MENSILE: TUTTO DIGITALE
maggio 2017

Hart, cinema e cucina oggi sposi

Cinema Hart, la sala multisensoriale nata dallo storico cinema Ambasciatori, in via Crispi, a Napoli, offre nel bistrot una cucina d'autore, firmata dalla 'stella' Marianna Vitale di Sud Ristorante

Cucina d'autore in formato smart, ovvero veloce, alla portata di tutti ma gustosa. Da qualche tempo, ogni giorno dalle 10 e fino a sera, il Bistrot Hart nell'omonimo cinema è aperto al pubblico della sala per una pausa gastronomica, con un piatto caldo o uno snack originale sia dolce che salato, comodamente seduti in poltrona guardando un film; ma il bistrot è aperto anche ai frequentatori del quartiere durante l'ora del pranzo come a fine giornata. E proprio la 'pausa pranzo' – o meglio, l'intervallo fra le 10 e le 16 – costituisce un'esperienza inedita: è possibile entrare in sala gratuitamente per un piatto salato o dolce, accompagnato da un bicchiere di vino o un tè, mentre vengono proiettati montaggi originali di film cult sul grande schermo.

Il tutto, come accennato nell'introduzione, accade all'Hart Cinema Food & Music, l'ultima monosala di Napoli e il primo cinema multisensoriale della città. Nato dalla ristrutturazione dello storico cinema Ambasciatori, Hart Cinema si ispira a format già sperimentati con successo in altre capitali europee, con un solo luogo per cinema, spettacolo, cucina.

E se il cinema si basa – oltre che su una programmazione di qualità – su un non comune comfort, con 100 posti tra divani, poltrone, e letti king size, la cucina è altrettanto 'confortevole', pensata da Marianna Vitale (stella Michelin dal 2011) per un consumo easy. Il menu prevede ad esempio il muffin pizza margherita e i mini calzoni fritti ripieni di scarola e noci, ricotta e pepe, ma anche piatti caldi come le zuppe di legumi o il tortello di bufala ai tre pomodori e agrumi e il raviolo al taleggio, zucca e polvere di roccocò.

I gourmet apprezzeranno poi certamente piatti come il cous cous di polpo su crema di melanzane oppure la tartare di vitello, in agrodolce, pomodoro confit e spinacini, acciughe di Cetara e caprino. Dulcis in fundo, la lemon cake o la torta di mele, le mini graffe e le bomboniere homemade.

E non è finita qui. L'iniziativa – nata da un'idea di Wine&Thecity e Donatella Bernabò Silorata, che ha portato la chef sul palco del cinema Hart nel 2016 e di nuovo nel gennaio 2017 – ha il merito di rafforzare il legame fra cucina e cinema, e di consentire l'apertura della sala anche di giorno a tutti gli appassionati del grande schermo. Il tutto, come punto di partenza per una serie di eventi in tema cinema-cucina caratterizzati da proiezioni speciali.

Ogni mercoledì, ad esempio, il Lunch Box offre la proiezione di un film degli anni '40 e '50, più un piatto, a 10 euro. Infine, da segnalare, che – oltre alla possibilità di consumare in sala – è possibile usare uno dei 10 tavoli nell'atrio del Cinema, e che tutto il menu è stato studiato anche per il take away. **hartnapoli.it**

dipuntostudio