

STORIE E DEMOCRATICITÀ

LA CUCINA DEL SUD

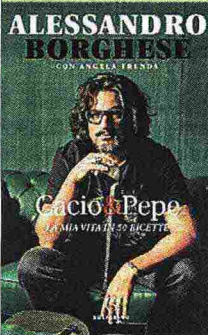
Domani e domenica al Museo Pignatelli di Napoli la seconda edizione campana di «Cibo a regola d'arte», l'evento food del *Corriere*. Tra gli ospiti grandi chef, pasticceri, e una sfida importante: preparare piatti che siano davvero accessibili a tutti

di **Alessandra Dal Monte**

9
Le edizioni di Cibo a regola d'arte, l'evento food del *Corriere della Sera*

10
Le masterclass in programma tra domani e domenica a Napoli

40
Gli appuntamenti totali previsti nella due giorni al Museo Pignatelli



Cacio e Pepe la mia vita in 50 ricette (Solferino), il libro di Alessandro Borghese scritto con Angela Frenda, sarà presentato a Napoli domani alle 13 con l'intervista del giornalista politico Tommaso Labate

Piatti «democratici», cioè non troppo costosi e preparati con ingredienti reperibili, ma anche legati alla tradizione del

Sud. Lo sforzo che abbiamo chiesto a tutti gli ospiti del prossimo Cibo a Regola d'Arte, l'evento food del *Corriere della Sera* giunto alla nona edizione che domani e domenica torna per la seconda volta a Napoli, negli spazi del Museo Pignatelli, è duplice. E non facile, se guardato dal punto di vista degli chef invitati: ripensare la propria cucina in chiave accessibile, semplificata, per dimostrare che il «cibo democratico», tema scelto come filo conduttore delle tre tappe 2018 (prima di Napoli, Milano e Treviso), esiste. E, in più, la richiesta era anche rendere in qualche modo omaggio al patrimonio gastronomico campano. Ne sono uscite delle idee davvero curiose, che animeranno le dieci masterclass in programma. Scompigliando le carte, a cominciare dalla pastiera «rivisitata» del pasticciere Iginio Massari, sul palco insieme al collega spagnolo Paco Torreblanca: strutto al posto del burro e altri trucchi da maestro per farla a casa, un po' più leggera ma ugualmente buona. E che dire dei piatti napoletani «del cuore» di Alessandro Borghese, tutti raccolti in *Cacio & pepe: la mia vita in 50 ricette* (Solferino), il libro scritto con la food editor del *Corriere* e direttrice artistica dell'evento Angela Frenda: il volume verrà presentato in anteprima nazionale proprio a Cibo a Regola d'Arte, con l'intervista del giornalista politico Tommaso Labate. Pure uno chef stellato milanese come Davide Oldani, poi, si cimenterà con la cucina del Sud, proponendo una personale versione di patate e cozze, mentre il bistellato del posto (Vico Equense) Gennaro Esposito incentrerà la sua lezione sull'anti spreco, raccontando come



anche del pesce si possa non buttare nulla. La giornata di domani si concluderà con l'ode al cibo napoletano a cura del regista Alessandro D'Alatri e dell'attrice Gioia Spaziani, protagonisti della serie tv *I bastardi di Pizzofalcone*, e con l'elogio del pane come portata e non solo come accompagnamento da parte dello chef tre stelle Michelin Niko Romito. Domenica tocca al tedesco Ernst Knam unire democrazia del cibo e Sud. Il risultato? Una provocazione: un tiramisù, che campano non è (ma democratico sì), con addirittura dello yuzu, agrume giapponese. Perché in cucina non ci sono confini. E poi: Pino Cuttaia e le paste al forno, Nino Di Costanzo e la cucina ischitana di terra, Andrea Tortora e il canederlo, tipicamente trentino, ma dolce e con un tocco di nocciole locali, le Giffoni Igp, Giancarlo Morelli e il peruviano Pedro Schiaffino che porteranno sul palco la magia dei piatti amazzonici. Un excursus di contributi che faranno riflettere e imparare, così come accadrà nei talk, gli incontri di approfondimento a cavallo tra storia e gastronomia (sul cibo degli antichi Romani, sui piccoli produttori, sulla biodiversità di una regione come la Calabria, rappresentata dalla giovane chef stellata Caterina Ceraudo e da alcuni suoi fornitori). Infine la tavola rotonda sul futuro della pizza, i corsi per imparare a cucinare da pasticceri e cuochi stellati, le degustazioni. Per ragionare assaggiando e divertendosi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Uno dei momenti dell'impasto della pizza durante Cibo a regola d'arte 2017. La pizza è ormai un alimento universale, simbolo del cibo democratico e accessibile a tutti. Ma anche un alimento che si sa evolvere, restando sempre nel solco della tradizione