

Nonostante l'aumento dei prezzi

## Food, i campani non rinunciano alle eccellenze

Nonostante l'aumento dei prezzi e la preoccupazione per la congiuntura economica determinata dalle crisi geopolitiche internazionali, i campani non rinunciano alle loro eccellenze agroalimentari, in particolare al poker d'assi rappresentato dalla mozzarella di bufala campana Dop, dalle conserve di pomodoro, dalla pasta di Gragnano e dalla farina. Il dato, in controtendenza rispetto a quello nazionale, è emerso da una ricerca condotta da NielsenIQ e Bva Doxa che hanno analizzato i comportamenti dei consumatori. Nello studio si evidenzia che nei

primi tre mesi del 2023, i prezzi dei prodotti tipici regionali sono aumentati, mentre le quantità acquistate hanno fatto registrare una diminuzione. In media le succitate quattro eccellenze campane hanno subito, in ambito nazionale, un aumento medio dei prezzi al consumo del 4,75 per cento, a fronte di quantità diminuite del 10,67. Il maggior incremento dei prezzi, sempre sul mercato nazionale, ha riguardato innanzitutto le conserve rosse (più 16,8 per cento), seguite dalla mozzarella Dop (più 8,3). È rimasto sostanzialmente stabile il prezzo della farina, mentre la pasta di Gragnano Igp ha fatto registrare

addirittura una flessione dei prezzi pari a 6 punti percentuali. Per quanto riguarda le quantità vendute, proprio la pasta di Gragnano ha subito una flessione del 18,3, la farina del 18, la passata di pomodoro del 5,7, mentre per quanto riguarda la mozzarella il decremento degli

7

per cento  
La crescita degli acquisti, in regione, della mozzarella dop nel periodo gennaio-marzo 2023

acquisti è stato quasi irrilevante (meno 0,8). Molto diverso il quadro riferito al mercato della Campania. Nonostante l'aumento dei prezzi, l'acquisto dei quattro prodotti presi in considerazione è diminuito in media soltanto del 2,6 per cento. I consumatori campani non hanno rinunciato in particolare alla mozzarella dop: le quantità acquistate sono salite infatti del 7 per cento, a fronte di una variazione a valore del 20 per cento. Molto contenuta in regione, intorno al 2 per cento, la diminuzione degli acquisti di passata di pomodoro e di pasta (con variazioni a valore rispettivamente del più 25 e più 8,6

per cento). La farina invece, dopo il boom di vendite in periodo di pandemia, ha fatto registrare una contrazione delle quantità vendute pari al 33 per cento, con una variazione a valore del più 3,7 per cento. La ricerca è stata presentata negli scorsi giorni nel corso del Food Summit Campania a palazzo Partanna a Napoli. Aurora Casillo, general manager del Pastificio Liguori ha spiegato che inquadrando il Qr code sulla confezione si può ricostruire l'intera filiera del prodotto. Antimo Caputo, presidente del Molino Caputo, ha sottolineato che la farina con la pandemia sia diventata un prodotto di tipo domestico, e ha evidenziato l'apertura di nuovi e più ampi spazi di mercato.

G. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gallerie d'Italia

di Gimmo Cuomo

## Lo chef con due stelle nel «tempio» del credito meridionale

Nell'ex sede del Banco di Napoli stasera s'inaugura «177 Toledo»

Nello scorso settembre le aperture del Bistrot e della Caffetteria «Luminist», al piano terra. Poche settimane fa quella del cocktail bar «Anthill». Nello storico palazzo del Banco di Napoli, ora sede di Gallerie d'Italia di Intesa Sanpaolo, si completa il progetto di ristorazione: stasera, all'ultimo piano, si inaugura il ristorante fine-dining «177 Toledo», appena 6 tavoli, aperto dal martedì al sabato solo per la cena. La supervisione dell'intera operazione è stata affidata a uno degli chef campani più apprezzati a livello nazionale: Giuseppe Iannotti, che nel suo Kresios di Telesse ha già conquistato due stelle Michelin.

**Chef, con l'apertura del ristorante fine dining 177 Toledo si chiude il cerchio o il bello viene ora?**

«Adesso si parte, il bello sta per iniziare. Siamo arrivati all'apertura dello spazio, ma, come una bella scatola regalo, va riempito di contenuti. Giustamente chi apre la stanza vuole la sostanza».

**Lei conosce bene il valore promozionale di un riconoscimento da parte della Michelin. Dica la verità, la stel-**



Giuseppe Iannotti  
2 stelle  
Michelin  
al Kresios

**la è un obiettivo?**

«Non ho mai lavorato per le stelle. Ma ne riconosco il valore. Conoscendo gli standard della Michelin direi che ci sono tutti i presupposti per provarci. Per me in questo momento sarebbe il coronamento di una nuova scommessa. Il Kresios è il cuore, le radici, casa, ma avere un riconoscimento a Gallerie d'Italia rappresenterebbe una grande soddisfazione».

**Lei al Kresios punta da tempo su un unico percorso lungo di degustazione. A**

**Napoli ce ne saranno due. Non ci sarà possibilità di cenare a la carte?**

«Sì, all'interno dei menu si potranno scegliere almeno 3 piatti. Questa è la novità: due percorsi dichiarati, specificati e non al buio come avviene da Kresios. In una città metropolitana come Napoli la gente vuole sapere, conoscere in anticipo quel che mangerà. Vorrei però sottolineare che scegliere un percorso di degustazione può risultare più conveniente perché i piatti alla carta devono rendere sostenibile un luogo che ha solo 6 tavoli. Mangiando tre piatti si arriva appena più sotto, come prezzo intendendo, alla degustazione da 4».

**Napoli, patria della pizza e delle trattorie popolari è una città facile o difficile per l'alta ristorazione?**

«A Napoli, in questo momento, c'è spazio per fare cose nuove. Ce ne siamo resi conto con l'apertura del cocktail bar Anthill. In città c'è tanto street food e tanta ristorazione a prezzi medio-bassi. Ritengo, dunque, che anche il segmento più alto possa trovare estimatori tra i tanti che ormai arrivano da noi».

**Anche alla Gallerie d'Italia i carboidrati, la pasta e il pane insomma, saranno serviti prima del dessert. Perché?**



Giuseppe Iannotti  
In città, oltre alle pizzerie e alla trattorie popolari, c'è spazio per il fine dining  
Per me una nuova sfida  
Serviremo i carboidrati prima del dessert

«Sì, la filosofia resta quella del Kresios. Considerato che a 177 Toledo i percorsi sono più compatti, con il pane non possiamo spingerci troppo in là. Ma, certamente, non lo serviremo come prima cosa. Il nostro obiettivo è rendere il ritmo del servizio rapido. Se la sequenza si dilata, inizia la digestione e l'organismo si affatica».

**Due parole sul suo ragù e sulla sua parmigiana di melanzane?**

«Venite a scoprirli».

**La parmigiana sarà servita solo in estate o la sua permanenza in carta supererà il limite della stagionalità del prodotto?**

«Non credo. Stiamo già facendo una serie di valutazioni sul quando e perché cambiare. Prevediamo una rotazione più ampia rispetto a Telesse, anche per seguire la stagionalità. Ma non ho fatto mai mistero di preferire il chilometro buono al chilometro zero. E se ci fosse un fornitore in grado di fornirci un'ottima melanzana fuori stagione, potremmo pensare di utilizzarla».

**Il nuovo orizzonte di Giuseppe Iannotti?**

«Riuscire a non impazzire seguendo ormai 5 realtà diverse».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bluxperience  
dal 9 all'11 giugno



Sul Lungomare il Salone della mobilità sostenibile

Napoli si prepara ad ospitare dal 9 all'11 giugno Bluxperience, il Salone Nazionale della Mobilità Sostenibile, che si svolgerà sul Lungomare Caracciolo. «Questo evento, che mette la mobilità eco-compatibile al centro del dibattito, coinvolgerà la città per tre giorni, tra seminari, discussioni e studi dettagliati sull'impatto della mobilità verde e il ruolo delle città italiane nella protezione dell'ambiente». L'intento di Bluxperience è di promuovere la discussione nazionale sull'effetto positivo della mobilità sostenibile nelle città del futuro. Milena Mazza, direttrice di Bluxperience (foto), sottolinea la doppia sfida dell'evento: promuovere un nuovo stile di vita caratterizzato da spostamenti ecologici, a zero emissioni e interconnessi, e creare nuove sinergie con tutti gli attori del settore.



È una lunga notte, quella che precede la conquista del terzo scudetto nella storia del Napoli; una notte indimenticabile, attesa per trentatré anni, raccontata da un giovane tassista che vive una veglia insonne, tra amici di una vita, colleghi con tante storie da riportare, ospiti illustri e inattesi, scenari inconsueti, rivelazioni inedite.

in libreria



**Bluexperience**  
dal 9 all'11 giugno



## Sul Lungomare il Salone della mobilità sostenibile

**N**apoli si prepara ad ospitare dal 9 all'11 giugno *Bluexperience*, il Salone Nazionale della Mobilità Sostenibile, che si svolgerà sul Lungomare Caracciolo. «Questo evento, che mette la mobilità eco-compatibile al centro del dibattito, coinvolgerà la città per tre giorni, tra seminari, discussioni e studi dettagliati sull'impatto della mobilità verde e il ruolo delle città italiane nella protezione dell'ambiente». L'intento di *Bluexperience* è di promuovere la discussione nazionale sull'effetto positivo della mobilità sostenibile nelle città del futuro. Milena Mazza, direttrice di *Bluexperience* (foto), sottolinea la doppia sfida dell'evento: promuovere un nuovo stile di vita caratterizzato da spostamenti ecologici, a zero emissioni e interconnessi, e creare nuove sinergie con tutti gli attori del settore.

redaz.na@corrieredelmezzogiorno.it

CAMPANIA

G

**CORRIERE DEL MEZZOGIORNO**

corrieredelmezzogiorno.it