

ieri, oggi e domani
Dopo l'impazzimento della fantasia e la ricerca dell'arabesco fino a se stesso, il presente è rappresentato da una calcolata ondata di riflusso

di **Stefano Casare**

La cucina è un'attività che si è evoluta nel tempo, ma che in questi ultimi anni ha conosciuto un periodo di grande fermento. Dopo l'impazzimento della fantasia e la ricerca dell'arabesco fino a se stesso, il presente è rappresentato da una calcolata ondata di riflusso. I cuochi si sono accorti che per sopravvivere in un mercato sempre più competitivo, bisogna tornare a una cucina che sia funzionale, che sia in grado di soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più esigente. È così che si è creato un movimento di riflusso, che punta a una cucina più semplice, più diretta, più legata ai prodotti di stagione e alle tradizioni locali. È un movimento che ha trovato nella pizza un terreno fertile, e che ha dato vita a una nuova generazione di pizzaioli, che non si accontentano più di fare una pizza standard, ma che cercano di creare una pizza che sia un'opera d'arte, che sia un'esperienza, che sia un modo di vivere la vita.



Voglia di leggerezza

Qualità e stagionalità
Calendario di eventi
Percorsi di gusto



Via Cupa Scoppa, 34 - 80031 Arsenale

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

Salame cibo gourmet e arte nel bistrot 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.

Esperienze 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. Tendenza 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 Dianò. 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
Ogni giorno,
più di un
genio si cela

Salame cibo gourmet e arte nel bistrot 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 chef sono legati da un tocco di nostalgia

