



L'orario
Aperto
dalle 7
alle 24

I duemila metri quadrati dal 17 saranno aperti dalle 7 alle 24. Siamo a via Brin 49 c/o Complesso Brin 69, a Napoli: Tel.081.5636303, il sito è www.eccellenzecampane.it. Oggi è revisto un convegno tra le 16,30 e le 18 a cui si accede per invito, poi dalle 20 l'apertura ufficiale al pubblico con accesso libero. Eccellenze Campane è alle spalle del parcheggio Brin, l'uscita autostradale è Napoli Centro.

Il pizzaiolo
Guglielmo Vuolo
è uno dei grandi maestri
della pizza napoletana



La ristoratrice
Amelia Mazzola
della trattoria La Torre
di Massa Lubrense



L'intervista

«Produttori regionali di qualità per superare Terra dei fuochi»

Scudieri: la crisi è una opportunità per chi lavora seriamente

«Paura per l'immagine negativa di Terra dei Fuochi? Niente affatto, anzi questa vicenda ci aiuta moltissimo perché niente e nessuno può mettere in discussione il valore dei nostri prodotti, il consumatore vuole però proprio quelle certezze che noi gli daremo da domani. Chi, come, dove. Per noi è pubblicità pura». Paolo Scudieri porta in Eccellenze Campane di cui è presidente tutta l'esperienza internazionale

accumulata negli anni con il Gruppo Adler, oggi presente in 18 paesi. Un'altra obiezione che viene mossa, soprattutto in città, è che la zona scelta per Eccellenze è pessima oltre che pericolosa. «Nella mia vita ho visto ben altre zone a rischio, il Bronx su tutte, trasformarsi radicalmente sino a diventare occasione di investimento. Siamo alle spalle del parcheggio di via Brina, un capolinea per molti

autobus, a due passi dalle residenze universitarie. Ma soprattutto a poche centinaia di metri dall'uscita autostradale di Napoli centro, elemento appetibile per chi viene dalla provincia e che non ha bisogno di entrare in città pagando cara la sosta». Come nasce l'idea di Eccellenze Campane? «Sempre dai miei continui spostamenti in giro per il mondo. Mi sono reso conto che le catene di pizze e caffè, due simboli di Napoli, non sono italiane nonostante il nostro

«Niente altro che l'ordinaria manutenzione della strada e della zona. Ci basta questo». La formula scelta è molto diversa da Eataly anche se a uno sguardo superficiale può sembrare la stessa cosa. Come vi siete mossi? «L'idea di fondo resta quella di creare una opportunità all'eccellenza dell'artigianato alimentare di cui la nostra regione è leader indiscussa. Mi risulta che a Eataly i prodotti campani sono sempre tra i più cercati e non è un caso visto che la cucina italiana è composta da prodotti e ricette pensati qui. Noi però non vendiamo spazi, abbiamo chiesto agli artigiani di stare dentro e di metterci la faccia, di essere insomma parte del progetto. Pasquale ha selezionato la squadra, si tratta di grandissimi specialisti nel proprio settore già ben conosciuti dai gourmet e dal grande pubblico. Noi abbiamo provato a metterli a sistema». Questa di Napoli è una prova generale per la nascita di una rete? «Ci stiamo ragionando: sicuramente andremo all'estero e alcune aperture sono già in cantiere. Stiamo anche pensando se sia il caso di creare qualcosa di analogo nelle altre province della Campania». L'obiettivo è vendere solo prodotti regionali? «Esclusivamente, è la nostra forza: Eccellenza riunisce il meglio della regione, cioè dell'Italia, cioè del mondo: Pasta, pizza, caffè, pomodoro, mozzarella: scusate se è poco». E qual è il suo rapporto personale con il food? «Ovviamente sono un grande appassionato e devo dire che in Campania c'è l'imbarazzo della scelta». Quali sono i locali che frequenta più spesso? «Mi piace la cucina di giovani come Rocco Iannone a Pappacarbone e Francesco Sposito di Taverna Estia, quella irpina del Gatto e la Volpe a Ospedaletto e