



48 Irpinia Costume&Società

Venerdì 17 maggio 2013
Il Mattino



Protagonisti Rob Di Meo, sopra con Fabiana Longo e gli architetti chef di «Datè»; dall'alto, Letizia Zinno; foto e opere «preziose» in pasta di Roberto Monte; il senso del gusto di de Ribera

Buongusto

Di Meo, brindisi d'autore all'arte

Architetti e designer, chef per una notte. Menu di cultura e di sapori

Annibale Discepolo

Non fosse stato per l'argomento, ineluttabilmente gustoso e quantunque intrigante, celebrato grazie al brindisi DiVino del vigneron scelto per la one night, Roberto Di Meo, questa al civico 5 di via Ribera al Vomero, avrebbe potuto tranquillamente essere un set per la trasposizione cinematografica di un romanzo di Dan Brown. Gli ingredienti c'erano tutti: dal nome di un grande protagonista del seicento pittorico napoletano, quel Jusepe, lo "spagnoletto", coevo di Massimo Stanzione, Luca Giordano e Pacecco De Rosa e che, forza delle coincidenze astrali, vanta tra le sue innumerevoli e preziose opere, una che come si suol dire, cade a fagiuolo, ovvero *Senso del gusto* che mostra un popolano intento a desinare col fido compagno vino rosso che regge in un calice e che fa da aperitivo a quello che andrà di lì a poco in scena: piatti eccelsi, finemente elaborati da Cooking Division e opere fotografiche e non solo del designer Roberto Monte, accompagnato dalla figlia Federica, in mostra sull'incantevole terrazzo della dimora di Angela Sca-

la, anch'ella architetto e del marito il dottor Johnny Rossi. Un esempio tangibile di ciò che la contaminazione e la globalizzazione, intese quali cosmo di arti e sensazioni che si incontrano meravigliosamente e gustosamente si fondono, possano rappresentare. Sì perché la serata, esempio d'un mini filone assolutamente trendy ma colto e ricco - non poteva essere altrimenti visti i protagonisti-attori - ovvero *Cucina made a casa di...* per la regia inappuntabile e carismatica di Fabiana Longo di *Datè* (ovviamente anch'ella architetto) ha regalato in un palcoscenico in cui nitore e minimalismo con isole e oggetti d'alto e ricercato design, patrimonio soprattutto culturale dei magnifici padroni di casa, sapientemente disposti in quello che amiamo vedere come un vascello che tra i vari ambienti, cabine, stiva e ponte di comando (da sogno), è salpato nell'oceano del gusto per un naufragio di sensi e sensazioni in cui i venti commensali si sono lasciati andare senza aggrapparsi a ciambelle di salvataggio se non ai piatti ideati dalla brigata di architetti chef che hanno utilizzato materia prima per i primi del Pastificio dei Campi, by Di Martino di Gragnano, main sponsor di Wine&Thecity in onda dal 22 al 25 maggio a Napoli, idea dell'ecclettica Donatalella

Il protagonista

Taurasi 2006 in scena anche a Wine&Thecity

Nei calici. Osservato, spiato, degustato, vissuto, spiegato. Non dal suo vigneron DiVino, Roberto Di Meo, ma dall'affascinante quanto brava, suadente e convincente Maria Luisa Firtò, graphic designer e per l'occasione voce narrante di uno dei più blasonati rossi irpini, nonché campani della maison di Salza Irpina. Sì, perchè oltre al magnifico Taurasi 2004 Riserva, i più fortunati non sanno di aver anche testato il top millesimo '06 che ha centrato di recente i 3 bicchieri nella guida di Gambero Rosso a riprova di una produzione che fa della qualità il condensato ed il prodotto finale di una passione antica che viaggia nel tempo senza temere d'esser scalfita dalle mode e dalla concorrenza. L'azienda Di Meo sarà presente a Wine&Thecity il 23 e 24 maggio da Idea Shop in vico Belledonne e il 25 da Ernesto Esposito a Santa Caterina a Chiaia anche con la Coda di Volpe e il must profumo DiVino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bernabò Silorata, più che mai vulcanica anche in questo evento, meritatamente incoronata Wine queen dalla poliedrica calligrafa della serata. Tornando ai piatti, indovinatissimi i paccheri ripieni di parmigiana di melanzane e fritti di Germana Thermes e Tato Cali; sublimi i campotti con genovesi di baccalà, pesto al basilico e sedano, capperi e pinoli tostatati by Carlo Olivari, idem le eliche glassate, con piselli e pancetta croccante della splendida Paola Carratù (tutti a bocca aperta e non perchè è dentista) in tandem con l'ottima Simona Creazzola, presentate su piatti di Bhumi Ceramica. Il tutto introdotto da un'entrèe divino: pere disidratate alle spezie, zenzero e cioccolato Pretty la performance all'impronta di Gabriella Grizzuti, calligrafa brava e sveglia che ha fatto dono di massime divertenti e ironiche per tema il cibo. Quello, visto attraverso gli scatti del designer Roberto Monte, elogio altissimo ad *Un gioiello di pasta*, esercitazione mirabilissima di immagini e oggetti per l'occasione da indossare in un viaggio unico, iniziato con una decompressione rivitalizzante sulle poltrone isola di Monte prima d'inforcare l'ascensore - risposta ironica al cognome, Scala, della padrona di casa - per salire nel paradiso dell'arte e del gusto, un libro di esperienze davvero unico e di successo, quanto *Inferno*, ultima fatica di Don Brown.

© RIPRODUZIONE RISERVATA