Presentato 'Un Piatto per Procida'

Autore : Redazione

Data : 17 Gennaio 2023

Realizzato dai maestri artigiani e giovani allievi dell'Istituto 'Caselli' di Napoli, il piatto è stato protagonista di una degustazione assieme a una pietanza ideata dallo *chef* Nino di Costanzo e dal maestro caseario Giuseppe Iaconelli

Riceviamo e pubblichiamo.

La tradizione campana proiettata verso il futuro nel dialogo tra eccellenze enogastronomiche del territorio, maestrie manifatturiere, design e arte contemporanea.

È stato presentato ieri, lunedì 16 gennaio presso i locali del ristorante 'A un passo dal mare', a Procida (NA) *'Un Piatto per Procida'*, progetto programmato e finanziato dalla Regione Campania (POC 2014-2020), attraverso la Scabec e nell'ambito di Procida Capitale italiana della Cultura 2022.

Un piatto degno del ricordo di una grande manifestazione, creato *ad hoc* per accogliere una pietanza immaginata da due eccellenze dell'enogastronomia campana: lo *chef* Nino di Costanzo, icona del *food* italiano, e il maestro caseario Giuseppe Iaconelli, intervenuti alla presentazione assieme ad Armida Filippelli, Assessore alla Formazione Professionale della Regione Campania, Leonardo Costagliola, Assessore al Turismo, alle Attività Produttive e alla Mobilità del Comune di Procida, Valter Luca De Bartolomeis, Direttore dell'Istituto Caselli e della Real Fabbrica di Capodimonte, Salvatore Pirozzi, Presidente dell'associazione gastronomica culturale 'L'Albero Fiorito'.

Ha moderato l'incontro Marianna Ferri, giornalista - Ufficio Stampa Regione Campania.

Partendo da un *concept* proposto dall'associazione 'L'Albero Fiorito', il progetto ha unito tradizione, design e le eccellenze enogastronomiche del territorio con le abili maestrie manifatturiere dell'Istituto Superiore a indirizzo raro 'Giovanni Caselli', erede della Real Fabbrica della Porcellana di Capodimonte.

Il suo Direttore, Valter Luca De Bartolomeis, ha immaginato un piatto in porcellana dipinta a mano a terzo fuoco, realizzato dallo *staff* dei maestri artigiani e dei giovani artieri della scuola:

> Un piatto del 'buon ricordo' per Procida, che ho progettato perché potesse accogliere una pietanza pensata dagli chef Di Costanzo e Iaconelli, ma anche un piatto che mette dentro design contemporaneo e la nostra tradizione, in particolare della decorazione delle miniature: al centro del piatto c'è infatti una miniatura che ricorda le vedutistiche napoletane dell'Ottocento.
>
> La 'miniatura', tecnica settecentesca della Real Fabbrica di Capodimonte, è stata recuperata proprio attraverso questo progetto.
>
> I miniaturisti sono diventati cosa rara, e nella nostra scuola li formiano affinché certe competenze non si disperdano, ma anche per far capire che certe tecniche antiche possono dialogare con la contemporaneità dando vita a oggetti d'arte contemporanea.

Nino di Costanzo, assieme a Giuseppe Iaconelli, è stato coinvolto nella ideazione e realizzazione di una pietanza che ha saputo veicolare il *claim* di Procida 2022, *'La cultura non isola'*, per la capacità di contaminare la tradizione e le risorse locali con culture diverse, come esempio di creatività e di progettazione e per aver saputo legare terra e mare.

Ha spiegato lo *chef* di Costanzo:

> Si è sempre detto che il pesce non sia compatibile con il formaggio ma noi abbiamo abbinato due tipi di formaggi alle alici, sia fresche marinate che sott'olio.
>
> Abbiamo inserito tutti gli elementi che compongono un piatto tipico procidano, come appunto le alici e il limone, e quelli che si abbinano al formaggio, come la fresella e le noci.

Ha ricordato Leonardo Costagliola, Assessore al Turismo, alle Attività Produttive e alla Mobilità del Comune di Procida:

> È stato un anno strepitoso per Procida.
>
> Ringrazio la Regione Campania, la Scabec e tutti coloro che hanno partecipato alla costruzione e alla realizzazione di Procida Capitale.
>
> Si chiude solo il primo atto di questo evento importante, perché continuiamo a lavorare per rigenerare l'attività culturale, turistiche e creativa in Campania.

Ha dichiarato Armida Filippelli, Assessore alla Formazione Professionale della Regione Campania:

> Chiudiamo con grande raffinatezza l'anno straordinario di Procida Capitale italiana della Cultura mettendo insieme l'arte, Capodimonte, il meglio dell’enogastronomia campana, uno chef bistellato, un maestro caseario, un'associazione culturale che vuol essere promotrice di tanti eventi, per poter comunicare al mondo l'eccellenza della Campania, così che i ragazzi capiscano la loro tradizione, la loro identità e possano costruire il loro futuro.