

► PizzArte ◀

I patron: Successo oltre le più rosee aspettative

Primo bilancio a due mesi dall'apertura a New York del locale di tendenza ispirato dalle opere di artisti partenopei. I fondatori sono l'imprenditore-manager Dario Cipollaro e l'avvocato Bruno Cilio

CRISTIAN FUSCHETTO
GIANCARLO GAMBALONGA

Il gusto, quello autentico, non ha confini. A tavola come in una galleria d'arte attinge sempre dalla stessa fonte: la bellezza. E così, in uno dei luoghi più fashion del pianeta, a due passi dal MoMa, dal Rockefeller Center, dal Radio City Music Hall e da Central Park, due intraprendenti campani di stanza nella Grande mela hanno inaugurato la prima "pizzeria d'arte" al mondo. Si chiama PizzArte, un luogo dove il bello lo si celebra sia con il gusto che con la vista.

Non solo ingredienti e pizzaiolo rigorosamente Doc (la mozzarella è di bufala, i pomodori San Marzano, la farina Caputo; mentre al forno, costruito con materiali importati da Napoli, c'è direttamente il giovane e pluripremiato **Pasquale Cozzoli-**



Alcuni interni del nuovo locale PizzArte aperto a New York: sulle pareti opere di alcuni artisti partenopei

no), ma anche opere d'arte altrettanto rigorosamente partenopee. "Perché Napoli è sinonimo di bellezza in tutto il mondo", spiega con orgoglio l'avvocato **Bruno Cilio**, che insieme con l'imprenditore e manager **Dario Cipollaro de l'Ero**, è l'artefice della pizzeria più cool di Manhattan.

"Probabilmente chi vive fuori - spiega Cilio - se ne rende conto molto meglio degli stessi napoletani, ma la nostra cultura esprime un fascino che non trova pari e riesce a farlo con la stessa immediatezza e potenza sia attraverso prodotti apparen-

temente semplici come la pizza, sia attraverso l'estro, la creatività e la raffinatezza delle opere dei suoi artisti". Ecco che le pareti del locale ospitano dipinti di **Lello Esposito**, il quale ha realizzato ventiquattro tele direttamente a New York, **Luciano Scateni**, **Francesco Manes** e **Giuseppe Falconi**.

Almeno per ora. Perché come in una vera galleria d'arte, alle collezioni attuali ne verranno avvicendate sempre di nuove: si sa, le tendenze sono mutevoli per natura. "Ciò che non potrà mai cambiare - precisa l'avvocato - è la matrice napoletana, dell'arte

come del cibo". Trapiantati con successo a New York, l'uno avvocato d'affari, fondatore di Cilio & Partners, tra i più prestigiosi studi legali specializzati in investimenti immobiliari negli Stati Uniti, l'altro vulcanico manager e imprenditore giramondo che, dopo aver avviato numerose attività manifatturiere tra Madras, Bangalore e Thailandia, ha deciso di "riposarsi" un po' a New York come consulente interno di Kiton, decidono a un certo punto di avventurarsi in un settore per molti versi inflazionato. "E' stata proprio l'inflazione del brand Napoli a farci superare gli

ultimi, inevitabili, tentennamenti", risponde Cilio. "Napoli - osserva Cipollaro - è una parola abusata, lo si sa. Si fa meno abuso, piuttosto, della parola arte a causa della sua difficile fruibilità. E' stato proprio quest'aspetto - aggiunge - che mi ha portato a questa soluzione e cioè coniugare l'autentica cucina campana alle opere di tanti talenti italiani con l'obiettivo di dare visibilità alla straordinaria vitalità e modernità delle loro opere che rappresentano al meglio un popolo e una cultura unici al mondo".

Non a caso PizzArte è divenuta meta in pochissimo tempo tanto dei raffinati newyorkesi di Park Avenue, quanto di turisti. In primis, manco a dirlo, gli italiani. "Un po' ce lo aspettavamo - ammette Cipollaro - ma devo ammettere che i numeri stanno andando ben oltre le nostre aspettative. La cosa più bella è vedere napoletani che apprezzano la possibilità di godere anche della pittura senza bisogno di ricorrere a libri o riviste che spesso risultano essere più attendibili di quanto si possa immaginare. La fusione di questi due elementi, a differenza di quello che solitamente accade a causa degli stereotipi che riguardano Napoli, ci permette - conclude - di mostrare la Napoli che tutti amiamo e che tutti ammirano".

► Consorzio mozzarella di bufala. 1 ◀

Gorgonzola gemellato per Benvenuti al Nord

Gemellaggio gastronomico tra la mozzarella di bufala campana Dop, tutelata dall'omonimo Consorzio presieduto da **Domenico Raimondo**, e il gorgonzola Dop. E' l'idea nata per valorizzazione delle tipicità locali della Provincia di Salerno, in occasione dell'avvio delle riprese sul territorio di Benvenuti al Nord, sequel di Benvenuti al Sud, film che ha reso famosa Castellabate e il Cilento in Italia e nel mondo.

Le riprese inizieranno domani. Per l'occasione il Comune di Castellabate, l'assessorato provinciale all'Agricoltura e il Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano organizzano una serie di eventi collaterali: convegni, spettacoli musicali, proiezioni e degustazioni in attesa del 9 settembre, quando il Castello dell'Abate ospiterà il matrimonio di due eccellenze gastronomiche italiane, una del Sud, l'altra del Nord e il Consiglio comunale si riunirà in seduta straordinaria in onore di un nuovo "cittadino" di Castellabate: l'attore **Alessandro Siani**.

"La Provincia di Salerno, partecipando all'evento 'Jamm jà: benvenuti a Castellabate, un set tra cielo e mare', riconosce nel cinema uno strumento di promozione del nostro territorio - spiega l'assessore provinciale all'Agricoltura **Mario Miano** - e così proporremo questo evento 'Benvenuti a tavola: dal Nord al Sud gli italiani uniti nel gusto' con il gemellaggio enogastronomico fra la mozzarella di bufala campana Dop e il gorgonzola Dop e con le prossime riprese del film Benvenuti al Nord".

C. L. B.

► Consorzio mozzarella di bufala. 2 ◀

Patto con tre Dop settentrionali Formaggi protagonisti a Napoli

Dal 27 settembre al 16 novembre "Parliamo di formaggio" con il gusto e l'esperienza di quattro grandi Dop, tra cui la mozzarella di bufala campana, tutelata dall'omonimo consorzio.

Organizzate da più di dieci anni dal Consorzio di tutela del formaggio Asiago, a cui si sono uniti nel tempo altri due prestigiosi consorzi, quello del parmigiano-reggiano e quello della bufala campana, gli eventi dedicati ai formaggi Dop vedono quest'anno la partecipazione di un quarto Consorzio, quello del provolone Valpadana. Prodotti diversi, ma che rappresentano insieme più di un terzo della produzione italiana Dop, si uniscono e collaborano con un ambizioso fine comune: aumentare la cultura italiana della gastronomia con un progetto di formazione che comprende nove città da Nord a Sud Italia.

Sono sei gli incontri "Parliamo di formaggio" dedicati ai ristoratori. Ognuno con un tema specifico, valorizzato da tre tra i più grandi e noti chef del panorama italiano. Si comincia il 27 settembre in Calabria con **Rosanna Marziale** del Ristorante Le Colonne di Caserta: chef emergente e sempre più premiata. All'Alta Fiumara Resort di Villa San Giovanni illustrerà, preparandoli dal vivo,

alcuni esempi di finger food. Con ulteriori idee e spunti la Marziale replicherà il 3 ottobre a due passi da Trieste nel suggestivo Castello di Duino.

Massimo Bottura, premiatissimo chef dell'anno, guru di un nuovo modo di cucinare oggi con la cultura della tradizione, parlerà di come i formaggi Dop devono entrare nella quotidiana "lista della spesa" di un cuoco. Lo farà il 10 ottobre a Torino, al Centro Congressi Incontra e la settimana dopo, il 17 ottobre, a Perugia a Villa Fontana.

Dell'utilizzo, della preparazione, della cottura dei formaggi in cucina si occuperà lo chef **Luigi Pomata**, titolare e artefice del successo dell'omonimo ristorante di Cagliari, che sta diventando un simbolo dell'alimentazione di qualità nell'isola. Terrà le sue performance il 24 ottobre ad Ascoli Piceno al Palazzo dei Capitani e l'8 novembre a Napoli al Centro Congressi Tempo. **Renzo Fantucci**, personaggio storico della gastronomia gourmand di alta qualità, titolare del famoso negozio "la Tradizione", parlerà di taglio, porzionatura e di tutti gli aspetti pratici per valorizzare il formaggio e far felici i clienti. Lo farà a Napoli al Centro Congressi Tempo il 10 novembre.

E. S.