

Napoli: L'antica Pizzeria Vesi denuncia: "Pizza Village?"

Scritto da Francesca Cikatelli
Giovedì 03 Settembre 2015 08:53 -

Napoli: L'antica Pizzeria Vesi denuncia: "Pizza Village?"

L'antica Pizzeria Vesi denuncia: "Pizza Village? Pochi soldi ai pizzaioli: c'è chi ci rimette". Il consigliere Fiola: "Si dovrebbero distribuire meglio gli utili". Lo chef stellato Vito Lombardi: "Pizza e mozzarella neri al carbone? Li ho inventati io ma ora sono nelle mani sbagliate. Date a Napoli quel che è di Napoli".

Ancora polemiche sul Pizza Village a Radio Club 91 nel programma "Sapori di Sera" con Roberto Esse a due giorni dall'apertura della kermesse. E la storica pizzeria Vesi, che partecipa all'evento, fa il punto: "è una vetrina ma i pizzaioli ci rimettono e guadagnano solo 2 euro a pizza, il ritorno economico lo ritrovi magari nei locali che gestisci". E sull'evento il consigliere comunale Ciro Fiola invoca trasparenza: "il comune spieghi perché ha assegnato il bando per l'evento agli organizzatori del Pizza Village e non a quelli del pizza Fest organizzato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana che pure aveva partecipato al bando di gara, gara che ha avvantaggiato gli organizzatori che hanno evaso i tributi come si evince dal verbale pubblico nel registro attività della commissione trasparenza del Comune". E sui carboni vegetali nell'impasto della pizza, Vesi è scettico e "sconvolto. E' un prodotto nuovo, l'innovazione va testata con il tempo. Per ora è solo una moda. Stamattina ho visto una pizza con la mortadella e i carboni. Ma io sono un tradizionalista".

Anche l'ideatore dei carboni vegetali aggiunti all'impasto di pane e pizza, Vito Lombardi, chef stellato campano è guardingo: "E' una mia invenzione ma questa moda deve essere presa con le pinze. Se usato male, il carbone non è gradevole. Il gusto non cambia, ma crea grumi e rende tutto nero. l'effetto estetico potrebbe non essere gradevole in mani improvvisate. Consiglio un uso intelligente del carbone: immaginate la margherita con una base nera, sarebbe orribile e i gas del carbone la renderebbero spugnosa. Alla lunga non paga azzardare. Se vado a Napoli mi aspetto una pizza come Dio comanda ma la pizza nera proprio no. Mi hanno proposto la mozzarella nera. Mi sono rifiutano di usarla. Se non mettiamo i freni ad alcune cose rischiamo di fare cose senza senso. Non bisogna inseguire le mode ma valorizzare i prodotti del passato. Immaginate un allevatore che si vede presentare la mozzarella nera e deve ripudiare il lavoro di 50 anni".

Francesca Cikatelli
Radio Club 91
fm 95.2
392 9225216

Napoli: La madre di Bastianich confessa

La madre di Bastianich confessa: "Non gli ho insegnato a buttare il cibo a casa mia non fa così, anzi. Ma lasciamoglielo far amore dello show". Così Lidia Bastianich ai microfoni di Radio Club 91 nel programma "I Radioattivi" di Ettore Petraroli. La chef italo americana paragona "La pizza di Nyc che si avvicina molto a quella napoletana, è quasi come quella verace. Ogni cultura poi ha i suoi impasti. Le tacos messicane per esempio ricordano la pizza ma non sono così buone". Racconta che quando è a Napoli si sazia solo con la successione di spaghetti alle vongole e un babà e poi sono a posto"

Francesca Cikatelli

Napoli: L'antica Pizzeria Vesi denuncia: "Pizza Village?"

Scritto da Francesca Cicatelli
Giovedì 03 Settembre 2015 08:53 -

Radio Club 91
392 9225216
Audio al seguente link
<http://we.tl/LS2zo3ixR3>

Napoli: La pizza napoletana? Mai mangiarla con le mani a tavola

"La pizza napoletana? Mai mangiarla con le mani a tavola. La mania di fotografare i piatti? E' un piacere da eunuchi, guardare e non toccare. La minestra maritata in foto rimarrebbe zitella invece è squisita". E sui Napoletani: "Sono avanti. Nell'800 mangiavano già verdura ma rivalutate la sfogliatella: data troppo per scontata".

Così Barbara Ronchi Della Rocca consulente di cerimoniale del Quirinale, la regiona del bon ton rivela ai microfoni di Radio Club 91 nel programma "Sapori di Sera" con Roberto Esse . "Cerchiamo di salvare l'idea che il piatto è uno spettacolo. fotografarlo e basta è un modo per sminuirlo. Inoltre ci sono piatti che non rendono in foto come la minestrina maritata napoletana che invece è squisita"

E sulla mise en place rivela: "I primi sono i giapponesi: in oriente c'è la cultura del piatto intesa come oggetto. Anche il pezzo di pollo non va in un piatto qualunque. il colore dei piatti e la forma dei piatti, non è casuale".

La Ronchi della Rocca è polemica con gli spagnoli "un esempio da non seguire: mangiano brioche, babà e cornetto con coltello e forchetta"

E rivela: "i Napoletani erano detti mangiafoglia perché mangiavano molta verdure nell'800 quando non le mangiava nessuno, quindi Napoli era avanti di 200 anni"

Francesca Cicatelli
Radio Club 91
392 9225216

Napoli: "Arresto i delinquenti, ma sono il braccio armato della camorra e vi insegno a calciare"

Sorprese in arrivo in Gomorra 2, La Serie. Che assolda un vero poliziotto ma per interpretare un criminale. Si tratta di Pasquale Russo 42 anni, emblema del sogno felliniano che si realizza anche se tardi. Professione: poliziotto in missione sulle volanti di Napoli. Un duro dal cuore tenero che ama il proprio lavoro, il cinema e il calcio. Infatti è anche un allenatore tesserato Figc. Sguardo intenso e volto scafato, è nella vita un ragazzo "di buona famiglia - come ama definirsi - di sani principi" e con una smodata passione per la recitazione, che coltiva da soli tre anni. La fortuna gli ha bussato alle porte proprio come avveniva negli anni Sessanta con un incontro fortuito. E ha cambiato la sua vita da quando un giorno per caso, mentre si esibiva sul palco di una compagnia teatrale amatoriale, ha incrociato Antonio Acampora e Armando Ciotola della CinemaFiction, scuola di recitazione e produzione cinematografica partenopea. E da lì gli si sono aperte le porte del cinema. Un sogno realizzato inaspettatamente a 42 anni, quando ormai Pasquale aveva quasi perso le speranze e che dimostra come tutto può sempre accadere e che "c'è posto per tutti".

Interpreterà un cattivo nella serie "Gomorra 2" ed è in arrivo un altro ruolo da duro anche nella serie "Un sindaco pescatore", con protagonista Sergio Castellitto. "Quando sei dall'altra parte, ossia quella dei criminali, ti rendi conto che è una vita che non vale la pena vivere - racconta il

Napoli: L'antica Pizzeria Vesi denuncia: "Pizza Village?"

Scritto da Francesca Cikatelli

Giovedì 03 Settembre 2015 08:53 -

poliziotto-attore - Fingendo di essere uno di loro ho capito che è meglio fare altro, di certo non il camorrista. E' questo il messaggio che vorrei dare ai giovani. Nella serie userò pistole e mitra per le esecuzioni ma a mia figlia, che ha 9 anni, non faccio vedere certe cose. Lei sa che è tutto finto".

Francesca Cikatelli

392 9225216

Napoli: Il Boss delle cerimonie (Don Antonio Polese) rivela: "Mi vedrete su Realtime ad Ottobre con il boss delle torte Buddy Valastro nella nuova stagione

Il Boss delle cerimonie (Don Antonio Polese) rivela: "Mi vedrete su Realtime ad Ottobre con il boss delle torte Buddy Valastro nella nuova stagione. L'11 settembre parto per gli Usa per celebrare un matrimonio famoso a Nyc. Sono l'unico a dare agli sposi la torta di Kate Middleton. La crisi? Non c'è. E vi racconto il matrimonio della figlia di Mario Merola". Su Radio Club 91 nel corso del programma "Sapori di Sera" con Roberto Esse, il titolare de La Sonrisa ha parlato dei matrimoni moderni: "solo alcuni si dissociano dalla tradizione - sottolinea - anche se l'evergreen linguine agli scampi è stato soppiantato da quello della pasta all'astice". Anche la torta "non è più quella di una volta - avverte - Ma solo noi prepariamo addirittura quella in stile Kate Middleton"

E racconta come la crisi non si avverta minimamente nei matrimoni tenendo presente che "il nostro motto è: non ospitiamo solo i lord ma trattiamo tutti da re". Leggermente ridotto solo il numero degli invitati: "prima le cerimonie erano con 250 persone. Anzi Mario Merola sposò la figlia con 550 persone. Lui stava sempre da noi - ricorda - Quando dovevano intervistarlo diceva: la mia casa è la Sonrisa".

La collaborazione con il canale Realtime è nata perché "siamo i migliori, hanno setacciato tutta la Campania per trovare un locale degno, quando sono arrivati a La Sonrisa hanno messo i semafori rossi e si sono fermati". Ad ottobre partiranno le nuove puntate della terza serie che promette: "saranno bellissime. L'11 settembre partirò per gli Stati Uniti, per celebrare un matrimonio importantissimo a New York e incontrerò il boss delle torte Buddy Valastro nella sua pasticceria . Faremo un gemellaggio".

Francesca Cikatelli

Radio Club 91 - Fm 95.2

392 9225216

AUDIO AL SEGUENTE LINK

<http://we.tl/g1jGeR2aiB>