nuova rotatoria di via Wenner a Salerno

“Un Nodo contro la violenza di genere”

Lunedì 17, alle ore 09:15 di mattina, si terrà l'inaugurazione ufficiale della scultura monumentale “Nodo contro la violenza di genere”, opera del compianto artista salernitano Alfredo Raiola (1948-2025).

L'installazione è destinata a diventare un simbolo civico e un segno tangibile di sensibilizzazione e memoria collettiva per la città di Salerno, trovando la sua definitiva collocazione al centro della nuova rotatoria di via Wenner 16.

L'iniziativa è stata promossa e voluta dal Consorzio ASI Salerno, che ha inserito l'opera all'interno di un più ampio progetto di riqualificazione dell'area industriale. L'obiettivo trascende la semplice estetica urbana: si vuole lanciare un potente messaggio di responsabilità sociale contro la piaga della violenza di genere.

La scultura, un nodo semiaperto in cemento armato dalla dinamica avvolgente, incarna le

estreme tensioni del fenomeno che intende denunciare, culminando alle sue estremità in due volti, uno maschile e l'altro femminile, scolpiti con intensa espressività e realismo. La composizione rimanda alla sopraffazione dell'uno sull'altra, offrendo una riflessione sulle dinamiche di potere e sulla disparità. Allo stesso tempo, il nodo rappresenta un vincolo, un legame che richiama la necessità di unire le forze della comunità per contrastare la violenza.

Alfredo Raiola è stato un maestro salernitano che ha lasciato un segno profondo nella scena culturale locale. Si avvicinò all'arte a dieci anni grazie all'incontro con i ceramisti Erika Rossi, Matteo Rago e Giovanni Sersante, e scoprì la sua inclinazione al disegno con Gabriele d'Alma. Incoraggiato da queste figure, frequentò la Scuola d'Arte annessa all'Orfanotrofio Umberto I e lo studio del pittore Pasquale Avallone, appren-

dendo scultura e modellato da Diomede Patroni.

Dopo un lungo periodo come decoratore presso le Ceramiche D'Agostino, si abilitò all'insegnamento di Disegno e Storia dell'arte. Dal 1976 ai primi anni duemila, operò nella serigrafia e grafica pubblicitaria con i fratelli, fondando la “Serigraf Raiola”.

Raiola ha fatto del nodo, nelle sue innumerevoli declinazioni materiche, una costante della sua ultima ricerca espressiva. L'opera, che la città di Salerno si appresta a inglobare nel suo tessuto urbanistico, è stata realizzata nel 2024, e onorerà la memoria di un artista che ha trasformato la materia in un potente linguaggio di impegno civile.

Raiola ha espresso spesso, nelle sue opere, stati d'animo inquieti, affrontando anche temi religiosi per commissioni pubbliche e private. Tra le sue opere presenti in città si ricordano il Cristo Flagellato in bronzo nella chiesa di



Santa Maria a Mare (Mercatello, Salerno), il grande Crocifisso esterno alla chiesa di S. Maria del Carmine (Salerno) e i cicli pittorici e bassorilievi nella chiesa di Maria Ss.ma del Rosario di Pompei (Mariconda, Salerno).

All'inaugurazione saranno presenti il Sindaco di Salerno Vincenzo Napoli, il Presidente ASI Salerno Antonio Visconti, il Presidente Confindustria Salerno Antonello Sada e il Presidente della Regione Campania Vincenzo De Luca.