

Parole e immagini La vita emotiva del cibo al **Sud**

Conversazioni d'autore per celebrare
il valore simbolico dell'alimentazione

Parole. Parole. Parole. Il cibo è anche racconto, emozione, più che mai argomento trasversale. E mai come al Sud elemento narrativo nobile, nobilissimo. E allora a Cibo a Regola d'Arte Napoli, accanto a chef, cuochi e pizzaioli, ci saranno ospiti di altri mondi protagonisti delle conversazioni d'autore, i Food talk. Scrittori, attori, studiosi. Appassionati di gastronomia ma non solo che a diverso modo, ognuno nel proprio stile, hanno raccontato il cibo con le parole. Esiste, per esempio, una cucina femmina? Sì. Ed è varia: nell'incontro, moderato dalla giornalista del *Corriere della Sera* Roberta Scorrane (domenica alle 15), con le scrittrici Valeria Parrella e Anilda Ibrahimi, nata in Albania e da dieci anni in Italia, la cucina si trasformerà in un teatro di aneddoti, storie, suggestioni letterarie e ricordi personali, tutti al femminile. Le parole del cibo, che da sempre si fa anche linguaggio letterario — tanto è vero che ancora oggi si dice «divorare un libro» o «masticare una lingua» —, saranno, invece, protagonisti del talk (domenica alle 16.30)

con Nuccio Ordine, ordinario di Letteratura italiana presso l'Università della Calabria, lo scrittore Massimiliano Virgilio e Benedetta Gargano, sceneggiatrice napoletana e food blogger. Ancora. Il cibo è anche ironia. Lo sanno bene gli scrittori Diego De Silva e Lorenzo Marone, che saranno protagonisti dell'appuntamento moderato da Simona Brandolini del *Corriere del Mezzogiorno* (sabato alle 17.30). De Silva e Marone leggeranno alcuni passaggi tratti dai loro romanzi e risponderanno a un piccolo questionario di Proust in chiave culinaria: quale il cibo più letterario? quale il piatto che vorreste essere? Ma anche (perché a Napoli non ci si può esimere dalla domanda): genovese o ragù? Caffè lungo o caffè ristretto?

Proprio l'argomento principe dell'appuntamento di domani mattina alle 12, il «coffee show» con lo scrittore napoletano Stefano Piedimonte, classe 1980, che si esibirà in un monologo su tutte le tazzine della nostra vita. Assieme a Piedimonte, ci sarà Davide Roveto, trainer dell'Accademia Vergnano, la scuola dell'azienda piemontese che organizza

corsi professionali sul tema. Nell'incontro si parlerà del caffè in tutte le sue forme, dall'espresso alla moka passando per il cappuccino e si scoprirà come realizzarlo al meglio.

Alle 14 appuntamento sulla dieta mediterranea. Assieme ad **Amedeo Lepore**, assessore alle Attività produttive della Regione Campania, che sta promuovendo una legge sulla dieta mediterranea come stile di vita associato al territorio, e a Nicola Oddati, consigliere della Scabec (Società campana beni culturali), ci saranno Rosanna Marziale, chef de «Le Colonne Marziale» di Caserta (una stella Michelin), e Gino Sorbillo, tra i più famosi pizzaioli campani. Si parlerà della gastronomia locale, certo, ma anche di economia virtuosa del food. Come quella della mozzarella di bufala campana DOP, tesoro gastronomico della regione. Se ne parlerà sabato alle 16 in un incontro moderato dal giornalista del *Corriere* Antonio Castaldo con Domenico Raimondo, presidente del consorzio Tutela mozzarella di bufala campana DOP, Alfonso Mattozzi del ristorante «Europeo Mattozzi» di Na-

poli, Mauro Felicori, direttore della Reggia di Caserta (nuova sede del Consorzio) e lo scrittore e agronomo Antonio Pascale. A seguire una degustazione di mozzarella di bufala.

E poi l'acqua. Che non è più solo neutro accompagnamento del cibo in tavola ma sempre di più ingrediente da scegliere con cura. Di gusto dell'acqua a tavola e di abbinamenti si parlerà domenica alle 13 con Michele Pontecorvo, responsabile comunicazioni CSR di Ferrarelle con Giuseppe Dadà, direttore qualità dell'azienda campana. Con loro Angela Frenda, Andrea Berton del ristorante «Berton» di Milano ed Enzo Coccia della pizzeria «La Notizia» di Napoli.

Isabella Fantigrossi

@isafantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Più che mai nel Meridione la cucina è un elemento narrativo, usato nel teatro, nell'arte e nella letteratura

Gli incontri

● Una delle bellissime sale affrescate del Refettorio di San Domenico Maggiore ospiterà tutti gli otto «Food Talk» del programma: incontri per approfondire le mille sfaccettature del cibo

● Tra i relatori scrittori, sceneggiatori, esperti, chef e produttori

Argomenti

Tutte le forme del caffè, acqua da degustare e la filiera della mozzarella di bufala



Dall'alto a sinistra, gli scrittori Diego De Silva, Lorenzo Marone, Stefano Piedimonte e Antonio Pascale



Peso: 33%