

Napoli, la cena di Natale della Scuola di Cucina Mise en Place con l'anteprima della Guida alle Piccole Cantine della Campania di Luciano Pignataro in slide show.



da sx Romina Sodano Direttrice di Mise en Place con gli chef Sara Papa, Umberto di Martino, Claudio Campanile, Armando Palmieri, Vito Bardaro e dulcis in fundo, lo "Chef in nero" Maurizio Santin

Romina Sodano, effervescente napoletana di gusto e cultura crede allo sviluppo e alla rinascita di Napoli, non si arrende, si mobilita su vari fronti senza fermarsi mai. Fonda l'Associazione Le Stanze della Cultura, con lo scopo di promuovere la conoscenza e lo sviluppo dell'economia culturale del territorio, con particolare riguardo ai beni culturali, alla tradizione culturale enogastronomica ed all'industria culturale campana; contribuire a una migliore integrazione tra il disegno istituzionale e una gestione più efficace

dell'intervento pubblico; creare un collegamento fra esigenze culturali e sociali e utilizzazione economica dei beni, delle attività e della produzione culturale. Le attività spaziano dall'organizzazione di eventi e saloni per la conoscenza, la condivisione e la promozione dei valori della cultura campana nei diversi ambiti in cui si esprime, all'organizzazione di momenti di incontro, dialogo e confronto sui temi propri dell'eccellenza e della tradizione culturale territoriale.



Maurizio Santin

Poco più di quattro mesi, fa, senza considerare la pausa, estiva, parte un progetto ambizioso: una scuola di cucina amatoriale prima e professionale poi, a Napoli: Mise en Place. La prima stagione inizia con i corsi monotematici di cucina amatoriale, dedicati a chi vuole sviluppare la propria passione e desidera conoscere o migliorare le tecniche di preparazione di specifici alimenti, ma, anche a chi possiede un'infarinatura di base e vuole divertirsi sperimentando le tecniche della cucina con le proprie mani, mettendosi

direttamente ai fornelli. I partecipanti, sotto la guida dello chef, hanno affrontato percorsi per scoprire i trucchi del mestiere, imparato a riconoscere la freschezza e la qualità dei prodotti del territorio, come trattarli e manipolarli, appreso come valorizzare le materie prime, dalle più semplici a quelle più ricercate, e realizzato la propria Mise en Place (messa in piatto) creando una personale interpretazione del gusto e dei sapori, sviluppando creatività personale e rinnovando il proprio repertorio gastronomico. Percorsi, idee, tecniche semplici ma particolari: tutto quanto serve per conferire un'impronta di originalità e varietà anche nelle preparazioni quotidiane, a cominciare dagli impensabili abbinamenti tra ingredienti ed alla conseguente scoperta di nuovi sapori.



Mise en place, la degustazione dei vini

L'obiettivo è far sì che tutti i partecipanti imparino ad "acquisire le più possibili informazioni per sapere cosa togliere", ovvero, scoprire che la cucina è arte, dinamismo

e non fissità di formule e ricette definite senza margini di manovra. Ogni volta che ci si mette ai fornelli è l'occasione per rivivere una propria creazione in modo nuovo, perchè la cucina è gioia per chi degusta ma anche un'occasione di comunicazione ed espressione culturale dei sapori. I partecipanti sono stati affiancati dalla Wine Consultant, la Sommelier Marina Alaimo in un percorso parallelo che li ha portati alla scoperta del fantastico mondo dei vini.

Percorsi degustativi con aziende territoriali e consigli sulla scelta della tipologia giusta per accompagnare il menu della lezione. Non sono mancate piccole nozioni su come si serve in tavola un buon vino, nonché sulla scoperta di nuovi scenari, tecniche e sapori. Questo tipo di corso intende è stato soprattutto un momento di incontro, di conoscenza, di gioco, di riappropriarsi del proprio tempo, il modo per regalarsi rilassanti momenti di gioco, fondamentali anche nella vita di noi adulti. Tutto questo è accaduto in meno di quattro mesi, nel favoloso scenario dello storico ristorante Le Arcate in Via Aniello Falcone a Napoli, in collaborazione con un team di eccellenti chef, napoletani e non, che non si sono risparmiati, ma, hanno profuso tutta la propria passione ed entusiasmo nel trasmettere amore per la cucina, per i territori e per i prodotti protagonisti delle preparazioni.

Quello che ha fatto e farà la differenza in questa scuola è la passione con cui si vivranno questi momenti "didattici", con la disponibilità degli chef i quali, oltre ad essere dei professionisti di indiscusso valore, si sono rivelati per quello che davvero sono: persone squisite con le quali passare piacevoli momenti da conservare nel cassetto della memoria del gusto.



Il momento del vino con Pignataro e Marina Alaimo

Dopo appena quattro mesi, ieri sera si è festeggiato questo fantastico risultato: oltre 80 tra corsisti e appassionati hanno partecipato alla cena, vivacizzata dalla presentazione delle Nuova Guida alle Piccole Cantine della Campania del giornalista Luciano Pignataro: un racconto di vignaioli e di bottiglie poco conosciute, cantine che non superano i 5 ettari di vigna, distribuite in bellissimi luoghi delle cinque province campane. L'obiettivo del lavoro, una fantastica mappatura del territorio, non è andare a ritrovare queste bottiglie nelle enoteche, perché non ci saranno, ma, piuttosto organizzarsi e andare a trovare queste persone in cantina per poter meglio comprendere le realtà locali ed apprezzarne i vini dal notevole rapporto qualità - prezzo.



la nuova Guida alle Piccole Cantine della Campania, 152 aziende da scoprire di Luciano Pignataro

Il banco d'assaggio è stato gestito con abilità e garbo dai sommelier Luigi Esposito ed Enrico Nugnes, che hanno servito 23 vini bianchi e 6 rossi, una carrellata entusiasmante di quasi tutti i vitigni autoctoni della Campania che, ha ricordato Pignataro, è l'unica regione in Italia a non ammettere nel proprio disciplinare Igt la possibilità di inserire vitigni internazionali. La cena è stato un goloso lavoro dieci mani degli chef della scuola. Gli aperitivi di benvenuto curati da Vito Bardaro e Armando Palmieri: Cannolo brisé con broccoli alla Monachina e Mousse di capitone; Polipo ai profumi mediterranei; mini cheese cake di gorgonzola e mostarda di pere; caprese rivisitata in bombon di pasta fillo e ragù napoletano. L'antipasto al Tavolo opera dello chef executive del gruppo Le Arcate, Claudio Campanile: Variazioni di baccalà: Sfogliatelle di baccalà in cassuola; Baccalà mantecato al peperoncino; baccalà in tempura con Granatina di Asprinio di Aversa. Anche il primo piatto è opera di Claudio Campanile, Ziti spezzati con Genovese

di tonno al profumo di finocchietto. Lo chef palermitano Giuseppe Giuliano ha invece proposto la Rollatura di Pesce spada al pistacchio con caponatina di ortaggi in agrodolce, profumata alla cannella. Ha chiuso in dolcezza lo chef in black, Maurizio Santin con Grolla e Golosità di cioccolato. Gli abbinamenti con i vini sono stati divertenti e molto liberi, il banco di assaggio di circa trenta perle della piccola viticoltura artigianale campana ha permesso ad ognuno di scegliere secondo il proprio gusto e di rimanere piacevolmente sorpreso. Mise En Place ritorna a gennaio 2011, [pronta con fuochi d'artificio...](#)

Di Giulia Cannada Bartoli