

**IL RISTORANTE** A Vico Satriano un luogo fatto di poesia e bontà senza tempo che difende la sua napoletanità

# “Signora Bettola” e l’amore per la cucina

DI GIUSEPPE GIORGIO

**P**rovando a racchiudere nel cuore aristocratico della città, in Vico Satriano, a pochi passi da piazza dei Martiri, la quintessenza di una Napoli che anche a tavola diventa passionale e poetica, il ritrovo culinario “Signora Bettola” riporta alla memoria la filosofia dell’antica Taverna del Cerriglio. Trasformandosi in un luogo fatto di poesia e bontà senza tempo e difendendo a spada tratta la sua napoletanità, il locale mostra tutto il suo amore per una serie di piatti strenuamente legati alle immagini di una terra romantica e popolare. Così, grazie all’impegno ed alla passione dei patron Gianluca Amoroso e Carmine Di Lorenzo, le prelibatezze proposte da “Signora Bettola” ed assaggiate durante una serata organizzata dalla giornalista Federica Riccio, sono davvero tante e sempre legate alla più antica cultura napoletana. Tra queste, a proposito del nuovo menu, il ragù e la genovese cotti rigorosamente per dieci ore, la pasta e patate con scorzette di formaggio, la parmigiana di melanzane, le “pizzelle” fritte con i pomodori del piennolo, i fiori di zucca imbottiti, i crochè di patate e, con l’arrivo dell’estate, le tradizionali



e popolari caponate, le insalate di polpo, salmone, baccalà e la trippa con il tarallo. Non manca da “Signora Bettola” un doveroso omaggio alla cucina della costiera con gli spaghetti alla Nerano, fino a giungere, tra tanti buoni vinelli locali prelevati dalla cantina della casa, ai dolci come il tiramisù servito nella moka e accompagnato da una tazzina di caffè, la zuppetta e il babà. Pronto per offrire ai suoi amici qualche lezione sul ragù, la genovese, la pasta e patate, il casatiello ed i taralli, con il progetto “Cook-t” rivolto ai turisti, ai napoletani, ed a tutti gli amanti della cucina campana, “Signora Bettola” organizzerà, a partire da giugno, anche una serie di show cooking con dimostrazione, as-

saggio e ricetta con i segreti dello Chef. Senza dimenticare le cooking class di ragù e di genovese, quindi, nell’accogliente ritrovo di Chiaia, le emozioni e l’amore per la tradizione culinaria nostrana, sembrano gli elementi predominanti di un concetto teso alla rivalutazione delle proprie identità. «Seguiamo la storia della cucina napoletana - ha detto Gianluca Amoroso - con Signora Bettola, intendiamo conservare e trasmettere con i nostri piatti e anche attraverso delle divertenti lezioni, la grande epopea della cucina partenopea. Il nostro scopo è quello di coinvolgere i napoletani e i turisti di tutto il mondo. Gli stessi che, dopo le nostre lezioni, potranno provare a ripetere i piatti a casa loro. Infine, altra novità, al termine delle dimostrazioni regaleremo ai partecipanti anche la ricetta del piatto prescelto condita con gli ingredienti del nostro territorio». Proponendosi come ristorante di tradizione, “Signora Bettola”, tra ambizione e preparazione, ripone così il suo futuro su dei piatti sinonimo di storia e tradizione. Per tutti, tra specialità capaci di affascinare anche i palati più esigenti, un mix di sapienza e di conoscenza nel nome della qualità, del gusto e di una Napoli ancora capitale.

## LA CONFERENZA DEL CONSOLE GAMBARDELLA Benin, presentato il progetto per un nuovo centro di ostetricia

«**S**ono fiero e orgoglioso di informare che è al nastro di partenza la ristrutturazione e l’allestimento del Centro di Salute della Maternità di Akassato, un arrondissement del Benin situato nella città di Abomey-Calavi». È l’incipit dell’intervento del console della Repubblica del Benin a Napoli, Giuseppe Gambardella, nella conferenza stampa con la quale è stato presentato il nuovo progetto. All’incontro, che si è svolto nella Sala Conferenza del Circolo Ufficiali della Marina Militare di Napoli, sono intervenuti il Capitano di Fregata Francesco Rota, l’alto magistrato Giovandomenico Lepore, già Procuratore della Repubblica di Napoli, l’assessore al Welfare del Comune di Napoli Roberta Gaeta, il presidente della Commissione Bilancio della Regione di Napoli, Franco Picarone, il console del Nicaragua a Napoli Gerry Danesi, il direttore amministrativo della Clinica Villa Iortensia di Capua Marco Caianiello. Ha moderato il giornalista Mimmo Sica. Preziosi i loro contributi e le loro testimonianze. «Voglio esprimere la mia più profonda gratitudine ai Capitani di Fregata Andrea di Raimondo e Francesco Rota per averci ospitato nella loro prestigiosa sede e per aver dimostrato da subito interesse e sensibilità verso questa nobile causa, alle Onlus coinvolte nella presente iniziativa. Credo infatti che solo mediante un’armoniosa sinergia, è possibile dar vita ad un’opera di così alto valore morale. E infatti, dopo aver realizzato la ristrutturazione al Reparto di Maternità di Ganvié



intitolato “Luigi Della Ragione – L’angelo Azzurro”, piccola città lacustre del Bénin, in un centro di ostetricia moderno, ora il nostro sogno ed obiettivo sarà di rinnovare quello di Akassato, dando così l’opportunità di un ricovero adeguato e supportato da apparecchiature funzionanti» continua Gambardella. Quindi, rivolto a chi ha reso materialmente possibile la realizzazione dell’opera, aggiunge «voglio esprimere inoltre la mia riconoscenza al Direttore Amministrativo della Clinica Villa Ortensia di Capua, dottore Marco Caianiello, a tutto il suo entourage e al professore Enrico di Spirito, i quali hanno fornito prodotti specifici e di settore. L’allestimento di un dipartimento di maternità è un’operazione complessa che necessita l’apporto di tutti». Il console, poi, ha informato che anche per questo progetto, “Il Reparto Tecnico di supporto della Guardia di Finanza” di Nisida ha confermato la sua autorevole presenza con il loro entusiasmante sostegno. «Mi sento quindi di ringraziare pubblicamente il Comandante della Guardia di Finanza Biagio Looz e l’intera Amministrazione, per il loro ammirevole spirito solidale da sempre espresso nei confronti del popolo beninese» ha concluso. Alla conferenza erano presenti numerose Autorità Militari tra cui il Tenente Colonnello Giovanni De Ienner, in rappresentanza del Comandante delle Forze Operative Sud Generale di Corpo d’Armata Rosario Castellano, il Tenente di Vascello Marcello Morfino, in rappresentanza del Comandante della Capitaneria di Porto di Napoli il Contrammiraglio (CP) Arturo Faraone, il Capitano Francesco Giannotta, in rappresentanza del Comandante Provinciale della Guardia di Finanza di Napoli Generale di Brigata Gianluigi D’Alfonso, il Capitano Michele Centola Comandante della Compagnia di Carabinieri Napoli Centro, in rappresentanza del Comandante Provinciale dei Carabinieri Colonnello Ubaldo Del Monaco e il Tenente Colonnello dell’Arma dei Carabinieri Nicola Graziano Comandante dell’Agenzia Sicurezza Interregionale di Napoli unitamente al personale dipendente, tre giovani calciatori nativi del Gambia che militano nella squadra di calcio Afro Napoli, accompagnati dal loro presidente, l’ingegnere Dario Boldoni.

MIMMO SICA

## A CURA DEGLI “AMICI DEL ‘700 NAPOLETANO”

### “Le Note del Chiostro”, concerto lirico a San Lorenzo Maggiore

**C**ontinua la rassegna musicale “Le Note del Chiostro” alle 20 all’interno del Complesso Monumentale di San Lorenzo Maggiore: l’Associazione “Amici del ‘700 napoletano” interpreta le arie più conosciute dalle opere liriche italiane. “Opera italiana” è il titolo del concerto ideato da Marco Traverso, che sarà eseguito dall’ensemble Amici del ‘700 Napoletano, con cantante soprano e mezzosoprano. L’opera di Verdi, Rossini, Bellini, Donizetti, ma anche melodie napoletane, concentrate in una sola serata.

## IN GERMANIA, A SUD DI FRANCOFORTE, HA CONQUISTATO DUE MEDAGLIE D’ORO PER LA UNICA E LA IPA

### Birra Morena trionfa anche all’estero

**V**incere fuori casa ha un sapore speciale. Vincere ben due medaglie d’oro non è una consuetudine. Vincere nella patria dove bere birra è una cultura non ha paragoni. In Germania, a Neustadt, a sud di Francoforte, al Meininger’s International Craft Beer Award il made in Italy firmato da Birra Morena ha entusiasmato novanta giudici che gli hanno assegnato ben due medaglie d’oro alla Unica e alla Ipa Ale. Con circa mille birre a concorso è considerata una delle più grandi ed importanti competizioni e degustazioni internazionali di birre artigianali. L’appuntamento ideale, insomma, per conoscere e degustare le migliori craft beer, che stanno conquistando una fascia di mercato sempre più importante. La Unica è una birra speciale, doppio malto aromatica, dal colore rosso tendente all’ambro. Questa particolare birra è prodotta con

malti locali, farina di castagne ed è caratterizzata da numerose spezie che ne conferiscono un gusto vellutato, amabile, unico ed inconfondibile ed è proposta solo in bottiglia magnum da un litro e mezzo. È fermentata in cantina e rifermentata in bottiglia. La IPA, invece, è una birra particolarmente luppolata (dodici luppolature). Dal colore ambrato, amara ma gradevole, dal corpo morbido e fresco, con sentori agrumati, tropicali, floreali e speziati. Anche questa birra, speciale cruda non filtrata doppio malto, è fermentata in cantina e rifermentata in bottiglia. Entrambe sono prodotte a Balvano, in provincia di Potenza, in uno stabilimento sorto nei primi anni ‘80 e rilevato nel 1999 dalla famiglia Tarricone, dopo essere passato di proprietà in proprietà, da Prinz Brau a Birra Moretti, al Gruppo Labatt, a Interbrau ed in fine all’Heineken.



«Siamo fortemente soddisfatti di questo ennesimo riconoscimento per le nostre craft beer - spiegano con soddisfazione i Tarricone titolari del birrifico Birra Morena - ancor più contenti perché, con questo ennesimo riconoscimento, ora tutte le nostre craft beer sono state premiate con il massimo riconoscimento nei più importanti concorsi al mondo. Gli organizzatori,

durante la cerimonia di premiazione, hanno sottolineato che bisogna essere orgogliosi di aver conquistato una medaglia che si traduce in credenziali per l’azienda e per il consumatore». Buone notizie per tutti, made in Italy compreso. Ulteriori sull’azienda sono anche reperibili sul sito www.birramorena.com