



Totò al Silenzio Cantatore: evento dedicato al Principe della Risata



Le poesie e le canzoni del principe della risata in accompagnamento ideale ai piatti simbolo della tradizione partenopea cari a Totò, ispirati alle ricette originali scritte e tramandate dallo stesso Principe della Risata, così come è tutt'ora noto nei cinque continenti.

Totò, simbolo della Napoletanità, artista di fama mondiale, scrittore e poeta, protagonista anche a tavola: è la proposta attuale del "Silenzio Cantatore", location prediletta dai romantici habitués della Costiera sorrentino-amalfitana in posizione naturalistica e paesaggistica privilegiata,

all'interno dello splendido parco marino di Punta Campanella, esattamente nella zona più suggestiva ed esclusiva di Piano di Sorrento che si affaccia nel verde dei Colli di San Pietro di fronte all'esclusivo arcipelago de Li Galli. Oasi di pace immersa nella natura rigogliosa, tra cielo e mare, in un contesto unico e di rara bellezza a pochi minuti dalla regina della Costa d'Amalfi: la mondana e bellissima Positano.

La suggestiva dimora di Achille Morabito, aperta ad un pubblico d'élite, celebra domenica 12 novembre a pranzo un artista di intramontabile spicco della tradizione partenopea, in occasione dell'anno a lui dedicato che lo vede protagonista di tante iniziative. Tra queste, spicca appunto la proposta de Il Silenzio Cantatore per qualità ed inconfondibile connotazione artistico-culturale, oltre che per il contesto di



rara bellezza ed esclusivo.

Lo chef Ciro Palomba propone a pranzo le pietanze raccolte nel libro "Fegato qua, fegato là, fegato fritto e baccalà" edito da Rizzoli e scritto a quattro mani dalla figlia del grande artista, Liliana de Curtis e da Matilde Amorosi, ovvero la biografia ufficiale del principe Antonio de Curtis, in arte appunto Totò.

La location offre raffinati menù,

un servizio di qualità ed un panorama senza eguali ai quali stavolta si aggiunge la particolarità di un menù esclusivo dedicato al Principe della Risata.

Per gli adulti, benvenuto con bollicine, antipasto, sformato di parmigiana di melanzane su crostone di pane saporito e frittura napoletana, poi pasta ricca alla nonna Nannina, arista di maiale cotta al forno con patate. Per dolce, uno strudel napoletano.

Previsto anche il menù bambini a base di prosciutto e treccia di pasta, pennette al pomodoro, cotoletta di pollo alla milanese e patatine fritte, dolce.

Suggestiva la storia del Silenzio Cantatore. Fu costruito negli anni '30 su disposizione di un nobile francese, che durante una tenuta di caccia si innamorò perdutamente di una giovane artista che divenne poi sua moglie.

La discesa a mare parte dai Colli di San Pietro e prosegue per una strada privata fin giù alla scogliera sul mare, esposta a sud-est, che guarda a destra la Punta di Sant'Elia, a sinistra Vettica di Praiano e di fronte gli isolotti de Li Galli.

La carta dei piatti è concepita nel rispetto delle stagioni ed in base alle offerte giornaliere del mercato.

La cucina è prevalentemente improntata su piatti di pesce con abbinamenti di verdure e legumi del territorio, piatti tipici di carni e verdure delle tradizioni sorrentina. La cantina offre vini prevalentemente campani e rossi nazionali.

Per il pranzo dedicato a Totò, info e prenotazione: 0815333374

Teresa Lucianelli