

## Il cuoco contadino Pietro Parisi tra i protagonisti del film Gramigna



Pietro Parisi

Dalla cucina alla tv e ora al grande schermo

Al cinema a maggio 2017

Avrà una parte in cui si chiamerà Pietro Parisi e sarà il proprietario di un ristorante, il cuoco campano che ha fatto della cucina senza scarti il suo mantra, che sarà tra i protagonisti del film Gramigna con la regia di Sebastiano Rizzo prodotto da Klanmovie Production e Unicef. Il film narrerà la storia di un ragazzo figlio di un malavitoso in carcere diviso tra il bene - sua madre - e il male che costantemente lo tenta nella quotidianità e il cuoco contadino di Palma Campania avrà un ruolo accanto a Biagio Izzo, Mario Porfito, Enrico Loverso, Nunzia Schiano, Stefania De Francesco e tanti volti noti. La storia è tratta dalla vita vera di Luigi Di Cicco, figlio unico di un boss che riesce

a vivere onestamente del suo lavoro.

*“Come Testimonial Unicef ho accolto con entusiasmo questa proposta – racconta Parisi. Mi troverò per la prima volta al fianco di attori professionisti e farò del mio meglio per aiutare a veicolare il messaggio positivo di questo film. Con la mia cucina io lavoro costantemente per la mia terra e per dimostrare quanto di buono sia in grado di dare. Condivido in pieno il messaggio che al male c’è sempre un’alternativa.”*

La passione per la cucina di Pietro deriva innanzitutto dal grande patrimonio condiviso con la nonna Nannina sua maestra di vita e di cucina, a cui recentemente ha dedicato l’apertura di una salumeria-osteria nel comune di San Gennaro Vesuviano, “Le cose buone di Nannina”, appunto. L’esperienza maturata in alcune delle più importanti cucine d’Europa e negli Emirati Arabi è invece al centro del ristorante Era Ora di Palma Campania in cui lo chef propone un menu raffinato sempre nel rispetto delle tradizioni e della stagionalità. È di recente pubblicazione un libro in cui Pietro, figlio di contadini e cuoco, racconta i volti dei suoi fornitori: piccoli agricoltori e artigiani che gli assicurano ogni giorno le produzioni migliori. Il libro di Pietro Parisi è un omaggio al lavoro semplice e antico del contadino, un omaggio alla terra di Palma Campania, culla di origine di Parisi, e ai prodotti buoni che ne derivano. Ogni settimana è protagonista di una rubrica nella trasmissione Mi Manda rai3 per insegnare a valorizzare gli scarti in cucina.

[www.pietroparisi.it](http://www.pietroparisi.it)