

Bratislava, tavola napoletana imbandita dallo chef Langella

All'ambasciata italiana con il Parco del Vesuvio

ESCOLANO. Promozione dei prodotti e della sontuosa cucina napoletana a Bratislava, capitale della Slovacchia. Una cena offerta nella sede dell'Ambasciata italiana, organizzata dal Parco Nazionale del Vesuvio e preparata dalle mani sapienti dello chef di

Villa Signorini di Escolano, Natale Langella e di suo figlio Vincenzo. «Niente come la tavola, il convivio e lo stare insieme aiuta il dialogo e la comprensione tra culture diverse», ha spiegato l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianfranco Nappi, nell'Est Europeo per la promozione dei prodotti campani, che così ha introdotto il suo discorso prima di dare il via alla

degustazione dei prodotti tipici a Bratislava.

«Ho ammirato lo spirito di iniziativa, la creatività e la fantasia dell'assessore Nappi con questa sua missione nelle maggiori capitali del centroeuropa», ha detto l'ambasciatore d'Italia a



UGO LEONE
Lo scopo: far sapere che un organismo protegge il vulcano»



Il babà

Il babà raccontato da Fabrizio Mangoni. «Arrivò a Napoli nel 1825 dalla Lorena. Per essere accettato dovette perdere l'apparenza di pane e diventare un sogno di perfezione»

Bratislava, Brunella Borzi, rivolgendosi al rappresentante regionale.

Il presidente del Parco, Ugo Leone, pur non potendo partecipare personalmente alla missione, ha comunque inviato i suoi saluti: «Siamo molto contenti di aver potuto partecipare a quest'iniziativa che ha fatto conoscere un Parco Nazionale che altrimenti non si sarebbe mai potuto far conoscere all'estero. Far sapere che esiste un Parco che protegge il Vesuvio fa molto piacere. Speriamo di potenziare questa esperienza e di avere altri incontri. Turismo e agricoltura in senso sostenibile sono carte che il Parco Nazionale del Vesuvio intende giocare perché hanno ricadute importanti sul territorio».

La cena all'Ambasciata di Slovacchia è apparsa come un vero e proprio convegno culturale, durante il quale Fabrizio Mangoni, architetto e urbanista oltre che esperto gastronomo, ha tenuto una lezione sulla storia dei dolci, autentici veicoli di valori simbolici e rapporti col territorio. «Si parla di dolci - ha detto Mangoni - ma in realtà bisogna predisporre a viaggiare nel ter-

po, nei paesaggi della Campania, ad affrontare relazioni apparentemente ardue, ma credibili».

Dopo aver passato in rassegna alcuni dolci come pastiera, roccò, raffoli, mustaccioli, struffoli, zeppole e babà, Mangoni ha raccontato aneddoti e storie del mondo gastronomico. Ha tenuto banco la storia della zuppa inglese. L'ambasciatore britannico a Napoli, nei primi dell'800 aveva ospite il Re. Come dolce era stato preparato una torta di pan di Spagna bagnata al rhum, con farcitura di crema e amarene. Al momento di servirla, il cameriere cadde e con lui la torta. La genialità del cuoco salvò la situazione. Fece raccogliere i pezzi e li ripose confusamente nel piatto di portata. Ma ricoprì il tutto con una meringa che si prepara in pochi minuti. E con pezzi di pan di Spagna confusamente riposti nella forma, ancora oggi si fa la zuppa inglese.



GIANFRANCO NAPPI

Il convivio aiuta la comprensione tra culture diverse»

po, nei paesaggi della Campania, ad affrontare relazioni apparentemente ardue, ma credibili».