

Il Giorno della Santarosa 2025

2° comunicato stampa

Conca dei Marini, giovedì 28 agosto 2025

Dopo aver annunciato i protagonisti, è il momento di svelare il cuore della serata: la proposta gastronomica de *Il Giorno della Santarosa 2025*.

L'evento nasce per rinnovare una tradizione antica di Conca dei Marini, quando, a fine agosto, la badessa del convento di clausura donava la sfogliatella Santarosa ai cittadini in onore di *Santa Rosa da Lima*.

Oggi quella tradizione rivive in una serata che celebra la memoria, la solidarietà e l'eccellenza gastronomica del territorio.

L'evento, ideato dal Team del **Santarosa Pastry Cup** in collaborazione con il **Comune di Conca dei Marini**, si evolve nel 2025 con il coinvolgimento diretto de **La Compagnia della Santarosa**, associazione benefica nata per promuovere iniziative solidali e culturali, e per dare continuità a questo progetto, curandone l'organizzazione a partire da questa edizione.

Quest'anno la solidarietà si amplia, mantenendo il sostegno al presidio ospedaliero e aprendo la strada ad eventuali nuove cause.

Un percorso di gusto che unisce tradizione e innovazione, firmato da alcuni dei più grandi interpreti della cucina e della pasticceria campana.

Il Menù Gourmet (offerta minima 30 €) comprende:

Antipasti (1 antipasto a scelta tra quelli disponibili)

- **Alfonso Crescenzo** – Il Refettorio, Monastero S. Rosa (Conca dei Marini)
Cannolo di Santa Rosa con guancia alla Caesar, provolone del monaco e amarena.
- **Enrico Ruggiero** – La Rondinaia (Ravello)
Bao con sgombro marinato e arrostito, insalatina di campo e spuma olandese al limone.
- **Vincenzo Russo** – Bluh Furore, Furore Grand Hotel (Furore)
Conca Toast.

Primi Piatti (1 primo a scelta tra quelli disponibili)

- **Alfonso Crisci** – Oltremare, Hotel Due Torri (Maiori)
Maruzzelle con ristretto di scorfano, pesto di fagiolini e menta.
- **Michele De Blasio** – Giardini del Fuenti (Vietri sul Mare)
Risotto di riso carnaroli, acqua di pomodoro, yogurt agerolese e gamberi.
- **Peppe Guida** – Antica Osteria Nonna Rosa (Vico Equense)
Spaghetti cacio e pepe, pesto di zucchini in fiore, zafferano vesuviano.

- **Lorenzo Montoro** – Il Flauto di Pan, Villa Cimbrone (Ravello)
Pasta mista, totano, erbe e limone candito.

Secondi Piatti (1 secondo a scelta tra quelli disponibili)

- **Claudio Lanuto** – Anantara (Amalfi)
Salsiccia di totano, peperoncino di fiume e provola.
- **Peppe Stanzione** – Il Glicine, Hotel Santa Caterina (Amalfi)
Maialino alla genovese come una Santa Rosa.
- **Alessandro Tormolino** – Sensi Restaurant (Amalfi)
Sgombro, melanzana affumicata e curcuma.

Pizza

- **Carlo Fiamma** – Pizzeria Carlo Fiamma (Amalfi)
- **Salvatore Iovieno** – Pizzeria Ai Galli (Agerola)

Pasticceria (3 mignon a scelta tra quelli disponibili)

- **Salvatore Capparelli** – Pasticceria Capparelli (Napoli)
Aurora
- **Gerardo Di Dato** – Pasticceria Di Dato (Angri)
Santarosa classica
- **Vincenzo Donnarumma** – Pasticceria Peccati di Gola (Pimonte)
Santarosa Evolution
- **Vincenzo Faiella** – Faiella Pastry Chef (San Marzano sul Sarno)
Coda di aragosta
- **Nicola Goglia** – Pasticceria Emilio (Casal di Principe)
Rosa Mistica
- **Andrea e Nicola Pansa** – Pasticceria Pansa (Amalfi)
Santarosa – Santarosa del Monastero – Gelato Santarosa
- **Giuseppe Pepe** – Pasticceria Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino)
Santa Rosa Pellecchiella (classico) – Emozioni di Santa Rosa (senza glutine)
- **Sabatino Sirica** – Pasticceria Sirica (San Giorgio a Cremano)
Dolci della tradizione napoletana

Vini: (1 bicchiere di vino a scelta tra quelli disponibili)

- **Cantine Marisa Cuomo** (Furore)
- **Cantine San Francesco** (Tramonti)
- **Cantine Ida Giordano** (Tramonti)

Acqua, caffè e limoncello:

- **Drinks Service** (Conca dei Marini)
- **Caffè Portioli** (Torrefazione Portioli)
- **La Valle dei Mulini** (Amalfi)

Un grande grazie anche a:

- Teatro Summarte
- Antonio Lucibello (Servizio navetta)
- Tecno Costruzioni

Intrattenimento artistico

- Lungo il percorso, a cura dell'**Associazione Odysea**, a partire dalle ore 19:30, con la prima tappa all'interno della Chiesa di Santa Rosa.
- In Piazza Olmo, a partire dalle ore 21:00, spettacolo musicale di Promenade a Sud, con il concerto "Assud" e la partecipazione di **Giovanni Mauriello**, inserito nella rassegna "Meraviglie, i sentieri dei sensi", sotto la direzione artistica di Alfonso Cavaliere.

Una serata che sarà un vero viaggio tra mare, terra e dolcezze, con i sapori unici della Costiera Amalfitana e della grande tradizione campana, per sostenere insieme la solidarietà.

Appuntamento a giovedì 28 agosto 2025, Conca dei Marini – dal Monastero di Santa Rosa a Piazza Olmo.

"Il Giorno della Santarosa 2025" è finanziato nell'ambito del **Programma Regionale Azione e Coesione 21-27**.

Biglietti disponibili (fino ad esaurimento) online/offline:

- Online: lacompagniadellasantarosa.it
- Offline: **Pasticceria Pansa** - Amalfi

INFORMAZIONI UTILI

Apertura stand gastronomici: ore 20:00

Apertura stand di pasticceria: ore 21:30

Ritiro biglietti prenotati online: i biglietti prenotati online potranno essere ritirati con accesso prioritario presso la **CASSA 1** (davanti al Municipio), fornendo il nominativo indicato durante la prenotazione e il numero di biglietti prenotati.

Biglietti in loco: chi non è munito di biglietto potrà donare e richiederlo, previa disponibilità, alla **CASSA 1** (davanti al Municipio) o alla **CASSA 2** (in zona Piazza Olmo).

Parcheggi auto (dove disponibile): zona San Pancrazio, parcheggio a pagamento e aree di sosta libere, fino a esaurimento posti (servizio navetta gratuito da e per il parcheggio). Una navetta supplementare sarà attiva anche per chi trova parcheggio nella zona alta di Conca (bivio Tovere - bivio S. Rosa).

Motocicli e motoveicoli potranno parcheggiare in Via Umberto I (per chi arriva da Conca bassa). Nessuna limitazione ZTL S. Pancrazio.

Si prega di sostare senza arrecare intralcio alla circolazione.

Grazie.

L'Organizzazione.

Per ulteriori informazioni e aggiornamenti:

<https://lacompagniadellasantarosa.it>

<https://www.facebook.com/lacompagniadellasantarosa>

<https://www.instagram.com/lacompagniadellasantarosa>