

## Musica e candele creano l'atmosfera

**NIENTE DI MEGLIO** di una cenetta per vivere una notte magica sotto le ali protettive di san Valentino. «Noi uomini siamo fatti della stessa sostanza dei sogni», professava William Shakespeare; ed allora... facciamo in modo che ogni nostro desiderio divenga realtà! Partendo dal presupposto che non tutti gli innamorati sono uguali, e che è assolutamente necessario in questi casi, interpretare i gusti e le esigenze degli eletti protagonisti, si possono immaginare diversi contesti. Da quello romantico, offerto da «Villa Domi», lo splendido maniero che sovrasta il golfo partenopeo, a quello più trendy, tipico di un locale metropolitano nel cuore di Chiaia come il «Girulà», chiedendo preziosi suggerimenti ai rispettivi titolari Mimmo e Maria Contessa e Giorgio Mello Rella (nella foto a destra), circa la preparazione di una tavola e un menu da preparare in casa.

**Signora Contessa, come immagina un «love dinner» nel proprio nido d'amore?**

«Il successo di una serata comincia da piccoli accorgimenti nella decorazione della tavola; basta un tocco di rosso (colore della passione), per ravvivare

l'ambiente: dai petali di rose, sparsi su di una tovaglia dai riflessi argentei, alle candele basse all'essenza di rosa, ad un centrotavola infiocchettato di nastri di raso, sul quale vengono adagiati tanti piccoli doni e delicati cuoricini di cioccolata da gustare alla fine».



**Questo per la coreografia. E per il menu?**

«La cuoca «innamorata» si cimenterà ai fornelli indossando un grembiolino «giusto» per la ricorrenza, ella potrà esibirsi con un ventaglio di pietanze, ispirate alla nouvelle cuisine: gamberi imperiali appena saltati in padella con una spruzza-

tina di Grand Marnier guarniti con della buccia d'arancia tagliata a julienne, un timballino di pasta fresca ripieno di pesce o di carne bianca, budino «stregato» al cioccolato da servire in un'unica coppetta a forma di cuore da mangiare in due. E per finire...un brindisi all'amore con flute d'argento e champagne francese e... buon dopocena!».

**Dottor Mello Rella, ci illustri il «San Valentino» versione «Girulà»**

«Premesso che non amo le atmosfere ovattate, ma prediligo l'essenzialità, supportata da una vena di raffinatezza, in nome dell'«amore giovane» e senza eccessivi fronzoli, auspico una tavola minimal chic, dai toni caldi dell'oro, del beige e dell'avorio, illuminata da piccole fiammelle color champagne; molto lineare anche il menu, ispirato a tutto ciò che è afrodisiaco e scaramantico al tempo stesso: trionfo di ostriche, innaffiate da prosecco ghiacciato, appetizers ai crostacei con salsa rosa, trenette alla bottarga, astice al cacao in crema di zucca, bigné di crema chantilly e fragoline di bosco. E per finire...un romantico pas à deux, sulle note di un nostalgico sassofono!».

