



## Le signore del **Gusto** in Campania

Belle, creative e preparatissime. Con un occhio in cucina (o in cantina) e l'altro nella sala a coccolare i clienti. Sono le imprenditrici del mondo del food and wine in Campania, che da regine del focolare sono diventate ottime e combatti-

ve imprenditrici dell'unico settore mai in crisi. Le donne nel mondo della ristorazione hanno spiccato il volo. Non senza difficoltà, perché assieme fanno le mogli, le mamme, le compagne e anche le figlie. Ma poi quando c'è da lanciare un piatto o un nuovo vino, sanno anche essere bellissime e quasi fan finta di arrossire davanti ai flash. Chef, proprietarie di ristoranti stellati, titolari di aziende vitivinicole or-

mai lanciate e apprezzate in tutto il mondo, ma anche giornaliste enogastronomiche, sommelier: le eccellenze che fino a ieri erano solo ad appannaggio dei maschi, oggi in Campania sono rappresentate da molte donne. Elena Martusciello, Rosanna Marziale, Marianna Vitale, Maria Ida Avallone, Daniela Mastroberardino, Maria Cacialli, Angela Frenda, Donatella Bernabò Silorata, Laura Gambacorta: la nostra squadra di campionesse tutte al femminile, che non sgomitano ma spesso collaborano a diversi progetti: tutti di qualità e soprattutto tutti rigorosamente seguitissimi, come i loro profili social e le loro trasmissioni

televisive o i loro libri. Vi raccontiamo le eccellenze della Campania da mangiare e da bere attraverso le protagoniste. In presa diretta. Partendo dalla capostipite: **Elena Martusciello** che quando le altre bambine all'età sua giocavano, aiutava la mamma a gestire un bar, perché il papà, ottimo pasticciere di Pozzuoli, morì a quarantasette anni quando il Presidente Nazionale de Le donne del Vino aveva solo undici anni, non sapendo né che si sarebbe sposata e diventata mamma a meno di vent'anni né che avrebbe

diretto sul nascere una delle migliori aziende vitivinicole, non solo Campane (Grotta del Sole). Lordine non segue l'importanza. Per noi non tutte motivo di orgoglio. Come **Rosanna Marziale**, faccia birbante e destino segnato dalla scuola di Gianfranco Vissani e Martin Berasategui, dopo essersi fatta le ossa nel ristorante di famiglia (Le Colonne a Caserta). La Marziale oggi oltre ad essere ambasciatrice (e sperimentatrice eccellente) della Mozzarella di Bufala nel Mondo, è una delle chef italiane più apprezzate, anche oltre oceano. Storia diversa, stesso destino di eccellenza: **Maria Cacialli**, la figlia di don Ernesto Cacialli, "il presidente", titolare assieme al marito di una delle pizzerie meglio recensite



### Campania leader del Food & Wine Rosa

Cucinano, gestiscono ristoranti stellati o aziende vitivinicole famose anche all'estero. In Campania aumenta nel Food and Wine il potere delle donne. E poi ci sono le nostre colleghe, che sono brave e preparatissime. Anche a cucinare.



### le Stelle campane

ELENA MARTUSCIELLO,  
MARIA IDA AVALLONE,  
DANIELA MASTROBERARDINO, MARIA CACIALLI, DONATELLA BERNABO' SILORATA, ANGELA FRENDIA, LAURA GAMBACORTA, ROSANNA MARZIALE E MARIANNA VITALE

## Belle, brave e creative Si dividono tra fornelli, casa e lavoro

dalle riviste e guide di settore ("la Figlia del Presidente"). Sempre il Centro Storico napoletano ha fatto da sfondo alla nascita di una delle chef giovani più apprezzate. Faccia da schiaffi e sorriso coinvolgente, **Marianna Vitale** corsara di Sud Ristorante (nel nome non solo un luogo, ma l'anima e una filosofia di vita dove il buono è messo davanti a tutto) a San Biagio dei Librai faceva la guida turistica dopo una laurea in Spagnolo all'Oriente, nonostante il papà facesse il cuoco e a

brava. Si sposa e assieme al marito (che di mestiere fa il sommelier) si imbarca per i mari del Sud aprendo un ristorante eccellente a Quarto: Sud, appunto. La storia di Lady Wine **Maria Ida Avallone** è una storia fatta a passo di danza, continuando il sogno (oggi Villa Matilde è una splendida realtà vitivinicola) del papà noto avvocato che aveva la passione, da mecenate, per il vino, che oggi la vede tra le eccellenze non solo della nostra regione con un occhio alla sperimentazione



reinterpretando il ricco patrimonio di cultura e tradizioni dell'Irpinia sposando il vino al percorso fino a diventare il Presidente nazionale



come **Angela Frenda** redattrice del Corriere della Sera e responsabile della sezione che il quotidiano di via Solferino dedica al Food anche con una bella sezione on line. Oltre che a raccontar di cibo la Frenda è una ottima cuoca che ama sperimentare percorsi nuovi, specie con prodotti tradizionali. **Donatella Bernabò Silorata**, anima sulle pagine di Repubblica il panorama enogastronomico campano e ha il merito di aver creato e lanciato Wine and the City rassegna che mischia in giro per la città di Napoli (e non solo) l'enogastronomia ad altre arti e mestieri, complice il vino. **Laura Gambacorta**, oltre a scrivere per diversi giornali anima interessanti eventi eno-gastro culturali. Non ultimo quello che a Villa Domi ha visto protagonista sua eccellenza il panino, elevato all'occorrenza a piatto gourmet da tre chef d'eccezione. Ah, dimenticavo: ognuna delle stelle del food and wine in Campania è protagoniste sui social network. Andatele a cliccare.

**PAOLO PERROTTA**



Portacapuana la domenica a pranzo cucinavano meglio di Master Chef. Alla Vitale si presenta Lino Scarallo chef di Palazzo Petrucci che le offre l'opportunità di collaborare per un anno in cucina. Impara tanto, diventando sempre più

senza mai perdere di vista la tradizione. Classe 1968, figlia di Walter e Dora, alla guida dell'azienda di famiglia Terredora, **Daniela Mastroberardino** ha contribuito da protagonista alla riscoperta dei millenari vitigni autoctoni della Campania,

del Movimento Turismo del Vino. Se ci son donne che brillano in cucina e altre a capo di aziende che producono vino, ce ne sono altre che fan sì che il mondo del food e wine abbia una sua dimensione anche dal punto di vista mediatico,