



A cena con l'autore *"I piatti ed i luoghi del commissario Ricciardi"*

Incontro con Maurizio de Giovanni
Ristorante 'A Taverna Do' Rè - Napoli
Venerdì, 21 gennaio 2011



La Sezione propone ai Soci un incontro con **Maurizio de Giovanni** - scrittore di noir ambientati negli anni '30, il cui protagonista, il commissario Ricciardi, svolge le sue indagini nelle zone del centro di Napoli - per presentare il suo ultimo libro **"Il giorno dei morti – L'autunno del commissario Ricciardi"**.

Maurizio de Giovanni è nato nel 1958 a Napoli, dove vive e lavora. Nel 2005, con un racconto ambientato nella Napoli fascista degli anni Trenta che ha per protagonista il commissario Ricciardi, vince il premio nazionale Tiro Rapido, riservato a giallisti emergenti. Lo stesso personaggio diviene poi il protagonista di un romanzo edito da Graus nel 2006, "Le lacrime del pagliaccio". Lo stesso romanzo viene successivamente edito dalla Fandango Libri, col titolo "Il senso del dolore", dando inizio a una serie di pubblicazioni giunta sinora a quattro volumi aventi per protagonista il commissario Ricciardi.

Il quarto episodio, l'Autunno, intitolato "Il giorno dei morti" ancora per Fandango Libri, è uscito il 16 settembre 2010. Intanto, il primo volume, "Il senso del dolore", è stato pubblicato dalla Suhrkamp in Germania, dove ha già venduto oltre 20.000 copie, e sta per uscire in Francia con la Payot & Rivages.



La presentazione, dal tono poco formale, sarà articolata in modo tale da incentivare l'interazione tra lo scrittore ed i partecipanti che potranno porre domande miranti a cogliere curiosità, aneddoti ed aspetti non esplicitamente esplorati nella narrazione.

Il tutto sarà "alleggerito" da una cena con un menu che prevede portate, scelte dallo chef **Francesco Parrella** e liberamente ispirate ai piatti preferiti dal commissario Ricciardi e dal suo collaboratore il brigadiere Maione, accoppiate ai vini della casa vinicola flegrea **"II IV Miglio"**.

'A Taverna Do' Rè anche quest'anno è stato inserito nella prestigiosa Guida del Gambero Rosso. È dal 2004 che il locale vede la sua presenza nella famosa pubblicazione con i migliori ristoranti italiani. Francesco Parrella, chef emergente della scuola napoletana, non perdendo mai di vista la tradizione enogastronomica del territorio, ha contaminato la cucina tradizionale con gli ingredienti più fashion dando vita a nuovi piatti.

Menu

Portata	Descrizione	Vino "II IV Miglio" abbinato
Antipasto	Piccola Montanara Parmigiana di melanzane Fritto misto do' Rè	Falanghina Campi Flegrei Doc
Primo	Ziti al ragù con braciola	Piedirosso Campi Flegrei Doc
Secondo	Salsiccia ripiena di provolone del monaco con friarielli	"Macchia Rosso" Aglianico Igt
Dolce	Zuppetta calda con sfogliatella riccia	Passito