Sapori in cornice, a Napoli il cibo diventa Arte

Debutta il 31 gennaio, primo appuntamento di tre, **Sapori in cornice**, rassegna napoletana dedicata al binomio arte e cibo. Da gennaio a marzo tre mattinate - un sabato al mese, a partire dalle ore 11 - vedranno protagoniste arte visiva e arte gastronomica. La location è spettacolare: si tratta delle **Gallerie d'Italia - Palazzo Zevallos Stigliano,** un palazzo secentesco trasformato in spazio espositivo nel cuore di Napoli. Le nature morte barocche di Giuseppe Recco e Giovan Battista Ruoppolo, parte della straordinaria quadreria al primo piano del museo, diventano fonte d'ispirazione per originali **degustazioni narrate**. I dipinti *Natura morta con pane biscotti e fiori, Natura morta con pesci e molluschi* e *Natura morta con pani, frutta, selvaggina e pesci* suggeriscono altrettanti abbinamenti con prodotti tipici della tradizione gastronomica partenopea. Ai visitatori viene così offerta la possibilità di visitare la quadreria di Palazzo Zevallos Stigliano e di degustare alcuni dei prodotti rappresentati su tela, in un rimando tra passato e presente.
Ecco le date e il "menù" dell'evento, a cura di Dipunto Studio: il 31 gennaio si parlerà del pane di ieri e di oggi, a cura dell'antico forno napoletano Leopoldo di Leopoldo Infante. Il 28 febbraio sarà la volta del baccalà secondo lo chef Vincenzo Russo di Baccalaria, mentre il 14 marzo il tema è la dispensa contadina di ieri e di oggi a cura di Pietro Parisi, chef contadino di Palma Campania. Per info: numero verde 800 454229.