



•. 90 peccati di gola e un'amicizia. Nel libro di Alessio Calvanese e Domenico Falzarano la cucina campana diventa racconto

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

Un sodalizio nato inizialmente in ambito professionale, dove la collaborazione ha dato vita ad una profonda amicizia cementata dalla passione per l'arte culinaria e rinsaldata dopo numerose esperienze internazionali dalla colleganza: quella alla base dell'incontro fra Alessio Calvanese e Domenico Falzarano, autori del libro *L'arte culinaria in gioco. 90 peccati di gola della cucina campana* (Edizioni Realtà Sannita) presentato il 28 aprile al Mini Beach di Marina di San Nicola.

Prima studenti dell'Istituto Alberghiero di Benevento, poi chef in diversi ristoranti d'Italia e del mondo, oggi colleghi come docenti di Enogastronomia all'Istituto Alberghiero di Ladispoli, Alessio Calvanese e Domenico Falzarano hanno deciso di dare alle stampe un libro originale e prezioso in cui la cucina incontra le tradizioni, i luoghi e la storia del territorio, dialogando con i numeri della Smorfia. Al tavolo dei relatori, martedì 28 aprile, erano, oltre gli autori, la Dirigente scolastica dell'Istituto Superiore Giuseppe Di Vittorio Prof.ssa Lidia Cangemi e lo chef pasticciere Michele Bonfitto.



“Dopo anni passati alla guida di diversi Licei romani ho scelto di dirigere un Istituto professionale Alberghiero in cui ho trovato un’authentic explosion of humanity” ha esordito la Dirigente scolastica del “Di Vittorio” e questo pomeriggio lo conferma. Il libro esplora la tradizione enogastronomica campana approfondendone la storia e lasciando trasparire la passione dei due autori. È questa la scuola che vogliamo? L’arte culinaria deve saper innestare le radici del suo passato nei gusti e nelle esigenze contemporanee, ha sottolineato Michele Bonfitto, fondatore dell’Azienda Bonfitto aprendo le porte all’innovazione ma senza dimenticare mai la responsabilità e l’impegno sociale.

Abbiamo giocato con i numeri della Smorfia, cercando ponti fra le ricette e la loro origine storica attraverso un’attenta documentazione e ricerca bibliografica ha spiegato Domenico Falzarano. Ne è nato un libro che ci auguriamo possa essere di ispirazione e di riflessione sullo spessore e sui significati più profondi dell’arte culinaria. Ringraziamo la Dirigente scolastica Prof.ssa Lidia Cangemi, la Seconda Collaboratrice della Dirigente scolastica Prof.ssa Anna Capodacqua e tutto lo Staff dell’Istituto Alberghiero. Un grazie speciale a Vincenzo Esposito per gli abbinamenti dei vini, per le immagini a Photography Nadjixa e per la copertina all’Associazione culturale “In Wall we trust”.



Questo lavoro è rivolto a tutti gli appassionati di cucina ma anche e soprattutto ai nostri studenti, molti dei quali stasera presenti fra il pubblico. ha aggiunto Alessio Calvanese. Il loro entusiasmo e desiderio di apprendere rappresenta ogni giorno la nostra guida a scuola. Con questo libro abbiamo cercato di dimostrare quanto la cucina non sia soltanto una disciplina pratica, ma anche e soprattutto un’arte capace di esprimere creatività e cultura. Molto più di un semplice ricettario, è stato sottolineato durante l’incontro moderato da Federica Sbrana, docente di Lettere dell’Istituto Alberghiero e giornalista. L’opera si configura come un viaggio narrativo che intreccia tradizione, territorio e creatività.

Attraverso un linguaggio originale e coinvolgente, gli autori propongono una visione della cucina capace di superare i confini della pratica quotidiana, trasformandosi in esperienza sensoriale e culturale. Il tratto distintivo del volume risiede proprio nella sua dimensione interattiva: la gastronomia campana diventa strumento di narrazione, espressione identitaria e terreno di scoperta, dove il lettore è chiamato a partecipare attivamente, stimolato tanto nel gusto quanto nella riflessione.



Attraverso racconti, aneddoti e richiami alla tradizione campana, “L’arte culinaria in gioco”, come suggerisce nell’Introduzione Simona Donatiello, Marketing Manager di Incas Caffè, invita a riscoprire il cibo come “legame invisibile che unisce le generazioni, trasformando la cucina in un linguaggio universale di condivisione e identità”.

L'agone 2024