



Piazza Partenope • La Città del gusto



La passione in **tavola**

A NAPOLI, NELL'EX AREA INDUSTRIALE DI COROGLIO, SORGE UNO SPAZIO DEDICATO AI SAPORI AUTENTICI, UN LUOGO DOVE L'ENOGASTRONOMIA DIVENTA ESPERIENZA.

di Giovanni Leone

Un regno dove i sapori si fondono, avvolgono, danzano ad un passo dal mare. Siamo alla Città del gusto di Napoli, nata nel cuore dell'ex area industriale di Coroglio, dove il design essenziale sposa alla perfezione l'affascinante architettura del passato, dove gli arredi contemporanei e le cucine a vista rapiscono lo sguardo. Qui, vengono ospitati gli incanti del

sapore, donati dal meglio delle produzioni gastronomiche internazionali, sapientemente rielaborate dagli chef del Gambero Rosso, leader editoriale e della formazione nel campo della cultura enogastronomica. Nel 2008, dopo lo spazio romano, nasce la seconda Città del gusto, proprio all'ombra del Vesuvio. Ben presto, l'esperimento si trasforma, grazie ad un passionale passa parola, in un capitolo di successo. "L'apertura di questo nuovo spazio ha rappresentato un grande positivo segnale per il territorio", rac-

conta Serena Maggiulli, Responsabile del Coordinamento Generale della Città del gusto di Napoli. "La Campania è un enorme giacimento enogastronomico. Le potenzialità dei sapori diventano un potente attrattore del turismo. E la nostra passione, la riconosciuta professionalità del brand, la conoscenza profonda dell'universo enogastronomico si traducono in un prezioso spazio dedicato alle emozioni, alla formazione, agli eventi". La Città del gusto di Napoli - oltre mille metri quadrati su due livelli - rappresenta una lo-



cation ideale per seguire l'affascinante cammino dei sapori, per promuovere il patrimonio agroalimentare regionale, consentendo anche a microimprenditori di far conoscere la propria pregiata produzione. "Ma non solo", precisa Serena Maggiulli. "Napoli è stata vista anche come luogo dove si può parlare di cibo e vino che non siano vincolati al territorio, ospitando prodotti e sapori provenienti da altre regioni". In breve, un piccolo grande miracolo, affrescato sotto voce, ma con grande determinazione e partecipazione da parte di tutto il team che anima lo spazio napoletano. Dunque, cucina *gourmand* e grande attenzione ai vini rappre-

sentano la storica filosofia di Città del gusto: non ristorazione tout court ma grandi eventi di degustazione e di comunicazione. Il tempio napoletano dell'enogastronomia si-

gnifica Osteria a pranzo e Wine Bar la sera, è Pizzeria, Caffè, ma anche sede di corsi di formazione. "Coniughiamo il recupero delle tradizioni con una luminosa innovazione",



In questa pagina, in alto, uno degli eventi organizzati presso la Città del gusto di Napoli; a lato, una creazione degli chef dello spazio enogastronomico napoletano (foto di Maurizio Morelli)

racconta lo chef Nicola Miele. "La Scuola di Cucina è provvista di aule-cucina a vista perfettamente attrezzate, tecnologicamente all'avanguardia. Ospita corsi amatoriali, professionali e di vino e su richiesta corsi di alta cucina per attività di team building. Il calendario è fitto di proposte ideate per soddisfare le più diverse esigenze e i più vasti interessi". Infatti, i corsi di cucina amatoriale sono lezioni monografiche aperte a tutti, a chi è alle prime armi in cucina e a chi ha già dimestichezza con padelle e fornelli e intende approfondire tecniche di cottura, di decorazione o di servizio. Ogni corso si svolge la sera, dalle 19,00 alle 22,00, e prevede per ogni partecipante una postazione attrezzata e la dotazione di un grembiule della Città del gusto e delle dispense con le ricette. Ogni allievo, dopo aver assistito alla preparazione dei piatti da parte dello chef, ricrea le ricette sotto la supervisione costante dei docenti. Alla fine di ogni lezione si provano i piatti realizzati in un clima festoso e conviviale. I prossimi appuntamenti di dicembre sono: il 7 con "la cena della vigilia rivisitata", un corso che

svelerà tutti i trucchi e i segreti per preparare un prelibato menù della vigilia, rivisto in chiave moderna; il 9 con i dolci di Natale; il 15 con "La cena della vigilia tradizionale", per trascorrere il Natale all'insegna della tradizione, ricordando, attraverso le pietanze, momenti passati, ma anche per far riscoprire ai più giovani i gusti di un tempo; il 16 con "il menù di Capodanno". "I corsi di cucina professionale sono pensati per chi intende lavorare nel settore della ristorazione", spiega Nicola Miele. "Offrono ai partecipanti tutti i mezzi necessari per affrontare con professionalità e competenza questo mondo in continua e affascinante evoluzione". Il corso di punta del settore è "Professione cuoco" già alla V edizione. Un programma intensivo di tre mesi per acquisire tutte le nozioni fondamentali per cominciare la professione di chef con un metodo didattico innovativo ed efficace. In cattedra i maestri chef del Gambero Rosso si alternano a ristoratori noti che raccontano le proprie esperienze di eccellenza. Nelle aule-cucina, attraverso lezioni teoriche e pratiche, gli allievi assimilano competenze e tecniche, re-

alizzando ricette con un livello crescente di complessità. Per i migliori allievi, la possibilità di stage presso aziende della ristorazione. Inoltre, i corsi professionali prevedono anche Master di aggiornamento della durata di due o tre giorni rivolti a chef professionisti che intendono confrontarsi con docenti specialisti in diverse tecniche culinarie. Ed ancora. Quest'anno ha preso il via il Master in "Comunicazione e Giornalismo multimediale enogastrono-

Doni di "gusto"

Per Natale, alla Città del gusto di Napoli, ritorna l'iniziativa Doni di "gusto" un modo innovativo e divertente per stupire le persone care, regalando emozioni ed evitando lo stress dei pacchetti all'ultimo momento. Parenti, amici o appassionati gourmet, potranno frequentare un corso di cucina a scelta, imparando trucchi e segreti con i grandi chef del Gambero Rosso e vivendo così un'esperienza creativa, piacevole e gustosa. Si può scegliere tra: *Chef per una sera*, riservato a coloro che desiderano approfondire in un solo corso alcune tematiche, scegliendo un corso amatoriale programmato nel calendario corsi di gennaio o febbraio; *Chef per Passione*, dedicato agli appassionati veri, a coloro che amano cucinare per passione e divertimento. Otto lezioni, con frequenza settimanale, dedicati a coloro che vogliono sentirsi dei veri chef. Tutti i partecipanti riceveranno in regalo una parannanza originale della Città del Gusto e le dispense delle ricette. È possibile acquistare "pacchetti di doni" a prezzi agevolati, per più corsi e per più amici. E quest'anno Doni di "gusto" si arricchisce di una nuova proposta: *Chicche di gusto*, confezioni regalo con prelibatezze uniche, da mettere sotto l'albero e poi gustare tutti insieme durante le feste o in altre occasioni. Per info: Città del gusto, via Coroglio, 57 - 104/E, Napoli. Tel: 0819808900; email: napoli@cittadelgusto.it.



mico", che nasce dalla sinergia tra la Facoltà di Scienze della Formazione, la Scuola di Giornalismo dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa e Gambero Rosso. L'iniziativa ha preso vita per formare un comunicatore esperto nel settore Food, nel turismo enogastronomico, nella promozione del Made in Italy alimentare, nella comunicazione e valorizzazione del territorio e delle tipicità alimentari locali. Ma la Città del gusto di Napoli è anche

Wine Lab, laboratorio dedicato all'universo del vino. Un ciclo di degustazioni esclusive, ideate e condotte dai principali collaboratori della guida Vini d'Italia di Gambero Rosso e dedicate agli appassionati più sensibili, desiderosi di approfondire alcuni temi dell'attualità enologica, ma soprattutto di confrontarsi con i grandi vini. "Inoltre, a gennaio", spiega lo chef Nicola Miele, "partirà il corso 'Professione pasticciere', specifico per tutti coloro

che vogliono avvicinarsi al mondo della pasticceria professionale o per chi è già da anni nel settore e vuole scoprire e approfondire le tecniche più moderne. Il programma è strutturato per avere tutte le nozioni teorico-pratiche sulle tematiche fondamentali".

In basso, lo chef Nicola Miele al lavoro nella cucina della Città del gusto di Napoli (foto di Maurizio Morelli)

