

# Al "Girulà" celebrata la napoletanità

**M**etti una sera a cena al "Girulà". Luci soffuse, eleganti arredi dalle tonalità del dorato e del beige rendono questa struttura particolarmente gradevole e trendy, facendola assurgere ad un vero e proprio gioiellino nel quartiere Chiaia.

Ad inaugurare la nuova stagione del "Girulà" che si preannuncia ricca di eventi di grande pregio artistico e musicale, grazie ad un "art director" eccellente, Giorgio Mello Rella, patron del ritrovo, si è svolta una frizzante serata all'insegna della napoletanità e del culto delle antiche tradizioni partenopee. «Non solo jazz - ha riferito Mello Rella, dentista di professione e "ristoratore per passione", ma, per animare le esclusive serate al "Girulà", ci saranno anche noti gruppi musicali partenopei, che sul filone della primaria concezione delle sorelle Rondinella, coinvolgeranno di volta in volta, durante il convivio, i graditi ospiti in ritornelli e tarantelle. Da New York a Napoli, dunque - ha infine specificato Mello Rella - in un contesto estremamente duttile, capace di trasformarsi, a seconda delle esigenze, in un localino della "5ª strada", o in una "taverna" super chic nel cuore della "Napoli bene"». Gli ospiti, tra cui, il professore Antonino Fiorito con Costance, l'avvocato Nello De Ruberto, Licia Antonini con il commercialista Mauro Strazzullo, Imma Mango, Mena Carlino, Marina Ajello, lo psichiatra Piero



**"Girulà"**. Da sinistra, Tonino Fiorito tra Costance ed Imma Mango; Licia Antonini, Emilia Cardito e Nello De Ruberto e il patron Giorgio Mello Rella con i musicisti del gruppo di Raffaele Converso

lo Converso, da oltre 10 anni operante nella compagnia di Roberto De Simone, che accompagnato da Giusep-

Prevete, l'architetto Emilia Cardito, Francesco Manzoni e Giuseppe De Lucia, sono stati accolti in un'atmosfera raffinata ed al tempo stesso goliardica. Dopo un gustoso welcome cocktail a base di champagne e ostriche, è stata servito un prelibato dinner d'ispirazione internazionale, opportunamente rivisitato secondo le nostrane tradizioni: straccetti di bufala e pachino, crostacei al brandy, risotto al profumo del mare, cappelle di funghi al gorgonzola, filetto al pepe verde, tagliata di frutta fresca, bignè alla crema chantilly.

Ad allietare i commensali, il musicista Raffael-

pe Colandrea al clarinetto e sax, e Franco Ponso alla chitarra, si è esibito in un'apprezzata performance; un ipotetico viaggio nella canzone napoletana attraverso una sequenza di brani dal '700 al Dopoguerra, con arrangiamenti, che pur rispettando le originali caratteristiche storico-musicali, hanno dato spazio ad uno stile più moderno, più contemporaneo. E per finire? Scetavajasse, putipù e triccabbalacche, un tripudio di allegria e di spensieratezza da far resuscitare tutti, anche i "più tranquilli".

[MASE]