

L'EVENTO In piazza della Repubblica ha aperto i battenti il nuovo locale diretto da Carlo e Giovanni Soreca

"I love beef", steakhouse con passione

DI MIMMO SICA

Dai locali di piazza della Repubblica 2, che per oltre cento anni hanno ospitato lo storico ristorante "Zi Tore", Carlo e Giovanni Soreca hanno lanciato la loro nuova e ambiziosa sfida. I giovani e affermati ristoratori hanno inaugurato l'elegante steakhouse "I Love Beef Fine Italian Grill".

Il loro slogan è: "amiamo vedervi mangiare di gusto, perché la carne si mangia così, con passione. E a ogni morso, quando è buona, si prova un piacere unico. Questo è amore". «Abbiamo messo nel cuore di Napoli, dove



● L'inaugurazione del locale; sotto il cuoco con i titolari

(Foto Gaetano Rossi)

fama, che ci aiuta a scegliere le carni migliori sia italiane che straniere. Tra le tante specialità cito la "Bistecca Tomahawk", rarissimo taglio di manzo australiano, la "Tartare di Wagyu", razza Kobe al tartufo, il Maialino al Pistacchio di Bronte, le Costolette d'agnello in crosta di pane, la Black Gold Scozia, il Cuneo di Roll Prussiano, la Chianina. Serviamo anche qualche primo piatto, una selezione di raffinati formaggi e salumi e dolci preparati dal nostro chef».

Carlo ha sottolineato che anche questa iniziativa è partita da

un'idea: offrire ai napoletani e ai turisti una novità di alta qualità. «Lo abbiamo già fatto e con successo con l'apertura della pizzeria "Da Michele" alla Riviera di Chiaia - ha ricordato - anche in quell'occasione abbiamo cercato il meglio tra i maestri pizzaioli scegliendo il nipote di Michele dell'omonima pizzeria del centro storico». Il successo della splendida avventura iniziata dai cugini Soreca è nelle mani di Mariano Starita. «Faccio parte di una storica famiglia di pizzaiuoli e cuochi - ha dichiarato lo chef - sono un maestro della Federazione Nazionale Cuochi e ho trentacinque anni di esperienza. Sono un profondo conoscitore delle carni e ho deciso di puntare molto sul manzo di Wagyu della razza giapponese Kobe. Ha una "marezzatura" molto alta, cioè

l'Italia. Quando ho incontrato Carlo e Giovanni ho deciso di fermarmi con loro e aiutarli a realizzare questo progetto bello e interessante».

I cugini Carlo e Giovanni hanno festeggiato l'inaugurazione del ristorante, progettato e arredato con classe dall'architetto Arturo Carleo, insieme ai loro papà e alle loro mogli, rispettivamente Antonio e Paola e Luigi e Adele, ai loro zii Segio, Angelo e Ciro, affermati e conosciuti commercianti di abbigliamento, e a numerosissimi amici. Tutti hanno gustato le prelibatezze preparate dal team di cuochi coordinato da Mariano Starita. Lo steakhouse sarà aperto solamente di sera, ad esclusione della domenica che aprirà anche a mezzogiorno. Il lunedì osserverà la giornata di chiusura.

presenta numerose piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare che, durante la cottura, si sciolgono e conferiscono alla carne un gusto delizioso e una proverbiale fragranza. Fino ad oggi ho girato per

IL SECONDO CORSO

Assaggiatori di vino al Circolo Canottieri

L'Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, dopo il successo del primo corso conclusosi a maggio con il rilascio della "Patente di Assaggiatore" a 40 nuovi soci, proseguirà il suo cammino nel capoluogo partenopeo con un secondo corso che è previsto per la prima decade del mese di ottobre presso il Circolo Canottieri Napoli.

Martedì è il termine ultimo per l'iscrizione.

Il corso si terrà in orario serale due volte al mese per sedici lezioni al termine del corso viene sostenuto un esame che dà diritto al diploma ed all'iscrizione all'Albo Nazionale. L'Onav è una seria e prestigiosa istituzione con sede ad Asti ed operante dal 1951.

È un'organizzazione senza scopo di lucro che si prefigge da sempre l'obiettivo di promuovere la conoscenza e la cultura del vino attraverso corsi di formazione, eventi, manifestazioni e concorsi.



c'è il mare, un ristorante dove si serve carne - ha spiegato Giovanni - è una sfida perché qui ci sono tutti locali, dove si mangia prevalentemente pesce. Ci avvaliamo della collaborazione di Mariano Starita, uno chef di rinomata

IL 20 OTTOBRE SALPERANNO SULLA "MSC SPLENIDA"

"Miss Blumare", ben cinque le campane giunte in finale

Saranno cinque le aspiranti reginette campane all'inseguimento della corona: la finale si svolgerà in crociera, a bordo di "Msc Splendida". Si chiamano Francesca Tizzano, 17 anni di Sorrento; Chiara de Simone, 15 anni di Portici; Annunziata Paduano, 18 anni di Torre Annunziata; Rita Buonocunto, 18 anni Ercolano; Melissa Lettieri, 17 anni, di Torre del Greco. Sono le cinque ragazze campane che dal 20 al 26 ottobre daranno battaglia alle altre finaliste nella corsa alla corona di "Miss Blumare".

L'esclusivo concorso nazionale di bellezza che vivrà il suo spettacolare epilogo a bordo di una fantastica nave della "Msc Crociere", durante un tour settimanale nel Mediterraneo. Siamo alla conclusione dunque, di una settima edizione che ha visto competere in passerella oltre mille ragazze, durante le 170 tappe realizzate nei diversi road-show itineranti nella penisola. Un lungo e affascinante percorso nel quale sono state selezionate le 60 finaliste, provenienti da 16 regioni italiane. Ora l'ultimo atto, che andrà in scena durante una crociera a bordo di "Msc Splendida", nave ammiraglia della compagnia capace di trasportare oltre 4500 passeggeri, che partirà da Napoli il prossimo 20 ottobre verso Messina, prima di passare in acque internazionali in direzione di alcune delle più belle località del Mediterraneo, come Tunisi, colorata capitale della Tunisia, la poliedrica Barcellona, in Spagna fino a Marsiglia, alle porte della Provenza, in Francia, prima del rientro in Italia, nel porto di Genova.



L'ATTORE E IL MUSICISTA TRA I DESTINATARI DEL RICONOSCIMENTO

"Premio Penisola Sorrentina" con Lino Banfi e Nicola Piovani

Lino Banfi (nella foto), Valerio Massimo Manfredi, Roberto Napolitano, Nicola Piovani: sono primi nomi illustri annunciati fra i vincitori del "Premio Penisola Sorrentina-Arturo Esposito", diretto da Mario Esposito, che giunge quest'anno alla 19ª edizione e, facendo leva sul binomio cultura-impresa valorizzando il territorio, porterà in costiera ancora una volta i personaggi che si sono distinti in campi come la cultura, lo spettacolo, il giornalismo.

Anche quest'anno la manifestazione è promossa nell'ambito dei Grandi Eventi dell'assessorato al Turismo e Beni Culturali della Regione Campania, con il patrocinio del Senato e della Presidenza del Consiglio dei Ministri. Il premio fu fondato come concorso di poesia nel 1996 dal poeta Arturo Esposito (dedicatogli alla memoria dal 2004), ed è diventato ormai una rassegna nazionale di cultura e spettacolo a trecentosessantasei gradi. Il 18 ottobre a Piano di Sorrento è prevista una serata tematica presieduta dal filosofo Armando Massarenti dedicata al mito, all'archeologia, al territorio con un intervento dell'archeologo Valerio Massimo Manfredi al quale sarà assegnato il riconoscimento. Tale evento sarà l'occasione della consegna del premio alla carriera al maestro Nicola Piovani che ha di recente aperto il festival "Viva l'Italia" in Belgio dirigendo la Brussels Philharmonic ed è sempre stato particolarmente attento alla mitologia, già nel 1990 quando scrisse la musica de "Le cantate del Fiore e del Buffo", fino a la partitura ispirata alle storie di amore e guerra di Scolacium, nel luglio scorso.



Il gran finale avrà luogo al "Teatro delle Rose" il 25 ottobre in cui si svolgerà la cerimonia di consegna dei riconoscimenti. Il direttore de "Il Sole 24 Ore", Roberto Napolitano vince il premio per la narrativa, sezione etico civile, per il suo ultimo saggio "Viaggio in Italia" (ed. Rizzoli). Un testo che, come recita il sottotitolo, narra "I luoghi, le emozioni, il coraggio di un paese che soffre ma non si arrende". L'attore Lino Banfi vince la sezione "Dino Verde" a 10 anni dalla morte del noto autore televisivo per la sua capacità di farci ridere e sorridere senza dimenticare i sentimenti. I due erano legati da una profonda stima avendo lavorato insieme in televisione nella commedia musicale "Arco baleno", per la regia di Gino Landi, ed in radio in "Che domenica ragazzi".