

## Storie di vip

**In libreria**  
In un saggio  
tutti i segreti  
della pesca antica

Un libro per districarsi tra i misteri di pesca e pescato nel Mediterraneo antico. Dalle imbarcazioni alle tecniche usate, fino ai "macella", i mercati: Roma, Pompei, Napoli, Pozzuoli e Ostia. È stato presentato mercoledì scorso alla Saletta Spazio Guida di via Bisignano il saggio "La Pesca nel Mediterraneo Antico" (Guida Editori) di Michele Di Gerio, Aniello Anastasio. Gli autori, grazie a quanto è arrivato fino a noi sotto forma di mosaici, vasellame e opere classiche, hanno svelato usi e

costumi della pesca antica. Si sono soffermati poi sulle industrie che erano impegnate nella trasformazione dei prodotti ittici che, utilizzando il sale, del quale si evidenzia l'importanza storico-economica, producevano pesce conservato e salse di pesce, tra le quali spiccava il garum, l'antenato della colatura di alici. Tra le chicche anche il modo in cui gli antichi romani "etichettavano" le anfore per una corretta identificazione del prodotto da vendere.

# Mostra di Venezia, dietro il red carpet le star del cinema bevono chinotto

Il brand Neri è stato protagonista assoluto con una propria lounge Cocktail e bibite con Timi, Gifuni e Fantastichini

### Il festival



● Anche quest'anno Michele Placido è stato testimonial del Cinecibo, il festival del cinema gastronomico nato da un'idea di Donato Ciociola che si è chiuso ieri a Battipaglia con la gara tra istituti alberghieri

**G**assose e bibite da vip, rigorosamente made in Campania. A un paio di settimane dalla chiusura della 73esima Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia per Chinotto Neri è arrivato il momento di raccontare la sua esperienza durante il festival che ha visto il brand campano a Villa Zavagli, spazio dedicato alla sezione "Giornate degli Autori", protagonista con una propria lounge.

Una performance che Chinotto Neri brand della Ibg Spa, realtà con sede a Caserta e stabilimento a Buccino, nel Salernitano, ha voluto condividere con Blend Capsule & Caffè, azienda torinese nata dalla passione per la qualità del caffè, grazie al coordinamento di Mama Entertainment Communication.

Settemila le presenze nella Lounge Room tra critici cinematografici e attori. «Gli undici giorni di festival - dice il brand manager Massimiliano Maione - sono stati ancora più impegnativi di tutti gli altri eventi che ci hanno visto partner in questo 2016 e siamo molto soddisfatti, non solo del gradimento del pubblico, ma anche dell'entusiasmo e dell'affetto che i Talent hanno testimoniato avere per le nostre bevande, tra tutte il chinotto, che appartiene ad un vissuto legato a mitici ricordi e aneddoti divertenti. Tra interviste, dibattiti e conferenze stampa sono stati tantissimi i protagonisti della cinematografia italiana coccolati nella nostra

**Testimonial**  
L'attore americano James Franco paparazzato a tavola, all'ultima Mostra Cinematografica di Venezia. Era il protagonista con Ashley Greene ed Austin Stowell del film *In Dubios Battle*. Nell'altra foto, uno dei volti più noti del cinema italiano di denuncia sociale, Ennio Fantastichini, mentre si accinge a provare uno dei cocktail a base di bevande Neri (chinotto, limoncedro, aranciosa e gassosa). Altri attori come Fabrizio Gifuni, Filippo Timi, Ascanio Celestini, Michele Riondino e i registi Paolo Genovese e Cinzia Th Torrini, hanno assaggiato le bevande prodotte in Campania.



lounge room per una pausa dissetante e di relax. Un particolare pizzico di orgoglio nazionale l'ho provato in occasione del pranzo del cast di *In Dubios Battle* quando gli attori americani James Franco, Ashley Greene ed Austin Stowell hanno gradito dissetarsi con chinotto e limoncedro. A loro e a molti altri che sono passati per la Lounge Neri è stato un vero piacere poter offrire i nostri gift brandizzati: tra tutti il più ambito è stato l'elegante borsone bowling, ma anche lo zaino antipioggia e la tracolla, che in più di una occasione hanno suscitato l'imbarazzo della scelta».

Tra i numerosi volti noti del cinema "paparazzati" all'interno della lounge room Elio Germano, che ha regalato la ricetta del Fernando, il suo cocktail a base di Chinotto Neri, Peppe Servillo, che ha rivelato la sua spasmodica ricerca nel centro di Roma della nostra bevanda, Fabrizio Gifuni, Ennio Fantastichini, Filippo Timi, Ascanio Celestini, i registi Paolo Genovese e Cinzia Th Torrini, Brando Pacitto di *Braccialetti rossi*, a Venezia protagonista dell'ultimo film di Gabriele Muccino, Antonia Truppa, premio David di Donatello come miglior attrice non protagonista. Inoltre, Marco Danieli, Sara Serraiocco e Michele Riondino, regista e protagonisti del pluripremiato *La ragazza del mondo*, senza dimenticare Pina Turco, volto radioso in *Un posto al sole* e sofferto in *Gomorra*, Angela e Marianna Fontana, Gabriele Pignotta. E poi Rocco Siffredi e Fabio Fulco tra i tanti altri.

Per i vip la vera sorpresa sono stati i cocktail a base di bevande Neri. Chinotto, limoncedro, aranciosa e gassosa hanno recitato il ruolo principale nei long drinks che, con i loro nomi, richiamano la storia del marchio. Nati da un'idea di Fabio Di Pietro e presentati lo scorso luglio a Verona nel prestigioso Caffè Mazzanti di Piazza delle Erbe, già avevano riscosso un notevole successo di pubblico: Musone, Amarcord, Carosello e '49, questi i nomi dei 4 cocktail, sono stati richiestissimi.

**Paola Cacace**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## «Chef per una sera», attori e sportivi si sfidano ai fornelli

Il contest è stato aggiudicato a Serena Della Notte che ha preparato lo spaghetti cozze e taralli

### Il ristorante



C'è anche Lina Sastri tra gli attori che aprono ristoranti. Il suo locale «La casa di Ninetta» dedicato alla madre, è un luogo in cui l'antica cucina povera incontra l'arte di raccontare storie di vita.

**L**eccornie, piatti prelibati, manicaretti sono sempre stati prerogativa di chef stellati e maghi della cucina. Invece, da un po' di tempo a questa parte vuoi per moda, vuoi per i numerosi contest televisivi, vuoi per una rinnovata passione per la cucina italiana, sono diventati tesoro un po' di tutti, dai vip a persone comuni che si improvvisano i Cracco e Cannavacciuolo di turno. Insomma una passione che tanto fa bene al nostro comparto enogastronomico. E se ce ne fosse voluta una conferma, la seconda edizione del format *Chef per una sera*, andata in scena nelle cucine del ristorante Zi Teresa, è stata davvero un successo sia per la formula che per la simpatia di coloro che hanno partecipato: concorrenti, giurati e ospiti. Sotto la regia della padrona



**La gara**  
I partecipanti al contest «Chef per una sera» e la giuria che li ha giudicati

di casa Carmela Abbate, sono usciti piatti da ristorante stellato, come lo spaghetti cozze e taralli preparato da Serena Della Notte, la vincitrice, o lo gnocco del Mediterraneo confezionato dal campione olimpionico Pino



Porzio o ancora la *fejolada* brasiliana abilmente messa insieme dalle sapienti mani del giornalista Rai Gianfranco Coppola. E ancora la frittata senza uova, lo Scammaro, dell'attrice Rosaria De Cicco, oppure lo spaghet-

to ai polipetti dell'attore comico, Tommaso Romano e ultimo, ma non per gusto, il timballo di melanzane dell'attrice teatrale Tiziana De Giacomo. Per non parlare poi di tutto il resto, finger food, mozzarelline e tartine

preparate dall'intero staff del ristorante del Borgo Marinaro, con un finale scoppiettante da parte degli chef: una pasta e patate e uno spaghetti a cozze da coppa dei campioni, inaffiati da vini locali. Tre ore di puro divertimento, dove tra selfies, flashes e interviste i numerosi ospiti del prestigioso locale hanno tifato per l'uno o l'altro. Tutto ciò reso possibile grazie all'associazione Culturarte e alle sue due muse, Tiziana Gelsomino e Donatella Liguori. Una serata che ha avuto un momento di solidarietà il giorno, dopo quando la regina Carmela ha voluto omaggiare gli ospiti della associazione La Palma che ospita una volta a settimana una cena per i senza dimora che li trovano conforto e rifugio.

**Donato Martucci**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA