

## La tendenza



### «Un Mare DiVino», Atrani diventa cantina a cielo aperto Sabato l'iniziativa enogastronomica tra arte e degustazioni

Nell'ambito della III edizione di "Stelle Divine - Festival del Mediterraneo", sabato 17 novembre presso la Casa della Cultura di Atrani, il più piccolo comune italiano per superficie, si svolge l'evento enogastronomico "Un Mare DiVino" ideato dalla giornalista enogastronomica Annamaria Parlato. Dopo il convegno (ore 10) su "Il prezioso ruolo del vino nella Dieta Mediterranea" seguirà una degustazione enogastronomica

di specialità mediterranee e vini della Doc Costa d'Amalfi, a cura dell'agrichef di Coldiretti Lucia Giannattasio e dello chef dell'Alleanza Slow Food Giuliano Donatantonio. Nel pomeriggio altre interessanti iniziative tra cui performance live di artisti. Fino alle 21 Atrani si trasformerà in una cantina a cielo aperto, dove sarà possibile passeggiare, sorseggiare vini selezionati dal Consorzio "Vita Salernum Vites".

# Ritorno al passato, **piatti** di un secolo fa

La visita dei principi Carlo e Camilla di Borbone ha messo in risalto una nuova tendenza: il recupero della cucina storica d'eccellenza con menu prelibati a base di zuppe e pâté

bum I principi  
Carlo e Camilla  
Borbone con  
ca Iannuzzi,  
piti di  
chivio  
orico. Sotto,  
parmigiana  
orbonica»  
fratelli  
allone alla  
ida  
l'azienda  
vinicola Villa  
tilde.

**U**n vero e proprio "ritorno al passato". Passato non di verdure ma storico, che sa il fatto suo. Si avvicina il 2019, epoca fittizia del fantascientifico *Blade Runner* di Ridley Scott ma siamo ancora lontani, fortunatamente, dai cani bolliti del film. Anzi. La tendenza va proprio verso il recupero delle eccellenze di un tempo. Lo sa bene Luca Iannuzzi, cavaliere del merito del Sacro Militare ordine costantiniano di San Giorgio e patron dell'Archivio Storico, locale napoletano che



ne pasto. Un po' di storia da sorseggiare, dunque. Anche quella di famiglia. Infatti a volte più del business è fondamentale portare avanti la tradizione e il nostro cognome con tutto un pacchetto di valori, e ricette, che ci sono state tramandate. Questa è la storia. L'amore per il territorio e per le nostre eccellenze. Una storia che, devo dire, le persone iniziano ad apprezzare e a riscoprire. Così come stanno facendo per i sapori antichi. Anche per quanto concerne liquori o vini».

Storia nel senso più lato del termine fino ad arrivare a quella di famiglia, dunque. E