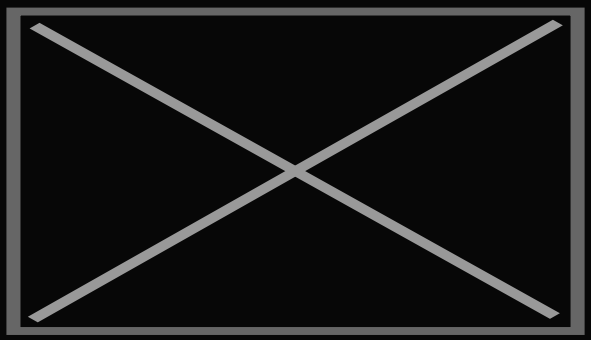
Gianluca Di Gennaro: imparate dai locali svedesi a usare bene le luci

20170512-131446-496a94c2

Gianluca Di Gennaro è allegro e pimpante quando parla della sua esperienza a Göteborg, in Svezia, dove ha girato la serie Our Time is Now – che forse sarà in distribuzione su *Netflix* –. “All’inizio non è stato facile ambientarmi. Per chiarirmi, vi faccio un esempio. A me piace mangiare fuori casa, ma per i primi due mesi non sono riuscito a entrare in un ristorante. Faticavo ad adeguarmi agli orari degli svedesi che pranzano alle 11 e cenano alle 17. Tanto che **alle 20 a Göteborg è impossibile trovare un ristorante aperto***!”, ci racconta l’attore che dopo il successo con Gomorra 2 vedremo nelle sale in autunno con Gramigna, un film sulla camorra diretto da Sebastiano Rizzo.*

Gianluca Di Gennaro che tipo di ristoranti preferisci?
Amo le trattorie di cucina tradizionale campana, le pizzerie e i ristoranti di sushi. Il che potrebbe sembrare strano, visto che non mangio pesce cotto…

Ci suggerisci un’idea per migliorare l’offerta dei nostri bar e ristoranti?
Pensando a ipotetici nuovi format, io punterei sulla *contaminazione tra ristorazione e arte a tutto tondo* : dalla pittura alla musica. Mentre **per quanto concerne l’arredo**, vi suggerisco di visitare i locali dei Paesi del Nord Europa. A Göteborg sono rimasto colpito dalla cura dell’arredo dei ristoranti e dei bar: ovunque le luci sono studiate nei dettagli al fine di valorizzare spazi e ambienti.



A proposito di Göteborg, parliamo della cucina svedese: caratteristiche e trend?
In cucina usano molte spezie e utilizzano ovunque il cetriolo. Hanno una varietà incredibile di zuppe e attenzione per i prodotti bio. Quanto ai trend, direi che la tendenza più diffusa è quella dell'healthy food.

Infine, dove ci consigli di cenare a Napoli?
La mia pizzeria del cuore è **Libros** in viale Kennedy 5 ad Aversa (CE), mentre la mia trattoria di riferimento, a Napoli nel quartiere Vomero, è la **Trattoria Vanvitelli**. Infine, vi suggerisco di visitare a Torre del Greco **MM Lounge Restaurant**, un ristorante ibrido appena inaugurato a Torre Del Greco. Concept ideato da **Clarence Seedorf e Kevin Noel**, è aperto da mattina a notte fonda ed è destinato a diventare una catena. Tra l'altro, è specializzato anche in ottimi cocktail firmati dal barman **Flavio Esposito**.

E dove ci porteresti a bere un cocktail a Napoli?
Alle **Cantine sociali** o all'Archivio Storico.