

# “Girulà”, il vero Eden dei buongustai

MARIDÌ SESSA

**N**onostante tutto la “movida” notturna napoletana non si arresta, prendendo d'assalto, soprattutto il weekend, i locali più trendy della città.

Chiunque passeggi dalle 20 in poi nei pittoreschi vicarielli della zona Chiaia, rimane piacevolmente sorpreso dell'allegria che si respira: wine bar, tavernette, disco-bar, ma anche ritrovi destinati ad un pubblico più adulto, dove si può gustare una pietanza particolare, ascoltando buona musica, in un'atmosfera soft ed elegante. È quanto accade al “Girulà”, il mitico locale delle sorelle Rondinella, divenuto oggi una location alla page e sicuramente più adeguata alle esigenze della clientela d'élite internazionale, grazie al total restyling operato dal suo nuovo patron il dottor Giorgio Mello Rella ed alla sua cucina che propone piatti di ispirazione mediterranea, rivisitati dalle fantasie della nouvelle cuisine.



“Girulà”. Il patron Giorgio Mello Rella con lo chef Pasquale D'Arco nel ritrovo di Chiaia

**Dottor Mello Rella, da dentista a ristoratore: un singolare passaggio?**  
«Sono nato da una famiglia di professionisti, e quindi, fin da bambino,

sono stato naturalmente instradato alla cultura ed alla libera professione. Da ragazzo, girando per il mondo, ho coltivato una sola gran-

de passione: la ristorazione e la buona musica, ed ero particolarmente affascinato da quei localini che affollavano le vie della “Grande Mela”, dove si ascoltava il jazz e si gustavano cibi particolari. Con la maturità, non appena mi è capitata l'occasione, ho lasciato il gabinetto dentistico, per inseguire il mio sogno».

**E il sogno divenne realtà con il “Girulà”?**

«Sì, la prima volta che mi affacciai al “Girulà”, è stato amore a prima vista; poterlo ricreare, modificando la sua struttura originale di vecchia cantina degli chansonniers, per farlo assurgere ad ambiente caldo, intimo e raffinato, idoneo ad ospitare non solo “i nostalgici della canzone napoletana”, ma anche una clientela pluri-etnica, è stata la più importante scommessa della mia vita».

**A parte l'amore per la cucina, lei è anche un esperto sommelier?**

«Sì, mi diletto a scegliere accuratamente i vini della mia cantina. Chiunque è un appassionato seguace del dio Bacco, da me ha la possibilità di vivere un'esperienza indimenticabile, avendo di fronte una vastissima gamma di prodotti, da quelli più pregiati come il Sassicaia e l'Ornellaia di Bolgheri, al Barolo Per Cristina di Clerico, al Brunello di Montalcino Tenuta Greppo di Biondi Santi, a quelli più commerciali come il Cabernet Sauvignon Accademia Del Sole delle Cantine Calatrasi, al campano Greco di Tufosi Benito Ferrara».

**Il cibo è seduzione: come “seduce” i suoi ospiti?**

«Abbiamo un menu molto fantasioso curato personalmente da me, e dallo chef Pasquale D'Arco destinato a chi predilige i gusti o molto forti o estremamente delicati, con un ricco ventaglio di proposte: dai fagottini di salmone con gamberi e formaggio, alla ricciola marinata all'arancia e alle cappelle di funghi al

gorgonzola come entrèe, alle trenette con bottarga di tonno ed i paccheri rucola e tartufi come primi piatti, all'agnello farcito in crosta ed il filetto di orata alla bourguignonne come secondi. E per finire delicatesses della pasticceria napoletana, accompagnate da una serie di preziosi distillati».

**Un vero Eden dunque per i buongustai?**

«Non solo per loro, ma anche per chi vuole trascorrere qualche ora in allegria, confortato dal coinvolgente suono di gruppi musicali, di stampo partenopeo o jazzistico, che si alternano sul palco del “Girulà” per tutta la stagione».

**Siamo già in pieno Carnevale; qualche suggerimento culinario per il “martedì grasso”?**

«Ventaglio di “coriandoli” saporiti allo speck ed al salmone, lasagnette vegetariane, porceddu imbottito con salsa calda ai frutti di bosco, chiacchere e sanguinaccio».