

Corriere del Mezzogiorno
CAMPANIA

LE SARDINE E L'EFFETTO FLASH MOB
di **Francesca Merone**

Conte: 63 miliardi per il Sud
Di Maio insiste: mai con De Luca, Soppelleto e al Vomero, spunta l'idea di Magisteri

Il critico
Dopo la sua uscita dal governo, il ministro della Cultura, Dario Franceschini, è stato criticato per aver...

Lo spettacolo
Il teatro di Napoli è in fermento. In programma spettacoli di grande qualità...

Una fotozona per due
Una mostra fotografica che racconta la storia della Campania...

Il sindaco
Le elezioni comunali si avvicinano. I cittadini sono chiamati a scegliere i propri rappresentanti...

Il calcio
Le squadre di calcio della Campania si preparano per la stagione...

Il mare
Le spiagge della Campania sono pronte per l'estate...

Il cibo
Le specialità culinarie della Campania sono un patrimonio da proteggere...

Il turismo
Le bellezze paesaggistiche della Campania attirano ogni anno milioni di turisti...

Il lavoro
Le imprese del Mezzogiorno cercano di superare le difficoltà economiche...

Il welfare
Le istituzioni lavorano per migliorare i servizi sociali e sanitari...

Il verde
Le iniziative di植树 e di tutela ambientale sono in corso...

Il cinema
Le produzioni cinematografiche della Campania continuano a crescere...

Il teatro
Le compagnie teatrali della Campania sono attive in tutta la regione...

Il sport
Le attività sportive della Campania sono in crescita...

Il volontariato
Le associazioni di volontariato della Campania operano per il bene comune...

Il volontariato
Le associazioni di volontariato della Campania operano per il bene comune...

L'evento

di **Anna Paola Merone**

Metti una sera a cena nelle vetrine degli atelier Chiaia frontiera del food

Fra piazza dei Martiri e via Filangieri lunedì è di scena «pret à manger»

NAPOLI Lunedì a Chiaia, fra piazza dei Martiri e via Filangieri, si cena in vetrina. In un allestimento di grande effetto — fra candelabri, argenti e bicchieri di cristallo che illuminano tavole imperiali ricoperti da tovaglie di fiandra — si esibirà un progetto che a Milano ha già coinvolto il quadrilatero della moda con grande successo.

I deschi troveranno posto in dieci boutique che hanno scelto di aprire i propri spazi all'insolita *dinner experience* intitolata *Pret à Manger*. Il nuovo format inaugura Wine&Thecity Winter ed è un percorso che unisce per una sera moda, design, arte della tavola e la convivialità. Si mangia con vista strada, oltre le vetrine i passanti e le luci di Natale, intorno gli allestimenti delle boutique che da giorni stanno rodando i meccanismi di una serata sorprendente destinata a ribaltare la vocazione dei negozi del centro e rimettere in gioco anche i rapporti con la clientela su basi del tutto nuove.

La cena — in grande stile e per pochi ospiti — è solo su invito. E a ciascun titolare degli store prescelti è stato chiesto di individuare un ristretto numero di persone da coinvolgere, fra i clienti top. Niente più party affollati ma una esperienza esclusiva. Si mangerà nelle zone solitamente destinate alla vendita e al-

La cornice

- Il nuovo format inaugura lunedì 2 dicembre Wine&Thecity Winter ed è un percorso che unisce per una sera moda, design, arte della tavola e la convivialità
- Si mangia con vista strada, oltre le vetrine i passanti e le luci di Natale, intorno gli allestimenti delle boutique che da giorni stanno rodando i meccanismi di una serata sorprendente



l'esposizione e si cucinerà in quelli che vengono generalmente definiti «retrobottega». Il menù varia a seconda degli spazi disponibili: per chi ha office più piccoli è stata studiata una cena con portate fredde, chi può mettere a disposizione spazi più significativi per allestire le cucine offrirà piatti preparati al momento. Non cambia però il livello dell'offerta, che resta

invariabilmente di rango poiché l'evento è stato studiato per offrire una esperienza di alto livello. L'idea è quella di offrire un'esperienza unica e memorabile, una sola serata dove tutto sarà curato nei dettagli: dall'allestimento al menù, all'abbinamento fra cibo e vino. Le boutique selezionate sono Dodo di Pomellato, Falconeri, Maliparmi, Mario Valentino,

Michael Kors, Mont Blanc, Pedone Ottici, Russo Home, Tramontano, TwinSet. Per ogni location un tavolo imperiale da dieci a sedici posti, fiori, candele, alate di cristallo, specchi, velluti, un sommelier e dietro le quinte una brigata di cucina di Alba. Accurata la ricerca delle cantine, una per ogni boutique, che rappresentano vini di tutta la Penisola.

In ogni boutique, prima della cena bartender serviranno cocktail d'autore. *Pret à manger* è un'idea di Federica Marchetti e Claudia Catapano che hanno messo a

punto un progetto realizzato da Match Eventi e Wine&Thecity, in collaborazione con Publi&Rolando e Dipunto studio. Una idea che accoglie la vocazione di Wine&Thecity che da qualche anno non è più soltanto l'evento di maggio, che mette in rete la città creativa con degustazioni diffuse in boutique, musei, palazzi storici, gallerie d'arte.



Imbandite
Due tavolate all'interno di alcuni degli atelier che ospitano l'iniziativa del 2 dicembre

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

Levento
di **Anna Paola Merone**

Metti una sera a cena nelle vetrine degli atelier Chiaia frontiera del food

Fra piazza dei Martiri e via Filangieri lunedì è di scena «pret à manger»

NAPOLI Lunedì a Chiaia, fra piazza dei Martiri e via Filangieri, si cena in vetrina. In un allestimento di grande effetto — fra candelabri, argenti e bicchieri di cristallo che illuminano tavole imperiali ricoperte da tovaglie di fiandra — si esibirà un progetto che a Milano ha già coinvolto il quadrilatero della moda con grande successo.

I deschi troveranno posto in dieci boutique che hanno scelto di aprire i propri spazi all'insolita *dinner experience* intitolata *Pret à Manger*. Il nuovo format inaugura Wine&Thecity Winter ed è un percorso che unisce per una sera moda, design, arte della tavola e la convivialità. Si mangia con vista strada, oltre le vetrine i passanti e le luci di Natale, intorno gli allestimenti delle boutique che da giorni stanno rodando i meccanismi di una serata sorprendente destinata a ribaltare la vocazione dei negozi del centro e rimettere in gioco anche i rapporti con la clientela su basi del tutto nuove.

La cena — in grande stile e per pochi ospiti — è solo su invito. E a ciascun titolare degli store prescelti è stato chiesto di individuare un ristretto numero di persone da coinvolgere, fra i clienti top. Niente più party affollati ma una esperienza esclusiva. Si mangerà nelle zone solitamente destinate alla vendita e al-

La cornice

- Il nuovo format inaugura lunedì 2 dicembre Wine&Thecity Winter ed è un percorso che unisce per una sera moda, design, arte della tavola e la convivialità
- Si mangia con vista strada, oltre le vetrine i passanti e le luci di Natale, intorno gli allestimenti delle boutique che da giorni stanno rodando i meccanismi di una serata sorprendente

Imbandite
Due tavolate all'interno di alcuni degli atelier che ospitano l'iniziativa del 2 dicembre