

# Il Giorno della Santarosa - III edizione

**Conca dei Marini, giovedì 27 agosto 2026**

***Nel segno della Santarosa, la tradizione e il gusto diventano solidarietà!***

Torna a Conca dei Marini **Il Giorno della Santarosa**, l'evento che unisce gusto, tradizione, cultura e solidarietà nel segno della **Sfogliatella Santarosa**, simbolo della storia e dell'identità del borgo.

Il format, ideato da **La Compagnia della Santarosa APS** e organizzato in collaborazione con il **Comune di Conca dei Marini** e il supporto dell'**Associazione Pro Loco**, vedrà la partecipazione di chef stellati, maestri pasticceri, pizzaioli, aziende e realtà del mondo dell'enogastronomia che, anche quest'anno, hanno scelto di mettere a disposizione gratuitamente il proprio talento e i propri prodotti.

L'evento, giunto alla sua **III edizione**, nasce con l'obiettivo di valorizzare la tradizione della **sfogliatella Santarosa** e, allo stesso tempo, trasformarla in uno strumento reale di solidarietà a favore del territorio.

I proventi raccolti, infatti, vengono destinati a progetti di carattere sociale, culturale e sanitario, con particolare attenzione alle esigenze della comunità della Costa d'Amalfi.

Dopo le prime due edizioni, **Il Giorno della Santarosa** cresce ancora, ampliando la propria proposta gastronomica con la partecipazione di nuovi chef stellati, provenienti da prestigiose realtà ricettive del territorio costiero. Una scelta che arricchisce il percorso del gusto e rende l'appuntamento sempre più attrattivo, senza modificare la formula che ne ha decretato il successo. Il cuore della serata sarà, infatti, ancora una volta un grande percorso gastronomico lungo la strada principale di Conca dei Marini, nel quale ogni partecipante potrà comporre liberamente il proprio menù.

Con un contributo minimo di **30 euro**, sarà possibile degustare:

- **un antipasto a scelta**
- **un primo piatto a scelta**
- **un secondo piatto a scelta**
- **un trancio di pizza**
- **tre proposte di pasticceria a scelta**
- **una bottiglietta d'acqua**
- **un caffè**
- **un bicchierino di limoncello**

Una formula pensata per permettere a ciascun ospite di costruire il proprio percorso gastronomico, scegliendo tra una proposta ancora più ampia rispetto alle precedenti edizioni.

## Il percorso del gusto

A rendere speciale la serata sarà, come sempre, la presenza di grandi protagonisti della cucina, della pizza, della pasticceria e dei vini, con chef e pasticceri vestiti da **Workline Divide**, insieme ad altre eccellenze del territorio:

### Antipasti, primi e secondi

#### Antipasti

- **Alfonso Crescenzo** - *Ristorante Il Refettorio, Monastero Santa Rosa Hotel & Spa - Conca dei Marini*  
Apollina Santa Rosa
- **Alfonso Crisci** - *Ristorante Oltremare, Hotel Club Due Torri – Maiori*  
Tarte au Camembert con gelato al mascarpone
- **Claudio Lanuto** - *Ristorante Dei Cappuccini, Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel – Amalfi*  
Cannoncino di totano ripieno di patate e fiori di zucca
- **Gustavo Milione** - *Gala Maris Restaurant - Marina di Praia, Furore/Praiano*  
Bianco Evoluto (tataki di pesce bianco frollato, scottato in brace con verdura fermentata in carpione e diverse salse)
- **Giuseppe Stanzione** - *Ristorante Glicine, Hotel Santa Caterina – Amalfi*  
Santarosa scomposta di totani rossi di Conca e cremoso di patate affumicate

#### Primi

- **Alfonso Aquino** - *Hotel & Resort Le Axidie - Marina d'Equa, Vico Equense*  
Raviolo ai formaggi dei Monti Lattari, fichi neri e rosmarino
- **Mariano Armonia** - *Armoni Restaurant - Pozzuoli-Aversa*  
Essenze di Conca
- **Michele De Blasio** - *Volta del Fuenti, Giardini del Fuenti - Vietri sul Mare*  
Santa Rosa fuori dal convento
- **Peppe Guida** - *Antica Osteria Nonna Rosa - Vico Equense*  
Un'assassina a Conca
- **Lorenzo Montoro** - *Ristorante Il Flauto di Pan, Hotel Villa Cimbrone – Ravello*  
"Semini", limone, amarena e provolone del monaco
- **Vincenzo Russo** - *Bluh Furore, Furore Grand Hotel – Furore*  
Pasta maritata di mare
- **Pasquale Torrente** - *Ristorante Al Convento – Cetara*  
Spaghettoni con battuto di erbe e colatura tradizionale di Cetara

#### Secondi

- **Armando Aristarco** - *Caruso, A Belmond Hotel Amalfi Coast – Ravello*  
Ombrina in "acqua pazza"
- **Leopoldo Elefante** - *Ristorante Un Piano nel Cielo, Casa Angelina – Praiano*  
Ricciola affumicata al finocchietto, zenzero e fagiolini

- **Savio Perna** - *Ristorante Li Galli, Hotel Villa Franca – Positano*  
Ombrina fuor d'acqua
- **Gennaro Russo** - *Ristorante La Sponda, Hotel Le Sirenuse – Positano*  
Ricciola marinata, estratto di pomodoro Sorrento, limone e colatura di alici
- **Alessandro Tormolino** - *Sensi Amalfi Restaurant – Amalfi*  
La Lampuga

## Pizza

- **Carlo Fiamma** - *Pizzeria Carlo Fiamma - Pizza e Cantina – Amalfi*  
Pizza frita in doppia cottura
- **Salvatore Iovieno** - *Pizzeria Ai Galli – Agerola*  
Pizza al padellino con stracciatella di bufala Campana DOP

## Pasticceria

- **Salvatore Capparelli** - *Pasticceria Artigianale Capparelli – Napoli*  
La Smorfia di Capparelli
- **Gerardo Di Dato** - *Pasticceria Di Dato – Angri*  
Sfogliatella Santa Rosa classica
- **Vincenzo Donnarumma** - *Pasticceria Peccati di Gola – Pimonte*  
PanSantaRosa
- **Vincenzo Faiella** - *Faiella Srl – Sarno*  
Aragostina
- **Nicola Goglia** - *Pasticceria Emilio - Casal di Principe*  
Rosa Mistica
- **Pasquale Marigliano** - *Pasticceria Pasquale Marigliano – Nola*  
Santarosa a modo mio
- **Andrea e Nicola Pansa** - *Pasticceria Pansa, Amalfi*  
Santarosa  
Santarosa del Monastero  
Gelato Santarosa
- **Giuseppe Pepe** - *Pepe Mastro Dolciere - Sant'Egidio di Monte Albino*  
Santa Rosa pellecchielle del Vesuvio
- **Sabatino Sirica** - *Pasticceria Sirica - San Giorgio a Cremano*  
Santarosa classica

## Vini

Anche la proposta enologica si arricchisce. Saranno infatti quattro le cantine presenti alla manifestazione, con la partecipazione, oltre alle realtà già coinvolte nelle precedenti edizioni:

- **Marisa Cuomo** - *Furore*
- **Tenuta San Francesco** - *Tramonti*
- **Cantine Ida Giordano** - *Tramonti*
- **Azienda Agricola Di Meo** - *Salza Irpina*

La degustazione dei vini sarà proposta separatamente dal biglietto gastronomico: con **5 euro** sarà possibile acquistare il calice con collare e degustare due vini a scelta tra quelli proposti dalle cantine presenti. Sarà inoltre possibile acquistare un ulteriore ticket per una seconda degustazione di due vini.

## Acqua, caffè e limoncello

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

## Arte, musica e territorio

Il percorso sarà arricchito da momenti artistici e musicali curati dall'**Associazione Odysea**, che accompagneranno il pubblico lungo le vie del borgo, creando un'atmosfera capace di unire gastronomia, cultura e convivialità.

A rendere ancora più speciale l'appuntamento sarà la copertura live di **Costa d'Amalfi TV**, che seguirà l'evento in diretta, portando l'emozione della manifestazione a un pubblico ancora più ampio e raccontandone in tempo reale i momenti più significativi.

**Il Giorno della Santarosa** si conferma così un appuntamento nel quale la tradizione non è soltanto memoria, ma diventa esperienza, incontro e partecipazione. Una festa dedicata alla Sfogliatella Santarosa e a Conca dei Marini, capace di mettere in rete professionisti dell'enogastronomia, imprese, istituzioni, associazioni e cittadini attorno a una causa comune.

**“Perché, nel segno della Santarosa, la tradizione e il gusto diventano solidarietà!”**

E adesso?

E adesso consulta l'allegata locandina con la **proposta gastronomica completa** e **prenota subito i tuoi biglietti!** Nel prossimo comunicato verranno indicate nel dettaglio tutte le informazioni necessarie (logistica, parcheggio ecc).

## **PREVENDITA ONLINE/OFFLINE A PARTIRE DALLE ORE 9.00 DI LUNEDÌ 17 AGOSTO:**

- **ONLINE:** <https://lacompagniadellasantarosa.it>
- **OFFLINE:** *Pasticceria Pansa - Amalfi*

(Evento finanziato nell'ambito del progetto “MERA VIGLIE: I Sentieri dei Sensi” – Programma “Le stagioni della Campania da giugno 2026 a maggio 2027” – Piano Strategico Cultura e Turismo 2026)

Per ulteriori informazioni e aggiornamenti:

<https://lacompagniadellasantarosa.it>

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

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