

A tavola



Giovani
Paolo e Laila Gramaglia hanno raccolto l'eredità del President. Lei regina della sala, lui impegnato ai fornelli.



Giovanissimi
Rinaldo e Roberta, freschi sposi, hanno aperto una piccola trattoria di tradizione a Mercato San Severino.



San Valentino

Cantine e ristoranti al top? L'arma segreta è l'amore

Lavorare in coppia funziona, basta definire bene i ruoli

Luciano Pignataro

Nel senso comune si associa San Valentino alla gastronomia perché per tutti è giorno di pionenone assoluto, come le spiagge a Ferragosto. Si parla di cibi afrodisiaci, ultimamente più che una funzione sentimentale si cerca soprattutto qualcosa che abbia la stessa funzione del viagra, ma anche questo è un segno di tempi.

Ma se una chiave nuova può essere data a questa giornata forse è proprio capire quanto sia necessario l'amore, perché di questo parliamo e non di sesso, per portare avanti progetti di vita. E così, a dispetto di ogni analisi in lingua inglese su proiezioni economiche e investimenti, scopriamo che grandi ristoranti e grandi cantine sono soprattutto il risultato di un buon rapporto di coppia, meglio se consolidato nel tempo.

In Campania non mancano certo gli esempi, e il primo non può es-

sero che la perfetta simbiosi tra il carattere estroverso e aperto di Livia Iaccarino e quello un po' chiuso ma al tempo stesso molto sensibile di Alfonso. Da questo perfetto incastro è nata non solo una coppia di successo internazionale, ma la nuova gastronomia meridionale che ha fatto tendenza. E non bisogna andare poi tanto lontano per trovare esempi simili, come Tonino e Rita Mellino di Quattro Passi, Paolo e Laila Gramaglia al President di Pompei.

Progetti di vita nei quali investire insieme, come quello dei giovanissimi Rinaldo Ippolito e Roberta Ascolese all'Antico castello, piccola trattoria aperta a Curteri, una frazione di Mercato San Severino.

Il rapporto di coppia è una risorsa psicologica, energetica ed economica inesauribile perché spinge sempre a guardare avanti senza contabilizzare gli sforzi e il tempo impegnato in una impresa. Vale in un ristorante, ma anche in vigna dove an-

che qui non mancano esempi di come funzioni perfettamente. Luigi e Laura Moio con Quintodecimo a Mirabella Eclano, Manuela Piancastelli e Peppe Mancini con Terre del Principe a Castel campagnano, Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo a Furrore, Luigi e Raffaella Maffini, Ida e Mario Corrado con San Giovanni a Castellabate, Gerardo Vernazzaro ed Emanuela Russo a Cantine Astroni, Fulvio e Imma Cautiero a Frasso Telesino, Antonio e Daniela di Grutola con Cantina Giardino ad Ariano Irpino.

Sono solo esempi di come in coppia, nonostante momenti di sconforto, concorrenza, oppressione burocratica, crisi economica, si riesca a superare di slancio i diversi ostacoli e a raggiungere obiettivi ambiziosi. Ecco allora che San Valentino, più che la festa della tavola, è il giorno di chi lavora e produce cibo e vino di qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In bottaia



Napoli
Eccellenze Campane: i formaggi

«Vi conduciamo sui sentieri del latte...» È questo il tema dell'iniziativa organizzata oggi a Eccellenze Campane. Alle ore 20.00 il Mastro Casaro Iaconelli terrà infatti una lezione sul formaggio. In degustazione cinque formaggi eccellenti abbinati a confetture e miele. Si tratta di uno dei primi appuntamenti nella nuova struttura aperta a via Brin.



'o Professore
Luigi e Laura Moio si sono sposati e vivono nella azienda costruita a Mirabella con il figlio Michele



Vulcanici
Gerardo e Emanuela sono la coppia più cool della viticoltura Falanghina e Piediroso sul cratere degli Astroni