

# GUSTO



A Napoli, via Coroglio, le degustazioni, i corsi, gli eventi ed i piatti dei cuochi del "Gambero Rosso"

## Città del Gusto

Un villaggio interamente dedicato ai sapori ed alla cultura del vino e del cibo con la scuola di cucina e l'osteria diretta dallo chef Antonio Russo

**SALVATORE TUCCILLO**

In Italia ci sono tante straordinarie città che sono state, nei secoli, delle vere e proprie capitali. Città che hanno espresso una forte identità culturale conosciuta nel mondo intero. Identità che sono passate e che passano anche per le proprie eccezionali tradizioni gastronomiche. Ogni città, ogni territorio o comunità esprime una prelibatezza, un prodotto o un piatto che ne raccontano l'essenza. E tutti insieme formano lo scrigno di bontà nazionali. Un collage di meravigliosi sapori che da vita all'anima golosa del Bel Paese. Raccontare, promuovere, valorizzare, far conoscere ed, infine, educare i consumatori verso scelte consapevoli, è divenuta un'esigenza essenziale per tutelare e far continuare a vivere questo immenso patrimonio legato al cibo.

Tra le varie associazioni o enti che si occupano di promuovere la cultura del cibo e del gusto c'è sicuramente il "Gambero Rosso". Un net work nato come mensile specializzato e diventato un'istituzione del settore enogastronomico. Le famose guide del "Gambero Rosso", ai ristoranti ed ai vini italiani, sono solo uno degli elementi di questa grande organizzazione che conta un canale satellitare tematico, una casa editrice, scuole di cucina e strutture per eventi di spessore internazionale. Le strutture si

chiamano "Città del Gusto", delle vere e proprie cittadelle dove è possibile vivere e capire il cibo in tutti i suoi aspetti. Delle città che raccontano il gusto dei mille territori, delle mille realtà e delle mille città italiane. Al momento sono operative a Roma e Napoli, ma saranno aperte a breve anche a Catania e Milano.

"Città del Gusto" di Napoli si trova a Bagnoli, in via Coroglio, nei pressi di "Città della Scienza" e da circa due anni con la sua osteria, pizzeria, wine bar e scuola di cucina offre ai partenopei la possibilità di immergersi nell'interessante mondo dell'enogastronomia regionale e nazionale. Un villaggio dedicato ai sapori ed alla cultura del gusto, dove il cibo ed il vino sono una filosofia di vita. La struttura sorge in un ex edificio industriale di fine ottocento (oltre mille metri quadrati, su due livelli) a pochi passi dal mare dove dal terrazzo si guarda l'incanto di Procida e Ischia. Il cuore dell'antico opificio è invece ad alto impatto tecnologico. Le aule con pareti a vetro e cucine in acciaio con piani cottura a induzione sono il regno degli chef del "Gambero Rosso" che impartiscono lezioni di cucina per professionisti, dilettanti o semplici appassionati. Anche la pizza ha un posto d'onore con la pizzeria diretta dal maestro De Leo e con i corsi per i futuri pizzaioli. Lezioni tematiche sui primi piatti, i secondi di carne o di pesce,



sui dolci, sugli antipasti, sui finger food, sulla cucina etnica o semplicemente su come preparare la tavola nei giorni di festa, fanno parte del ricco programma annuale del corso di "Cuochi per Passione" che si tiene nella struttura diretta da Serena Maggiulli. Grande spazio è riservato al vino con degustazioni guidate da esperti internazionali e dedicate ai grandi crù, ai vini regionali, alle bollicine

italiane o agli champagne francesi. Il ristorante poi, aperto dal mercoledì alla domenica, riserva una piacevole sorpresa nel panorama cittadino. La cucina tutta ispirata a quella mediterranea è diretta dall'executive chef Antonio Russo aiutato da Giovanni Pastore, Fabrizio Pugliese e Roberto Pedretti. Rivisitazione della tradizione partenopea e valorizzazione dei prodotti del territorio guidano la

mano dello chef Russo per proporre interessanti piatti. L'ultima importante iniziativa (scadenza iscrizioni il 3 novembre) nata a "Città del Gusto" è il primo master in comunicazione e giornalismo multimediale enogastronomico che si terrà all'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli.

s.tuccillo@metropolisweb.it  
© riproduzione riservata



Foto al centro: gli chef dell'Osteria di "Città del Gusto", Antonio Russo, Giovanni Pastore, Fabrizio Pugliese e Roberto Pedretti.  
Altre foto: i piatti degli chef di "Città del Gusto".  
Foto: Sara De Rosa