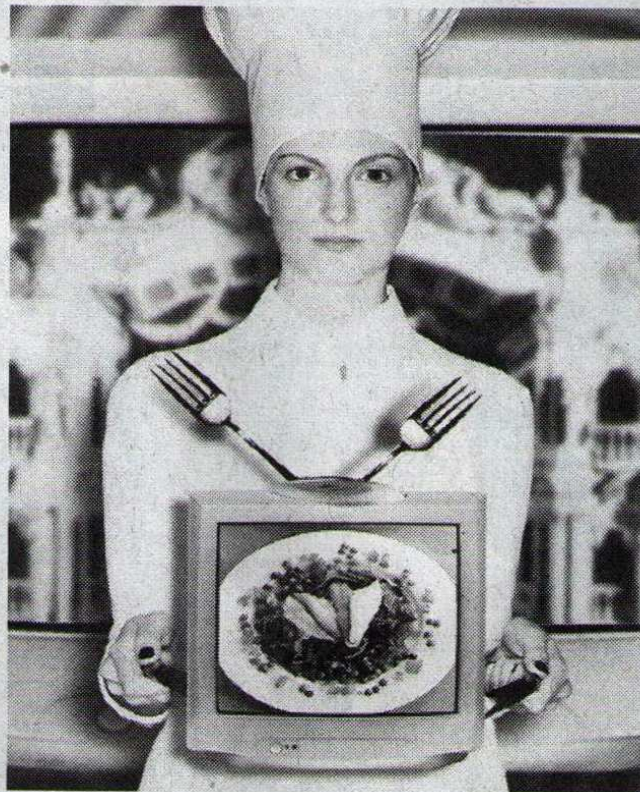


La kermesse

I segreti dei cibi di strada con il «Terra Madre Day»

Una tovaglia che dopo il pranzo può essere smembrata in diversi pezzi da regalare agli ospiti; i segreti dei cibi di strada che da sempre a Napoli hanno avuto una grande fortuna: il Terra Madre Day, la manifestazione proposta da Slow Food per la valorizzazione dei piatti locali e che si celebra il 10 dicembre in 153 paesi, nella versione napoletana si arricchisce di un interessante corollario, e cioè di quell'artigianato artistico che contribuisce a rendere più raffinati i momenti di convivialità. Ecco, dunque, che insieme con la Fabbrica delle Arti, l'appuntamento alle ore 19 in piazzetta S. Carlo all'Arena, diventa anche un vernissage con la seconda edizione di «Arts and Crafts Supermarket» sul tema Souvenir e Manifatture. Ma soprattutto «Un abito per la tavola» e «L'arte del cibo di strada». Cominciamo da quest'ultimo: con la guida dello chef Enzo Piccirillo sarà possibile impadronirsi della perfetta manualità nella preparazione di alcune pietanze come la pizza fritta, le paste cresciute e i crochè. Ma vale la pena fra anche un incontro ravvicinato con una nuova linea dei torroncini croccantini, vanto del comune beneventano di San Marco dei Cavoti, e che quest'anno hanno anche le sembianze di un presepe. Una vera novità il vestito da fare indossare alla tavola: riutilizzando alcune stoffe di antiche camicerie napoletane si è



creata una tovaglia smontabile, sulla falsariga del tatami giapponese, le cui parti possono diventare grembiule kimono, tovaglie porta-posate e altro. Allestito anche un laboratorio di manifatture tessili, coordinato da Giusy Laurino e Roberto Liberti, e un percorso di utensili per il cibo. La mostra «Souvenir e Manifatture» resterà aperta fino al 18 gennaio.

Carmela Maietta

LA MANIFESTAZIONE

Data: domani

Ore: 19

Luogo: piazzetta San Carlo all'Arena