



kult (where)

di Marinella Cammarota

## NAPOLI

**SI POTREBBE TORNARE OGNI WEEK END A NAPOLI E COGLIERE ENERGIE SEMPRE NUOVE, FERMENTI, IDEE E LUOGHI. SOPRATTUTTO QUANDO SUPERANDO I CONFINI DEL CONOSCIUTO E DELLE STRADE ASSOLATE L'ARTE CONTEMPORANEA ESPLODE IN LUOGHI SPERIMENTALI**

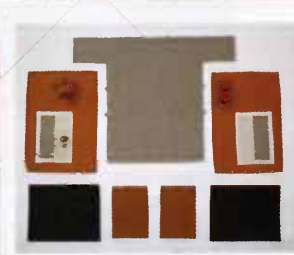
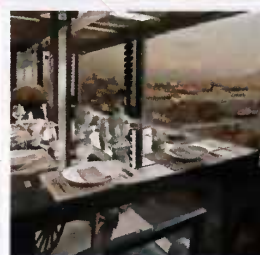
Luoghi sperimentali come l'originalissimo e seminascosto museo delle Plastiche **Plart**, dove, direttamente dall'osservazione della natura, la designer napoletana Chiara Scarpitti espone la nuova sorprendente collezione di gioielli Phylogenesi. Dalla combinazione di tessuti naturali come la seta e vari tipologie di materiali plastici si dà vita a una sperimentazione ibrida che apre un'interessante riflessione sul gioiello contemporaneo. Alla **Fabbrica delle Arti** - luogo dedicato alla sperimentazione "made in Campania", fondato da Giusi Laurino, in cui collaborano anche designer e artisti di fama internazionale tra cui Nathalie du Pasquier - è in scena fino a fine marzo il progetto "Un abito per la tavola": tovaglie realizzate con stoffe di antiche camicerie napoletane, tagliati in cotto Rufoli, tovagliette americane in plastiche riflettenti legano il design all'estetica gormand. Creazioni che grazie a una collaborazione con Palazzo Caracciolo ogni sabato "vestiranno" il ristorante O Brunch, un'esperienza conviviale di adattamento partenopeo della colazione anglosassone.

Altra realtà alternativa degna di nota è l'ex opificio industriale dell'800 riconvertito con il nome **Lanificio 25** (qui si realizzavano le giacche dei militari borbonici) in spazio autogestito e insubordinato dove si mescolano performance live, aperitivi, movida, arte e molto altro.

E non si possono escludere luoghi come l'istituzionale **Timpani e Tempura** dove assaggiare una cucina di strada in versione gastronomica grazie alla valorizzazione dei fratelli Tubelli che usano solo ingredienti di qualità come l'olio per frittura da spremitura a freddo. Superbe le erbe zeppole e le fritturine servite nel cartoccio.

Se in un moto di generosità si volesse regalare qualche cesto di leccornie a un amico bisognerebbe intrattenersi alla **Stanza del Gusto** di Mario Avallone, luogo da veri intenditori, dove vengono proposti menù raffinatissimi a chilometri zero e biologici oltre a vendere prodotti tipici di ricercatissima qualità, fino al cheesbar - osteria dove si può imparare tutto sui formaggi, da come tagliarli a come conservarli.

Per chi oltre a gustare volesse imparare, a **Città Del Gusto** (sede distaccata di quella romana del Gambero Rosso) fino a maggio la Scuola di Cioccolato Perugina con Lezioni di cioccolato 2 e corsi di "Sopravvivenza in cucina". Inoltre serate glamour e gourmet all'insegna del buon cibo e della musica in un'atmosfera sorprendente. Ma il "place to be" in questo momento è sicuramente il **Beluga**, il nuovo sky bar del Romeo Hotel che offre, in un'atmosfera minimalista total black spezzata dal pianoforte a coda rosso, una vista mozzafiato a 360° sulla città. Meta poco inflazionata ma suggestiva e preludio di vacanza, l'isola di Procida offre tra gli scorci dei vicoli stretti il Suite Hotel&Spa: minimalismo discreto in total white a ridosso della mitica spiaggia del **Postino**. Dettagli e design ricercato, giardino mediterraneo tra ulivi e limoni e un risto-bar super contemporary accolgono una clientela esigente. [lasuiteresort.com](http://lasuiteresort.com)



Dall'alto: un'immagine della collezione di gioielli di Chiara Scarpitti; il ristorante bar del Suite Hotel&Spa di Procida; immagini del Beluga del Romeo Hotel e alcuni degli oggetti per la tavola di "Un abito per la tavola".