

GASTRONOMIA A CITTÀ DEL GUSTO È PARTITO FOODIES IN TOUR. IL VIAGGIO PER I BUONGUSTAI DI OGGI

In giro per l'Italia tra i sapori della tavola

di **Flavia Cuzzo**

Se è vero quel che diceva il filosofo Ludwig Feuerbach "L'uomo è ciò che Mangia", a città della scienza molti buongustai si sono trasformati in sublimi panini d'autore "Culatello crudo e cotto". Per i veri appassionati della musica nel piatto, infatti, a Città del Gusto, c'è stato il primo appuntamento "Foodies in Tour", il viaggio dedicato ai buongustai dell'era moderna. Il Tour non poteva non partire da Napoli, una delle capitali della gastronomia italiana. La serata a tema "Sapori di Campania" ha visto protagonisti le eccellenze tipiche di alcuni produttori nel territorio.

Dai formaggi di Vico Equense; alla mozzarella di bufala campana Dop; fino alle specialità fritte della tradizione napoletana, nel classico "cuoppo di carta".

E non finisce qui... ancora taralli sugna e pepe del Tarallificio noto napoletano, Leopoldo; assaggi rustici; per terminare con le creazioni raffinate, innovative e soprattutto sublimi al palato della grande scuola pasticceria napoletana rappresentata per la serata dalla Pasticceria Sirica e dalla Pasticceria Volpe.

E non è tutto... grande sorpresa della serata, è stato il "Momento d'autore" Negroni, che ha visto artista il pizzaiolo napoletano Michele Leo che ha presentato, attraverso un inedito coking show, un panino d'autore chiamato "il Culatello crudo e cotto". Si tratta di un saltimbocca cotto al momento e diviso in due gusti. Da una parte funghi chiodini, pomodorini gialli del vesuvio, pecorino del Moliterno e cotto di culatello Negroni; dall'altra peperoncini verdi, pomodori del piennoli, mozzarella di bufala e culatello di Zibello Negroni.

Il tutto accompagnato da un'ottima birra Moretti, alla spina Baffo d'oro.

Un abbraccio avvolgente tra delizie campane di ogni tipo.

A molti di loro sarà sembrato di toccare il cielo con un dito nell'assaporare una pietanza e con-

temporaneamente parlare con chi l'ha prodotta. Il foodie, infatti, è curioso, sa bene che dietro ogni ingrediente c'è una storia da raccontare fatta di persone e di passioni.

Il progetto del tour nasce proprio dalla presa di coscienza del fatto che in Italia ci sono molti "Fans", che hanno fatto del cibo e del buon bere la loro grande passione. E per accontentare un po' i "Fans" di tutta Italia, gli organizzatori sono riusciti a selezionare otto tappe in giro per l'Italia, con alcuni Locali che meglio interpretano le esigenze del gourmet del nuovo millennio.

Non la solita cena... E allora cosa aspettate? Il 15 settembre sarà la volta del locale "Al Clandestino" di Ancona con la serata "Suschi figlio dei fiori e suschi selvaggio". Dalla marche al vicino Abruzzo. Il 22 settembre Luca Panuzio della "Locanda Manthonè" durante la serata Duetto di Abruzzo: L'agnello di Montepulciano guiderà il pubblico alla scoperta dei migliori artigiani del territorio. Una settimana dopo, il 28 settembre, appuntamento all'Osteria della Villetta, con Franciacorta, Culatello e altro... In Trentino, il 30 settembre presso la "Locanda Margon" di Trento ci sarà la serata foodies "Dal mercato alla tavola". Infine il 15 ottobre sarà la volta della Liguria nel piatto che si svolgerà al "Murena Suite" di Genova.

Insomma per chi volesse... Ce n'è per tutti, e per tutti i gusti.



