



## LABORATORI



A NAPOLI, SERENA MAGGIULLI, DINAMICA DIRETTRICE E ANIMA DI QUESTA STRUTTURA NATA NEL 2008, È RIUSCITA A TRASFORMARLA IN UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER I PRODOTTI E LA CULTURA DEL CIBO IN CAMPANIA. DEGUSTAZIONI, CORSI DI CUCINA, FORMAZIONE, APPROFONDIMENTI MA ANCHE INTRATTENIMENTO

# Città del Gusto fabbrica di eventi

Pietro Bongiorno



Serena Maggiulli, anima della Città del Gusto e un momento di formazione professionale

A CITTÀ DEL GUSTO DI NAPOLI, inaugurata nel 2008, nel giro di due anni è diventata un punto di riferimento per i prodotti e la cultura del cibo in Campania. Una "fabbrica di eventi" che è in grado di costituire un vero e proprio *network* di divulgazione della filiera enogastronomica sul territorio. "È un laboratorio dinamico e tecnologico - sottolinea Serena Maggiulli, direttrice e anima della Città del Gusto - che ha instaurato collaborazioni con le imprese, ha raccolto le adesioni di un pubblico sempre più vasto e ha visto come protagonisti molti cuochi affermati, oltre agli esperti di settore del Gambero Rosso". La bellezza della *location*, inserita in un perimetro di archeologia industriale in via di riqualificazione, a due passi dal mare, ha contribuito non poco al suo successo. La lista dei grandi eventi, dei corsi e delle novità che riempiono le pagine del programma ogni mese è decisamente fitta. Grandi eventi-degustazioni, come quella dedicata al TrentoDoc che, per il secondo anno consecutivo, ha portato a Napoli il meglio della produzione dell'Istituto, o il grande *party* di Carpenè Malvolti, dello scorso 1 dicembre, si susseguono una settimana dopo l'altra registrando il tutto esaurito e il grande consenso di pubblico e produttori. Un *format* collaudato che prevede approfondimento teorico, degustazioni e *finger food* d'autore e che non dimentica l'intrattenimento con la musica di Radio Capri. Tra le novità di maggior successo del 2010 ci sono i *Glam party*: feste private in cui la personalizzazione può riguardare non solo il menu della serata, ma l'intera scenografia degli ambienti. Per ogni occasione vengono infatti ideati allestimenti spettacolari e suggestivi in tema con la serata. I corsi amatoriali di cucina - con presenze che nell'anno sfiorano le 3 mila unità - sono monografie del gusto che durano da uno a un massimo di tre incontri e prevedono anche la partecipazione di mamme e bambini. In tema di formazione spicca il Master in giornalismo multimediale enogastronomico, al via in questa stagione in collaborazione con l'Università Suor Orsola Benincasa e, naturalmente, Gambero Rosso. Ma una delle *mission* della Città del Gusto è sicuramente quella di plasmare le nuove generazioni di giovani *gourmand* attraverso i corsi professionali di chef, pizzaiolo e pasticciere avvalendosi della collaborazione di numerosi e prestigiosi esperti del settore. Infine, la Città del Gusto di Napoli è anche un *winebar* elegante e rilassato, per degustazioni e cene d'autore e una osteria-pizzeria con cucina a vista dove concedersi una pizza gustosa, fragrante e leggera ([napoli@cittadelgusto.it](mailto:napoli@cittadelgusto.it)). 

