

Estetica giapponese, cucina creativa e sostenibile, mindful eating: Mame Ostrichina a Napoli è un mondo da scoprire

Ci sono l'estetica giapponese, la cucina sostenibile, la conoscenza della biodinamica, la filosofia, l'astrologia, le pratiche dell'esplorazione del sé nell'idea che ha portato alla nascita di **Mame Ostrichina**, nuovo indirizzo nel cuore di Napoli. Non un ristorante *tout court*, ma uno spazio di pensiero dove il cibo è inteso come esperienza di gusto, ma anche come occasione di meditazione e viatico di conoscenza. Da Mame Ostrichina si viene per la cena, ma anche per incontrare e condividere valori e conoscenze. L'anima del progetto è **Monica Neri**, napoletana, una laurea in Business Administration a Parigi, tre anni vissuti in Giappone, un primo ristorante di cucina giapponese, Kukai, realizzato con il fratello Massimiliano, e un percorso personale nutrito di letture, viaggi e ricerche, dal buddismo zen alla filosofia occidentale.

"Mame Ostrichina è il luogo dove accolgo i miei ospiti e dove declino la mia idea di ospitalità. Dove esprimo l'esigenza di condividere nuove semantiche, cioè nuove visioni valoriali"

Nei vicoli stretti della Napoli vicereale, a pochi passi dal Teatro di San Carlo e dal Palazzo Reale, Mame Ostrichina è uno spazio costruito con amore dove l'estetica giapponese incontra il design contemporaneo, dove nulla è stato lasciato al caso: una manciata di tavoli e una cucina a vista in una scatola di cristallo, colori tenui, riposanti, fiori freschi. Sui tavoli un menu essenziale.

"A Mame Ostrichina c'è molta attenzione alla materia prima che acquistiamo e alla cura con cui prepariamo ogni piatto in menu. I piatti seguono il ritmo della natura, lo stato d'animo del momento, non sono pensati per restare in eterno. Crediamo che ciò che li rende straordinari sia proprio il loro senso di caducità, la poetica dell'effimero che caratterizza tutta l'estetica del Sol Levante".

Cenare da Mame significa credere in concetti come responsabilità, consapevolezza, sensibilità. Responsabilità verso l'Ambiente, consapevolezza profonda di quello che mangiamo, sensibilità verso ciò che è bello e ciò che ci fa bene. La cucina di Mame è creativa, rispettosa, fresca, poco o per nulla manipolata; è bella nella sua composizione, capace di far bene; predilige ingredienti naturali, provenienti possibilmente da colture biodinamiche; carni e pesci di allevamento sono banditi come anche altri ingredienti di provenienza industriale confezionati in packaging a forte impatto ambientale. *"Credo nel cibo come nutrimento del corpo e dell'anima, come esperienza estetica e di piacere".*

Mame ostrichina è un progetto che si compone di due parti:

Mame è il seme che germoglia, lo spazio dedicato alla "fioritura personale", dove hanno luogo incontri, meditazioni, laboratori, seminari, serate tematiche come le *Mindful dinner*

Ostrichina, come l'edificio che nel 1817 Ferdinando IV di Borbone volle per il pranzo dei suoi ospiti sulle rive del Real lago del Fusaro di fronte alla Casina di caccia costruita dal Vanvitelli, è lo spazio dove si cena.

Mame Ostrichina è in via Carlo de Cesare, 52
Ufficio stampa Dipunto studio