



DESIGNER DEL '900 ACHILLE CASTIGLIONI SPECIALE CERSAIE NOVITÀ SUPERFICIALI ICONA
DESIGNI SEDUTE ALTERNATIVE ITINERARIO PIEMONTE LA NOBILE REGIONE EOCUS ON STUFF&CAMINI

GAP CASA
Mensile
Virgilio Editore



CENA CON MEDITAZIONE

All'ombra del Vesuvio pensando al Fujiyama

TOP RESTAURANT

124

125

• TOP RESTAURANT



di Antonella Euli

MAME OSTRICHINA, è il nuovo indirizzo nel cuore di Napoli dove si va per la cena, ma anche per incontrare e condividere valori e conoscenze. In via Carlo de Cesare 52, nei vicoli stretti della Napoli vicereale, a pochi passi dal Teatro di San Carlo e dal Palazzo Reale, questo è uno spazio costruito con amore dove l'estetica giapponese incontra il design contemporaneo e 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. 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. Qui tutti i lunedì va in onda la cena con meditazione. Attraverso i sensi si riscopre la magia che si cela in ogni piatto, si allenta la morsa dello stress e si acquisisce consapevolezza di sé. Non un ristorante tout court, ma un luogo dove il cibo è inteso come esperienza di gusto, occasione di riflessione e viatico di conoscenza. Il format prevede un menu fisso di quattro portate, in cui ogni piatto viene raccontato da Monica Neri e commentato da Fatehbir Singh, maestro di Kundalini Yoga, la disciplina che aiuta a eliminare lo stress e fortificare il corpo e lo spirito. Si cena in silenzio, combinando respirazione, movimento e meditazione, e rigorosamente senza alcolici, per liberare il vero potenziale che è in ogni essere umano.

