

Un portafoglio di cuoio ed è subito “That’s Ammore”

di Maria Pepe



Un portafogli in cuoio, nel suo colore naturale senza alcun artificio chimico. Un portafogli dal design classico, quello della busta da lettere, un portafogli basico che fa della linearità, da sempre sinonimo di eleganza e raffinatezza, il suo punto di forza, almeno all'apparenza... Un click, il portafogli si apre e all'austerità del fuori si contrappone l'estro del dentro. La pelle lascia il posto a stoffe antiche: canapa, seta grezza, lino, rivestono l'interno con fantasie che sono insieme intreccio di colori e tradizione.



Ghirigori astratti che si ispirano a ricette di un tempo lontano, dal violet grey della colatura d'alici ai gialli aranciati della pasta e fagioli con le cozze, passando al green brown della puttanesca, senza dimenticare le tonalità vivaci – dal rosso al senape – della caponata. A ciascuno il suo, portafogli personalizzati che nascono dalle scatole, gesto d'amore di Giuseppe Pisacane e degli chef, patron che collaborano con lui al nobile progetto di gusto e memoria che è "That's Ammore" .

Cartonati contenenti ricette, ingredienti e notizie, sulla propria terra e identità.

Pompei: "That's Ammore"

di Maria Pepe



Cenare al ristorante, dividerne e portarne via un pezzetto (i kit sono in vendita presso i ristoranti aderenti), andare a casa e cucinare la ricetta del proprio cuore magari, canticchiando quel motivetto allegro, “cartolina migrante” che fa...

“When the stars make you drool just like a pasta fazool That’s amore...”

Bells will ring ting-a-ling-a-ling, ting-a-ling-a-ling And you’ll sing “Vita bella” (Vita bella – Vita bella)...”



Scatole di cartone, a ricordo di quei vecchi pacchi postali,

momento di gioia del figlio “esule”, andato lontano per cercar fortuna e ritornare ricco e fiero nel proprio paese.

I pacchi di “mammà” con dentro tutto quello che serviva per riprodurre “l’ammore”! L’*ammore* di una terra, di un’appartenenza, di una ricetta stampata nel cuore e nella memoria...

Il tempo è passato, generazioni di figli sono andati e tornati, la memoria vittima di un maleficio cosmopolita ha relegato in un angolino il forte sentimento dell’identità, fino a quando..., come per intercessione di una fata buona, la memoria un po’ distratta si è ritrovata ad un tavolo di un ristorante e, boccone dopo boccone, ha ricordato! Ha ricordato i piatti che da bambina nonna e mamma le preparavano, entusiasta è tornata a casa e subito si è messa all’opera per realizzarli nella propria cucina. Ed ecco il dilemma: dove prendere le ricette e tutto quanto serve?



“L’ammore” passa per le scatole di cartone. Ritornano gli scatoloni, ma non sono quelli di “mammà”, sono quelli di Marco Carli, Chef & Patron Il Principe; Alberto Fortunato, Chef & Patron La Bettola del Gusto (La Pasta e Fagioli); Fioravante Iovine, Chef e Patron Garum, Pompei (La Puttanesca); Yuri Buono, Patron Vincanto, (La Caponata): protagonisti della ristorazione pompeiana.

Quattro moschettieri, il cui numero sicuramente è destinato a

crescere, sono i valenti ambasciatori di Giuseppe Pisacane, founder di “That’s ammore”.



Giuseppe Pisacane con
Serena Autieri

“That’s ammore”, “questo è amore”... scatole (kit) di cartone contenenti gli ingredienti, le ricette, le curiosità, la storia di Pompei, città punto di partenza del brand e della Campania. Una valigia culinaria e non solo, una guida per non perdersi, perché è solo conoscendo se stessi che si può scoprire il mondo.