

San Giorgio e Gragnano tra cibi contadini e pasta

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

DOMANI alle 19 si inaugura nelle scuderie della settecentesca Villa Bruno di San Giorgio a Cremano, il Centro di Cultura Eno-gastronomica "La Posta de' Cavalieri". La location è di grande fascino e il progetto è quello di promuovere la tradizione culinaria napoletana di fine '700 e inizio '800 con particolare attenzione al patrimonio gastronomico del territorio vesuviano. Tra memoria e gusto si potranno assaggiare i piatti di terra della tradizione contadina locale, il baccalà nelle sue svariate declinazioni e i pesci poveri del golfo. E non solo: frattaglie, solfritto, braciole di cotiche, minestra maritata e sarta, si mescoleranno con la cucina aristocratica ispirata alle ricette di Ippolito Cavalcanti e di Vincenzo Corrado.

Non da meno la carta dei vini con in lista le migliori etichette regionali e le più prestigiose Doc del territorio (via Cavalli di Bronzo, 20 - Villa Bruno - San Giorgio a Cremano; tel. 081 471 271).

Bisognerà invece attendere ancora qualche mese per il Museo della Pasta di Gragnano. La città del maccheroni, culla storica di una produzione co-

Villa
Bruno

nosciuta in tutto il mondo e che rappresenta ancora oggi - dopo cinquecento anni - il 15 per cento dell'export nazionale complessivo nel settore, ospiterà presto un museo innovativo per celebrare ziti, paccheri e spaghetti. I lavori per la realizzazione sono iniziati: a finanziarli è la Provincia che per il progetto ha stanziato un milione e 700 mila euro. L'antico Convento di San Michele accoglierà la nuova struttura: il museo avrà da una parte la zona espositiva dove sarà possibile vedere i macchinari utilizzati fin dalle origini della produzione della pasta, così come le trafilè di bronzo; dall'altra la sede del Consorzio Gragnano Città della Pasta, l'associazione che attualmente riunisce nove aziende (con una decima in corso di adesione) che complessivamente ogni giorno mettono sul mercato diecimila quintali di pasta in oltre duecento formati per un fatturato annuo pari a 180 milioni di euro. Il museo avrà anche una parte didattica con supporti multimediali e interattivi e una zona dedicata alla degustazione per consentire ai visitatori di assaggiare il prodotto direttamente e apprezzarne le caratteristiche uniche come la "ruvidità" superficiale data dalla trafilè di bronzo.