

Pasqua d'artista, a Salerno il Tempio di Pomona si trasforma nel salotto della pasticceria artigianale

3 Aprile 2026

di **Redazione**



SALERNO – Si chiude con un bilancio decisamente positivo la prima edizione di Pasqua d'Artista, il nuovo format ideato e organizzato da Erre Erre Eventi che, nelle giornate del 27 e 28 marzo, ha trasformato il Tempio di Pomona in un raffinato salotto dedicato all'alta pasticceria artigianale pasquale.

Un debutto che ha registrato una partecipazione significativa di pubblico, con flussi costanti durante entrambe le giornate e un forte interesse da parte di appassionati, famiglie, operatori del settore e turisti presenti in città nel periodo pasquale.

L'evento ha saputo distinguersi per un'impostazione lontana dalle classiche fiere di settore, proponendo invece un'esperienza immersiva e culturale, in cui la pastiera, la colomba e le

uova di cioccolato sono state raccontate come vere e proprie espressioni identitarie del territorio.

Particolarmente apprezzata la possibilità di dialogo diretto tra pubblico e Maestri pasticceri, che hanno condiviso tecniche, materie prime e interpretazioni personali, rafforzando il valore della filiera artigianale e della produzione di qualità.

Grande riscontro per la selezione dei Maestri, curata dalla giornalista **Carmen Autuori**, che ha riunito alcune tra le realtà più interessanti della pasticceria campana. Le degustazioni e la vendita diretta hanno rappresentato uno degli elementi più attrattivi dell'evento, contribuendo a creare un'esperienza autentica e coinvolgente.

La scelta del Tempio di Pomona si è rivelata strategica e vincente: la dimensione raccolta e il valore storico-artistico del luogo hanno contribuito a rafforzare il posizionamento alto dell'evento, creando un equilibrio tra cultura, gusto e bellezza.

Tra gli elementi distintivi della manifestazione, l'attenzione alla sostenibilità e all'inclusione, con una proposta gluten free dedicata e un impegno concreto nella riduzione dell'impatto ambientale. Allo stesso tempo, l'organizzazione ha già avviato una riflessione sulle criticità emerse – in particolare su accessibilità, servizi e gestione dei flussi – con l'obiettivo di migliorare ulteriormente le prossime edizioni.

Nella giornata di sabato si è tenuto un interessante show cooking con **Carmela Baglivi**, la "signora cuciniera" di Genuini Cilento, presso Palazzo Mazzearella. Da anni impegnata con competenza e passione nella promozione del territorio attraverso la cucina e le ricette autentiche, Carmela Baglivi ha realizzato dal vivo la preparazione della classica pastiera di grano, dolce iconico della tradizione pasquale campana. Durante lo show cooking ha accompagnato il pubblico in un racconto coinvolgente, evidenziando come la scelta delle materie prime e il legame con il territorio incidano in maniera determinante sul risultato finale, trasformando una ricetta tradizionale in un'espressione autentica di identità culturale.

«Questa prima edizione – dichiarano **Rosario Augusto** e **Roberto Jannelli** – rappresenta un punto di partenza concreto. Abbiamo registrato un riscontro positivo, ma soprattutto abbiamo percepito un interesse reale verso un evento che mette al centro qualità, racconto e identità del prodotto artigianale pasquale. Un dato significativo è la presenza di un pubblico già fidelizzato, lo stesso che negli anni ha accompagnato la crescita di Panettone d'Artista: un segnale chiaro che esiste una comunità attenta e consapevole, pronta a seguire percorsi culturali legati alla grande pasticceria. Un ringraziamento speciale va agli artigiani e ai Maestri presenti, che hanno scelto di essere protagonisti di questo spin-off, contribuendo con la loro qualità e professionalità a dare credibilità e valore all'evento. Siamo consapevoli che ci

sono margini di miglioramento e, proprio per questo, siamo certi che con il contributo dei partner e degli sponsor -lavoreremo già dalla prossima edizione per rafforzare ulteriormente l'iniziativa e accompagnare una crescita sempre più strutturata».

I Maestri partecipanti:

Cesto Bakery, **Catello Di Maio** - Torre del Greco

Hera nei Campi, **Vincenzo Bifulco** - San Paolo belsito

Noschese Bakery, **Nicola Noschese** - Pontecagnano Faiano

Panificio Rago 1870, **Antonio Rago** - Baronissi

Pasticceria Atelier del Dolce, **Cono Tropiano** - Sassano

Pasticceria Bottega Paradiso, **Francesco Murante** e **Christian Beducci**, Nocera Inferiore

Pasticceria Dolce e Caffè, **Aniello Esposito** - Salerno

Pasticceria Fabozzi, **Antonio Fabozzi** - Casal di Principe

Pasticceria Franco, **Luigi e Gaetano Capriello** - Casal Velino

Pasticceria Gemma, **Riccardo Ruggiero** - Nocera Superiore

Pasticceria Igloo Senza Glutine, **Janet Gomez** - Salerno

Panificio Mater, **Nicola Guariglia** - Salerno

Regina Bakery, **Gaetano Giorgio** - Pagani

Supermercati Piccolo, **Francesco La Manna** - Pomigliano d'Arco
pasquale.