



## COMUNICATO STAMPA

### **Il 10 Dicembre al Ristorante Oasis Saperi Antichi ultimo appuntamento dell'anno di "IRPINIA, FEMMINILE PLURALE"**

**Si conclude con la chef ospite Erminia Cuomo  
il ciclo di cene a più mani realizzato in collaborazione con Teritoria**

Martedì 10 Dicembre, al ristorante stellato **Oasis Saperi Antichi** di Vallesaccarda, in provincia di Avellino, si celebrerà la **quinta serata** di "IRPINIA, FEMMINILE PLURALE" che segna la conclusione, per quest'anno, del ciclo di cene a più mani che ha visto protagoniste **le chef donne** di **Teritoria** in Italia, *community che riunisce albergatori e ristoratori impegnati in un'ospitalità autentica e sostenibile*.

Un gran finale con un trio di 'regine dei fornelli': le chef di casa **Michelina Fischetti** e **Serena Falco** (rispettivamente zia e nipote) e **la chef ospite Erminia Cuomo** di **Hostaria Bacco Furore 1930** a Furore. Una grande passione per la cucina, il custodire ricette tramandate di generazione in generazione e il recupero della tradizione nelle sue espressioni più vere, accomunano le tre chef campane. E per la prima volta insieme realizzeranno un inedito **menu di 7 portate** in cui non mancherà la gustosa *Polpetta vegetale con sedano rapa, salsa d'arrosto vegetale e yogurt di vacca jersey* di Michelina e Serena. Servita come benvenuto sarà il primo omaggio al territorio e un esempio di come da un ingrediente semplice può nascere un gran piatto. Qui il sedano rapa sprigiona un gusto intenso grazie alla salsa d'arrosto vegetale, realizzata con verdure cotte leggermente al barbecue. Il tutto viene poi arricchito da una nota acidula rappresentato dallo yogurt di vacca Jersey. Il primo piatto sarà invece una ricetta storica di Ermina, i *Ferrazzuoli alla Nannarella*, che affonda le sue origini nella storia d'amore tra Anna Magnani e Roberto Rossellini. I due artisti erano soliti rifugiarsi a Furore sulla Costiera e uno dei piatti preferiti dall'attrice, nota appunto come Nannarella, era proprio la pasta, al ferretto di Gragnano, un particolare formato che ricorda un fusillo allungato, condito con pomodorini del "piennolo", pesce spada affumicato, pinoli, uvetta e rucola.

Il percorso a tavola sarà reso ancor più speciale da un abbinamento vino curato da ben due aziende vinicole con una forte connotazione femminile. Immane, per l'occasione, la presenza di *Cantine Marisa Cuomo* con Marisa in persona che farà conoscere il suo Fior d'uva 2022 e Furore Rosso Riserva 2020. A rappresentare l'Irpinia ci sarà, invece, la produttrice Milena Pepe di *Tenuta Cavalier Pepe* che accoglierà gli ospiti con un calice di spumante Tenuta cavalier pepe Oro, e poi al momento del dolce porterà in tavola il Cerri Merry, un vino aromatizzato che nasce da un'antica ricetta di famiglia.

E così, **Irpina, Femminile Plurale** celebrerà ancora una volta il talento femminile in cucina e in cantina.

La cena ha un costo a persona di 110 euro (7 portate con abbinamento vini) e la prenotazione è obbligatoria telefonando al: 0827 97021

#### **Contatti:**

Oasis Saperi Antichi - Via Provinciale, 8, Vallesaccarda (AV)

Tel: 0827 97021 – [www.oasis-saporiantichi.it](http://www.oasis-saporiantichi.it)

@oasis\_saporiantichi e @\_teritoria\_it

\*\*\*



### A proposito di Teritoria

Presieduta da Alain Ducasse, la community di **Teritoria** - che fa seguito a les Collectionneurs - riunisce ristoratori, albergatori e viaggiatori impegnati in un'ospitalità autentica e sostenibile, al servizio della vita. Animati da un senso di condivisione e dalla passione per la propria regione, gli oltre 430 indirizzi di Teritoria condividono la stessa missione: inventare un turismo che faccia amare il mondo.

### Oasis Saperi Antichi

Oasis Saperi Antichi è un ristorante stellato situato a Vallesaccarda, piccolo borgo di circa 1300 abitanti nell'entroterra campano, baciato dalle dolci colline irpine a metà strada tra la costa Tirrenica e quella Adriatica. Oasis Saperi Antichi è il frutto di una lunga tradizione familiare e nasce all'intuizione di mamma Giuseppina e papà Generoso che decidono di aprire nel 1988 una trattoria di paese con bar annesso. Successivamente, grazie al successo dell'attività di famiglia, mamma Giuseppina e papà Generoso lasciano la gestione ai propri figli: Michelina e Maria (in cucina), Puccio, Nicola e Carmine (all'accoglienza), oggi quasi tutti alla guida del ristorante, ai quali si aggiunge Raffaella Toto (all'accoglienza) parte integrante della grande famiglia Oasis nonché moglie di Puccio. Sotto la gestione dei fratelli Fischetti, il ristorante ha progredito costantemente fino ad ottenere la prestigiosa stella Michelin nel 1999 a cui si è aggiunta nel novembre del 2023 la stella verde per l'impegno nella sostenibilità, conferita dalla guida Michelin. Oggi nel ristorante di famiglia lavorano anche i figli dei fratelli Fischetti che rappresentano la nuova leva, il futuro che verrà nonché la terza generazione del ristorante: Serena (figlia di Maria), Marco (figlio di Michelina), Generoso, Sara, Vera e Marica (figli di Carmine), Dafne ed Eduardo (figli di Puccio). Alla grande famiglia Oasis si aggiungono inoltre i tanti preziosi collaboratori: William Gaetani, Lorenzo Leva, Domenico Pio Ferri, MariaFrancesca Garofano, Giovanni Giannetta, Lina Pagliarulo, Antonietta Luongo e Stefano Lo Russo, figlio della chef Michelina che con la sua azienda agricola lumara rifornisce il ristorante con i prodotti e la materie prime del territorio quali erbe aromatiche, olio EVO, miele, ortaggi e verdure.

La filosofia di Oasis Saperi Antichi si basa sull'accoglienza calorosa, incarnata nel motto "Sentitevi a casa", benvenuto della famiglia Fischetti che promuove un'esperienza culinaria e gastronomica dalla lunga tradizione familiare e locale. Attualmente, la cucina del ristorante guidata dalle Chef Michelina Fischetti e Serena Falco, rispettivamente zia e nipote, offre una cucina gustosa caratterizzata da antiche ricette, trasmesse oralmente da mamma Giuseppina, e da elementi innovativi, apportati dalla giovane generazione della famiglia, per un viaggio sensoriale attraverso i sapori e la tradizione culinaria dell'Irpinia. La filosofia di cucina delle chef Michelina e Serena, inoltre, si distingue per la sua costante ricerca della qualità nelle materie prime e per l'utilizzo predominante di prodotti locali e stagionali. La proposta gastronomica di Oasis, infatti, riflette una cucina che è in sintonia con i cambiamenti che avvengono in natura e con la stagionalità delle materie prime per esprimere al meglio un'idea di cucina etica e sostenibile.

Oasis Saperi Antichi dal 2021 fa parte della community Teritoria.



## **Biografie Chef**

### **Michelina Fischetti - Oasis Saponi Antichi**

La Chef Michelina Fischetti è cresciuta ai fornelli al fianco di sua madre Giuseppina e di sua nonna Michelina che sin da piccola le hanno trasmesso l'amore straordinario per la cucina e la voglia di sperimentare le ricette tramandate da generazioni. Ancora oggi, Michelina ricorda con affetto quando imitava i gesti in cucina della mamma e della nonna che sono state per lei una continua fonte di ispirazione. Michelina inizia così a cucinare da autodidatta e dopo aver trascorso la sua giovinezza in Irpinia, decide di partire alla volta di Modena per lavorare nel mondo della ristorazione. Ad un certo punto però Michelina sente il forte richiamo del suo territorio e dei suoi affetti, e decide così di far ritorno alle sue origini a Vallesaccarda, dove si dedica al lavoro di chef nel ristorante di famiglia. Oggi, Michelina dirige attentamente la cucina del ristorante Oasis Saponi Antichi con il supporto quotidiano di sua nipote, la giovane Chef Serena Falco.

### **Serena Falco - Oasis Saponi Antichi**

Serena, classe 1991, terza generazione della Famiglia Fischetti ha iniziato a lavorare nelle cucine di Oasis subito dopo aver completato gli studi superiori. Il suo percorso all'interno del ristorante di famiglia ha avuto inizio prima come Pastry Chef per poi successivamente assumere le redini della cucina al fianco della zia Michelina, oggi suo punto di riferimento professionale. Serena è così l'emblema della nuova leva ed il futuro di un progetto longevo destinato ad evolvere ed innovarsi ancora, grazie anche al resto della terza generazione Fischetti, rimanendo fedele però ai suoi sapori autentici, locali e tradizionali.

Michelina e Serena, quindi, sono la rappresentazione perfetta di una cucina tradizionale, locale e gustosa arricchita da elementi innovativi sempre perfettamente bilanciati ed equilibrati nel continuo rispetto di una cucina semplice e pulita.

### **Erminia Cuomo – Hostaria Baco Furore**

Secondogenita di ben tredici fratelli e sorelle, ha svolto fin dalla più tenera età il ruolo di *regina dei fornelli*, imparando a cucinare per la propria famiglia fin dalla tenera età. Per un breve lasso di tempo fu affidata alle suore carmelitane del Collegio Stella Maris di Maiori, fino a che non si verificò la terribile alluvione che spazzò via case e palazzi, causando centinaia di morti e dispersi. Fu una notte tragica quella del 25 Ottobre 1954, ma per fortuna il complesso che ospitava centinaia di ragazzi, tra cui Erminia ne rimase illeso. E così papà Domenico, trafelato si precipitò a Maiori per riportarla a casa – tutta presa da gran spavento, ma sana e salva – a fare in via definitiva la madre nella famiglia che continuava a crescere. Poco tempo dopo...l'abile minatore in coppia con suo fratello Aurelio trovarono lavoro presso un'impresa di costruzioni impegnata a realizzare il tratto di autostrada che da Salerno porta a Vietri sul Mare. I due fratelli per evitare l'andirivieni giornaliero si sistemarono in un appartamento a luopo preso in fitto in quella zona portandosi dietro la bambina e affidandole l'incarico di provvedere alle faccende domestiche: riassetare la casa, lavare i panni e soprattutto, preparare da mangiare. La piccola dimostrò subito doti innate di cuoca provetta. Passarono pochi anni e, Erminia ancora minorenne si fidanzò e presto si sposò con Raffaele Ferraioli, titolare con la sua famiglia dell'antica trattoria del paese, all'insegna "Bacco", già all'epoca accreditata, come "locale dove si mangia bene". L'impatto con la suocera, Letizia, fu più semplice di quel che si temeva. Erminia fu subito messa a proprio agio e poté affinare le proprie esperienze avviandosi su percorsi nuovi anche se comunque legati a filo doppio alla tradizione locale.

### **Per informazioni stampa:**

**Viviana Santoro - Ufficio Stampa Oasis Saponi Antichi – Tel. 345 62 53 209**

**Stefania Truddaiu - Ufficio Stampa Teritoria - Tel. 338.8792897 - [struddaiu@teritoria.com](mailto:struddaiu@teritoria.com)**