

**Ieri, oggi e domani**  
Dopo l'impiantimento della fantascienza la ricerca dell'arabesco fino a se stesso, il presente è rappresentato da una calcolata ondata di riflusso

**Il Futuro**  
L'idea di un futuro alimentare è sempre stata affascinante. Ma oggi, con l'avanzamento delle tecnologie, la fantascienza si sta trasformando in realtà. I robot cuochi, le coltivazioni in laboratorio e le carni sintetiche sono solo alcuni esempi di come il cibo del futuro stia prendendo forma. In questo articolo esploriamo le tendenze più innovative e i rischi che potrebbero correre.



## Voglia di leggerezza

**Qualità e stagionalità** **Calendario di eventi** **Percorsi di gusto**



Via Cipa Scoppa, 34 - 80131 Arezzo

**CORRIERE DEL MEZZOGIORNO**  
**Gruppo RCS**  
**Tiratura: 20.000 copie**

# Salame cibo gourmet e arte nel bistro **Trattorie e bar**, le variazioni sul tema

Tra ambienti e trend come sta cambiando in Campania il modo di mangiare una pizza o sorseggiare l'aperitivo

## Romana

A Pomigliano d'Arco c'è Scialò pizzainteglia dei fratelli De Luca, un'idea nuova di pizza, ispirata a quella romana. Realizzata con farine esclusive e lievitata per 48 ore, si sposa con i gamberi di Mazara del Vallo e burrata, o con tartufo e salmone.

**E**sperienze per gratificare i sensi e ingredienti che sorpassano l'idea di chilometro zero per raggiungere il chilometro eccellente. Il tutto mentre si punta a portare un pizzico di novità nella ristorazione lanciando un occhio al futuro. Non ci sono ancora robot al posto dei camerieri, non temete, ma di certo oggi non si va a mangiare fuori solo per fame ma per vivere un'esperienza diversa. Tendenze che si registra anche nelle nostre zone in un mix tra innovazione e tradizione. Mix che a Mugnano del Cardinale ha dato vita al **Salame Bar**, spazio all'interno del **Maitalmeria** di Simone Schettino, dove i salumi sono elevati a cibo gourmet e accompagnati da cocktail e vini esclusivi per nuovi e simpatici aperitivi da sorseggiare su un unico lungo tavolo. Nell'altra foto, un'opera di Mico Spadaro, al secolo Domenico Gargiulo, abbellisce le pareti del **Baroq Art Bistrot** di Napoli. Il luogo in cui è possibile contaminare l'emozione dell'arte a quella del buon cibo



qualcosa di buono ai nostri clienti andiamo tranquillamente anche oltre i confini italiani. Il nostro è un chilometro eccellente. Eccellente è anche l'arte che si può trovare sulle pareti del **Baroq Art Bistrot** che a piazza **Vittoria a Napoli** mette in mostra collezioni antiche e pregiate. «In un mondo in cui la cucina - racconta Claudio De Magistris - è sempre più vista, giustamente, come forma d'arte volevamo ampliare l'esperienza a qualcosa che riuscisse a emozionare, stimolare chi viene a mangiare qui. Abbiamo iniziato con 4 dipinti di Mico Spadaro, artista straordinario del barocco napoletano e a breve saranno in mostra bozzetti di 4 artisti partenopei: Massimo Stanzone, Luca Giordano, Francesco Solimena e Giacinto Dianio. Oltre l'arte a esser protagonisti sono i sapori creati dallo chef Antonio Tubelli e da tutto il team, tra cocktail e espressioni del gusto. In un menù che ha qualcosa di antico ma anche di contemporaneo». E chissà se in futuro cambierà anche il modo di mangiare la pizza a Napoli. I fratelli De Luca pare che ci stiano facendo un pensiero come dimostra il loro ultimo locale, **Scialò pizzainteglia** a Pomigliano d'Arco. «Io e mio fratello - dice Giuseppe - da sempre ci divertiamo a esplorare le enormi potenzialità dei lieviti. L'idea era di portare in zona un'idea nuova di pizza e quindi ci siamo ispirati a quella romana. Realizzata, tra l'altro, con farine esclusive e lievitata per 48 ore. Un'eccellenza in cui il crunch e l'avevolatura irregolare sposano topping gourmet con i gamberi di Mazara del Vallo e burrata, ad esempio, o con tartufo, salmone affumicato e menta bergamotta. La sfida per il futuro? Far innamorare i campani della pizza romana, sebbene con qualche variazione sul tema. Variazioni da veri napoletani veraci che guardano al futuro».

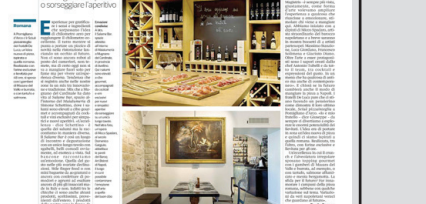
Paola Cacace

## Verso il futuro

**L'innovazione** Qui il futuro, gli eventi e i gusti

### Salame cibo gourmet e arte nel bistro **Trattorie e bar**, le variazioni sul tema

Tra ambienti e trend come sta cambiando in Campania il modo di mangiare una pizza o sorseggiare l'aperitivo



### Crocchè e cuzzetielli Salerno non perde né Filippo né il panaro

In un'area locale, i rapporti tra i due fratelli sono ancora più stretti di un tempo di rispetto

100