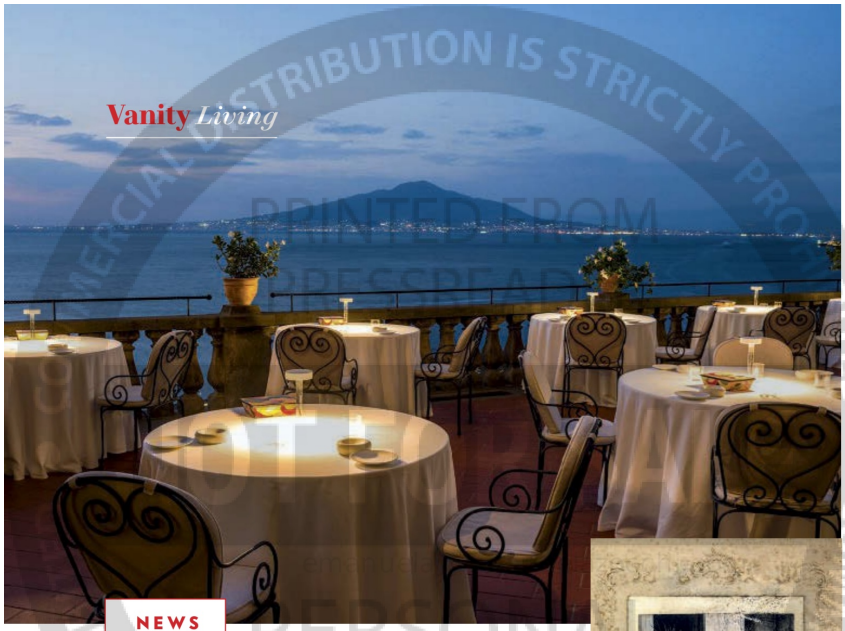


NEWS

TORNA A SORRENTO

Un libro (di storia) racconta l'hotel leggendario alle origini del nostro viaggiare. E un laboratorio di pasta protagonista di un film

di ANNA MAZZOTTI e ANNA MANISCALCO





CAMERA CON VISTA

«Qui dove il mare luccica e tira forte il vento su una vecchia terrazza davanti al golfo di Surriento» non è solo l'incipit di un celebre brano, ma un luogo ricco di storia, compresa quella del tenore Enrico Caruso, che nel 1921 soggiornò al **Grand Hotel Excelsior Vittoria**, a Sorrento. Lucio Dalla, ospitato nella stessa stanza, vi trasse l'ispirazione per *Caruso*. Nel libro *Alle origini del turismo. Il Grand Hôtel Vittoria a Sorrento dei Rispoli Fiorentino* (il Mulino, pagg. 218, € 25) la storica Annunziata Berrino racconta la storia dell'hotel, fondato nel 1834 e che ha accolto ospiti illustri, dall'imperatrice Sissi a Sophia Loren, e il suo legame con la nascita del turismo moderno a Sorrento, passato da semplice tappa per i viaggiatori del Grand Tour a luogo della villeggiatura grazie alla visione di Aniello Rispoli, che creò le prime camere con vista affacciate sul mare e le prime esperienze nel territorio. Un'impresa raccolta dalla famiglia Fiorentino, che ha guidato l'Excelsior Vittoria, oggi 5 stelle lusso, attraverso sei generazioni. E quella terrazza oggi è un ristorante stellato: il Terrazza Bosquet dello chef Antonino Montefusco.



MANI IN PASTA

Un gesto comune lo è davvero quando lo fanno tutti. Lo sa il **Tortellante**, laboratorio di pasta fatta a mano per ragazzi con autismo, sostenuto da Massimo Bottura e protagonista del primo film della serie **Cambiamo prospettiva** ideata da Bmw Group Italia. La voce narrante? Pierfrancesco Favino (*bmwgroup.com*).



L'OSPITE FELICE

di Paola Trifirò Siniramed

APERICENA, GIOIE E DOLORI

Da anni ha preso gran piede l'apericena, che non è l'aperitivo classico (come il mitico Martini Dry dell'indimenticabile Agente 007) ma un'anticipazione della cena. In realtà una sostituzione vera e propria perché, ebbene, non ci sarà la cena, ma solo (si fa per dire) un'offerta ricca e continua, rigorosamente in piedi, con finger food, tartine, stuzzichini, frittelline (quelle che, con certezza quasi matematica, appena addentate mettono a rischio il tailleur nuovo di zecca…), talora anche piattini con ultra-mini risottini e quant'altro. Il tutto accompagnato da champagne, drink, o cocktail vari. In realtà, l'apericena, che certo per chi ospita è meno impegnativo di un pranzo seduti, piace



a molti per la varietà e la curiosità dell'offerta. Ma c'è anche chi lo critica (e non sono pochi) o addirittura lo rifiuta. Le mani impegnate con piccole leccornie penalizzano l'incontro magari con persone importanti per il lavoro, se non l'abbraccio con un amico. Per i negativisti tutto complotta contro. Da qui il gran rifiuto del cibo in piedi in mezzo a un pubblico che invece pare non avvertire minimamente il problema. In questa performance non c'è in verità chi ha ragione e chi torto: ognuno reagisce secondo il suo sentire e, diciamolo pure, le sue doti equilibristiche.

Avvocato, esperta di storia della cucina e di arte del ricevere, cuoca appassionata e collezionista di testi dedicati alla gastronomia. Ha scritto il libro *Dizionario irresistibile di storie in cucina* (2021, Cairo). Il suo profilo Instagram è @dizionarioirresistibile

GIACOMO BRETZEL PER GHEV, GETTY IMAGES

https://www.pressreader.com/italy/vanity-fair-italy/20261104/page/128 04/11/26, 00:09 Pagina 1 di 1