Scritto da Red.
Giovedì 14 Maggio 2015 17:36



MILANO – Al suo arrivo in Piazza Irpinia, il traffico lungo il Cardo, l'asse che s'incrocia con il Decumano e che mette in relazione il Nord ed il Sud dell'Expo, è andato in tilt. Vincenzo Salemme, ospite dello spazio espositivo della Camera di Commercio di Avellino ad Expo 2015, ha letteralmente catalizzato l'attenzione del pubblico del Padiglione Italia, che si è riversato nell'area irpina per non perdersi la singolare esibizione di uno degli artisti campani più amati in tutto il Paese. E lui, da showman navigato, non ha tradito le attese.

Salemme – si legge in un comunicato – ha dato vita a divertenti gag, coinvolgendo il numeroso pubblico presente arrivato dalla Campania, dalla Sicilia, dalla Lombardia, dalla Calabria e dalla Basilicata, ed ha vestito i panni di chef per un giorno, inaugurando il ciclo di appuntamenti "Fuochi e fiamme". Ai fornelli si è cimentato con la realizzazione del suo cavallo di battaglia in cucina, le linguine alla puttanesca.

Tra olive, capperi e segreti per ottenere un piatto perfetto, l'autore di "Sogni e bisogni" ha raccontato la sua passione per la cucina, la buona tavola ed i vini dell'Irpinia, di cui ha detto di essere da sempre un grande estimatore.

Spazio anche per un salto tra politica e cucina. Sollecitato dalla giornalista Maria Tolmina Ciriello su quale pietanza gli ricordassero i due principali candidati alla presidenza della Regione Campania, Salemme non ha avuto dubbi: "De Luca un piatto di pasta e *fasuli*, Caldoro una pasta al forno".

"Tra i ricordi della mia infanzia – ha raccontato Salemme – c'è quello del rito della preparazione delle conserve di pomodoro, una preparazione che coinvolgeva tutta la famiglia. La figura di mia nonna che sul piccolo terrazzo di casa preparava la salsa, la passata, il profumo del pomodoro

fresco, tutte immagini che ho ancora nitide nella mia mente. Così come il ruolo che mi ero ritagliato nel tempo, che era quello dell'addetto al lavaggio delle bottiglie".

Della gastronomia irpina, Vincenzo Salemme ha detto di apprezzare in particolare la semplicità e la genuinità delle materie prime, citando piatti come il baccalà alla pertecaregna, i fusilli all'avellinese, rape e patate, accio e baccalà.

Nel corso del suo pomeriggio all'Expo, Salemme raccoglie la proposta estemporanea di una signora della provincia di Avellino che, per poter apprezzare a fondo la cucina irpina, gli suggeriva di farsi invitare a pranzo da qualche massaia: "Fatelo e ci verrò sicuramente".

Da uomo di spettacolo che gira l'Italia, Vincenzo Salemme ha avuto modo di apprezzare la tradizione culinaria di tutto il Paese ma, ha sottolineato, "devo ammettere che la cucina campana, di cui quella irpina è parte importante, e quella piemontese reputo siano insuperabili".

Alla fine, autografi, foto e selfie di rito, alla presenza di numerosi food blogger giunti in Piazza Irpinia da tutta Italia.