

A Salerno nasce Daniele Gourmet: un'isola di green-food

di Monica De Santis

Sbarca a Salerno "Daniele Gourmet", il nuovo ristorante di Joe Maglione. Un'isola green, il giusto approdo per il gusto, il buen retiro di chi vuol godersi il food d'alta qualità sotto un numero sconfinato di piante, piccoli arbusti ed essenze arboree. All'interno come all'esterno e pronto, da metà ottobre, ad accogliere la clientela in uno scenario unico. Un progetto ambizioso, un vero e proprio giardino verticale, che Joe Maglione ha affidato ad un retail tinkher, l'architetto Michele Citro, tra i più importanti creativi professionisti specializzati nel campo del food: «Da oltre un decennio – spiega – mi occupo, in maniera verticalizzata, del campo culinario e di come progettare storie d'amore tra i brand del food ed i propri clienti». In "Daniele Gourmet" Citro, grazie alla sua visione olistica della progettazione, è riuscito a dar vita ad un progetto permeato di ricchezza visiva e generato luoghi capaci di stimolare la dimensione dell'immaginario collettivo. «La filosofia di Joe Maglione tende ad un "ecosistema" di tradizione, innovazione, rispetto per la materia prima. Maglione coinvolge in un viaggio gastronomico ecosostenibile e, soprattutto, a sostegno di produttori locali. Qui c'è il teatro del gusto, la teatralità spontanea e genuina». Una collaborazione, quella tra Maglione e Citro, nata da una semplice telefonata: «Quando ho ascoltato le sue idee – racconta Citro – ho pensato di aver, trovato un folle come me. Gli stimoli trasmessi da Maglione sono tantissimi ed è stato, così, complesso e soddisfacente individuare stabilire il punto di equilibrio di un blend di materiali, luci, colori e tecnologia che possa ritenersi lo spin off del linguaggio culinario di Maglione. Cosa devono

aspettarsi i salernitani e tutti i fruitori? Direi un Teatro, un contenitore progettato per il benessere dell'individuo. Il prospetto esterno del ristorante sarà coperto da un verde vivo, completamente automatizzato e con impianto di irrigazione-fertilizzazione incorporato. Al suo interno – continua l'architetto dei vip – ci sarà un soffitto pensile composto da 400 tipologie diverse di piante disposte secondo il grado di luminosità che riceveranno dall'interno e dall'esterno del locale». Una scelta innovativa, una vera e propria sperimentazione rivoluzionaria che, per Citro, «fa da ottimo contraltare alla tradizione. Nel campo del food – sottolinea – è necessario non perdere il contatto con le proprie radici anche quando si sperimenta sul filo dell'equilibrio, come un trapezista senza rete. Nel giardino di Joe Maglione – annuncia Citro – c'è spazio anche per la ceramica, vista la vicinanza a Vietri sul Mare. Ho dato vita al progetto per la creazione di rappresentazioni iconografiche legate al tema della terra che andranno ad impreziosire il locale e la cui realizzazione è stata affidata all'artista Mariella Siano (Marsia Ceramiche). L'idea mia e di Maglione è quella di dar conto alla terra, valorizzarla e celebrare ciò che ci offre. Un esempio? Le pareti sono trattate con malta da intonaco ottenuta miscelando la calce aerea alla lolla di riso, un prodotto agricolo derivante dalla sbramatura del riso grezzo dopo la trebbiatura». Una ricetta che si preannuncia vincente ed attraente. E che avrà risvolti anche sociali: «Credo che il nuovo ristorante di Joe Maglione, quello che nascerà a Salerno, rappresenti un caso di studio nel mondo del neuro-interior design. Per ottenere un effetto "wow" ma anche per testare una delle discipline più in voga nel marketing moderno. Il segreto – confida – è nel saper mescolare bene tutto». Come fanno i grandi chef, come fa Joe Maglione. Competenza e follia, coraggio di essere e di osare.