

Napoli da gustare

La tradizione rivive in versione contemporanea. Nel nuovo bistro, firmato Giuliano Andrea dell'Uva, della storica pasticceria Scaturchio

foto di Nathalie Krag — testo di Sonia Cocozza

Nel piano nobile, l'angolo bistro con lo specchio su disegno che riflette gli affreschi d'epoca. Lampada String Lights di Michael Anastassiades per Flos e sedute vintage.



Assaggiare il Ministeriale, specialità di Scaturchio, è come celebrare un rito. Servito su piatti d'epoca, rigorosamente spaiati, che portano a tavola una storia centenaria



Dall'alto, pareti black and white negli ambienti bistro. Sedie Luigi Filippo e Thonet dialogano con pezzi vintage. La sala da tè arredata con le poltrone Veranda di Vico Magistretti, Cassina, a sinistra. Sulla parete, a destra, una applique di Caccia Dominioni.

Giuliano Andrea dell'Uva
con l'imprenditrice Anna
Normale. Tavolini a
specchio su disegno.
A parete, foto di Mimmo
Jodice e lampada 265
di Paolo Rizzato per Flos.





Vista sull'obelisco di San Domenico e Palazzo Saluzzo di Corigliano. Accanto, uno scorcio della stanza degli specchi, adibita a bistro, con lampade di Flos, tavolini su disegno e sedie Thonet.



Giochi di contrasti black and white, arredi su disegno, pezzi vintage e sedute rococò compongono il mix creativo fra ieri e oggi del progetto di Casa Scaturchio

C'è aria di casa negli ex uffici della Pasticceria Giovanni Scaturchio. A Napoli, al piano primo di un palazzo storico affacciato sulla monumentale piazza San Domenico Maggiore, nel centro antico della città, c'è un luogo speciale che sembra assecondare un'antica leggenda. Si racconta che in queste stanze, tra affreschi, stucchi e modanature abbia vissuto agli inizi del secolo scorso la famiglia Scaturchio. Da casa a laboratorio, da laboratorio a ufficio, da ufficio a pasticceria-bistro, lo spazio è come sospeso tra due epoche. "Tutto ha inizio dalla storia d'amore di Francesco Scaturchio per una sciantosa. Per conquistarla inventa un cioccolatino fondente dal cuore morbido, ma per una legge ministeriale dell'epoca, sull'omologazione dei cibi, è costretto a una trafila burocratica, passando di ministero in ministero", ci raccontano gli imprenditori e fratelli Paolo e Anna Normale che, come veri padroni di casa, c'invitano a entrare nelle pieghe più intime di questo spazio gourmet. "Nel 2013 abbiamo rilevato il marchio della celebre pasticceria dal fallimento, salvando il personale e con loro, la ricetta segreta del famoso cioccolatino: il Ministeriale. In più abbiamo deciso di riconcepire gli spazi affidando l'intervento all'architetto Giuliano Andrea dell'Uva che a breve si concentrerà anche sull'antica pasticceria al piano terra". Al cliente è riservata l'emozione di sentirsi accolto in una vecchia casa privata della Napoli dei Decumani, dove gli spazi sembrano avere una

doppia anima: una ruvida, segnata dal tempo e una più asciutta, contemporanea. Il progettista si è ispirato alle dimore della nobiltà napoletana. "In quelle case ogni stanza aveva un tema. Da qui l'idea di sviluppare mood diversi", spiega dell'Uva. "Con la stanza degli specchi ho voluto portare all'interno dello spazio riflessi di frammenti della città e regalare a chi vi sosta la piacevolezza di un ambiente affrescato, solo in apparenza rétro. La palette cromatica vira verso il rosso pompeiano e le tonalità di blu intenso che richiamano il mare del golfo e le sue profondità. Ho voluto, con questo restyling, raccontare l'idea di lusso contemporaneo contaminato da colori sofisticati e da scatole doppie che irrompono l'una nell'altra". Nella sala da tè, per esempio, il bianco esalta la scelta materica del legno e dell'ottone, ripresi dalla vecchia boiserie che rivestiva le pareti della storica pasticceria a piano terra. Nelle stanze di Casa Scaturchio il cibo è un'occasione social. Una sorta di tappa moderna del Grand Tour, dove viaggiatori, artisti e giovani possono incontrarsi per bere un caffè e assaggiare una sfogliatella. Senza rinunciare al rito assoluto del Ministeriale. —

Casa Scaturchio, piazza San Domenico Maggiore 19, Napoli, tel. 081.5517031, www.scaturchio.it