



19 ottobre 2018

# «Cibo a regola d'arte», con le stelle si impara a fare il pane, le brioche, a riconoscere i grani antichi

Il 27 e 28 ottobre l'evento «Corsera» a Villa Pignatelli Food talk e masterclass con chef, artisti e intellettuali

**NAPOLI** Mettere le mani in pasta e tornare a casa con segreti e consigli utili o una consapevolezza in più. È l'occasione che offrono i corsi della nona edizione di Cibo a Regola d'Arte, l'evento food del Corriere della Sera che arriva per la seconda volta a Napoli e che, per tutte le tre tappe del 2018 (Milano, Treviso e ora il capoluogo campano), ha scelto come filo conduttore il tema della cucina «democratica». Così, per un week end - dal 27 al 28 ottobre -, negli spazi del Museo Pignatelli, oltre a partecipare a masterclass e food talk con chef, artisti, intellettuali, personaggi e protagonisti dell'universo dell'alimentazione, provenienti da tutto il mondo, si potrà anche imparare a cucinare, seguendo le lezioni di alcuni tra i migliori cuochi, maestri pizzaioli, pasticceri e panificatori del momento.

Nove in tutto i corsi, pensati per tutti i livelli, al termine dei quali ogni partecipante potrà portare con sé il grembiule della manifestazione e la ricetta preparata da cuoc-

re a casa. Ad aprire le danze sabato, alle 11, con i trucchi per fare la sua versione al bicchiere della cassata, sarà l'irpina Carmen Vecchione, della pasticceria Dolciarte di Avellino, conosciuta per la delicatezza e l'originalità dei suoi dessert. Alle 13 toccherà, poi, a Alfonso Pepe, pluripremiato mastro dolciere partenopeo e titolare dell'omonimo laboratorio di famiglia a Sant'Egidio del Monte Albino, in provincia di Salerno, mostrare i segreti per realizzare le brioche per la prima colazione, da far lievitare e cuocere comodamente nel forno di casa.

Il pomeriggio verrà dedicato a preparazioni salate di chef stellati e pizzaioli celebri, studiate e rilette alla portata di tutti. Si parte alle 14,30 con gli gnocchi di ricotta e ortiche di Luciano Villani, della Locanda del Borgo di Aquapetra, relais di charme di Telese Terme, celebre per le sue interpretazioni creative dei prodotti del territorio campano.

Mentre Pasquale Palamario, di Indaco dell'Hotel Regina Isabella di Ischia, porterà i

consigli a cimentarsi con uno dei suoi cavalli di battaglia: la marinatura del pesce, preparazione su cui ha svolto una lunga sperimentazione, proponendo rivisitazioni contemporanee e dai profumi internazionali.

Toccherà, invece, a due maestri napoletani spiegare come fare a mano un impasto a lievitazione naturale per ottenere una pizza perfetta nel forno di casa: sabato alle 18 Ciro Oliva, di Concettina ai Tre Santi, e domenica alle 13 **Ciro Salvo di 50 Kalò**. Entrambi discendenti da antiche dinastie di pizzaioli.

Ancora per gli amanti dei lievitati, in questo caso natalizi, domenica alle 11 uno dei più celebri interpreti italiani dell'arte bianca, Vincenzo Tiri, titolare dell'omonima pasticceria di Acerenza, nel potentino, insegnerà a realizzare un perfetto impasto artigianale per creare a casa il proprio panettone. Qualche ora dopo, alle 15, Andrea Tortora, chef patissier del trisitato St Hubertus di San Cassiano, in Alta Badia, mostrerà,

invece, come realizzare con facilità lo strudel di mele, insegnando ai partecipanti a ottenere, in pochi passaggi una pasta matta sottilissima, dolce e goloso involucre che raccoglie gli ingredienti a farcitura del dessert tipico delle Dolomiti. Avrà invece il compito di chiudere i corsi di cucina della seconda edizione napoletana di Cibo a Regola d'Arte Caterina Ceraudo, del Dattilo di Strongoli, nel crotonese.

Il tema della sua lezione saranno i grani antichi, che la chef stellata calabrese insegnerà a impastare e lavorare sulla spianatoia per preparare nella propria cucina di casa cracker, pane e grissini. Tutti i corsi di cucina hanno la durata di un'ora, sono a numero chiuso (trenta i posti disponibili per ciascuna lezione), con ingresso a pagamento (al costo di 19,90 euro). Per partecipare occorre prenotarsi online attraverso il sito [Ciboaregoladarte.it](http://Ciboaregoladarte.it).

**Gabriele Principato**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CORRIERE DEL MEZZOGIORNO**  
Gruppo RCS  
Tiratura: 20.000 copie



rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
uffici stampa | pr | eventi