

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