



Luigi Barone

Luigi Barone

*Tra Villa Diamante e scuola di cucina,
nasce un progetto con i detenuti*

DI ALESSANDRA CARLONI

I'M GENNAIO-FEBBRAIO 2025

PROFESSIONISTI AL TOP

Luigi Barone è un cuoco, gastronomo e imprenditore che rende orgogliosa la sua regione, la “nostra” Campania. Prima di scegliere il capoluogo partenopeo, Barone ha avuto importanti collaborazioni con ristoranti e alberghi di Porto Cervo, Montecarlo, Capri. Da dieci anni dirige la cucina di Villa Diamante, prestigiosa location per eventi nata dal restauro di un antico convento di clausura e affacciata sul golfo di Napoli. L’idea di Barone è molto semplice: la tradizione non deve morire. La sua è una cucina che la arricchisce, la reinventa, ma non la lascia mai indietro. Il suo raviolo farcito di parmigiana, la sua porchetta di coniglio, i suoi abbinamenti con i migliori vini di produzione rigorosamente campana, deliziano i “palati forti” dei napoletani che scelgono Villa Diamante e la società di catering di Luigi Barone per i propri eventi. Chi si affida allo chef e alla sua brigata vive un’esperienza che ha per protagonisti i cinque sensi, perché niente viene lasciato al caso, dalla scelta delle materie prime di alta qualità e nel rispetto della stagionalità, alla grazia e all’armonia dell’impiattamento e della decorazione. Ogni anno il menù viene arricchito con nuove proposte e aggiornato in base a una costante ricerca di processi e ingredienti nuovi o antichi. Il risultato è la giusta miscela tra tradizione e innovazione, come spiega Barone: “la tecnologia migliora la cottura, le finiture e il ciclo della cucina, ma dalla ricerca delle materie prime, dalla loro storia, è lì che si gioca tutto”. Il legame con la Campania resta fortissimo, come viscerale è il rapporto con



Il legame con la Campania resta fortissimo, come viscerale è il rapporto con Napoli, “culla di una cultura gastronomica profonda, antica, eredità delle nostre massaie e dei nostri marinai del passato”. “La nostra è una cucina semplice, come semplici sono le materie prime, ecco perché rinnovare le ricette richiede cautela, in modo che aromi come quello dello zolfo, impresso nei pomodorini del Piennolo del Vesuvio, non vengano alterati” – spiega lo chef – che predilige materie prime e vini campani.

Napoli, “culla di una cultura gastronomica profonda, antica, eredità delle nostre massaie e dei nostri marinai del passato”. “La nostra è una cucina semplice, come semplici sono le materie prime, ecco perché rinnovare le ricette richiede cautela, in modo che aromi come quello dello zolfo, impresso nei pomodorini del Piennolo del Vesuvio, non vengano alterati” – spiega lo chef – che predilige materie prime e vini campani.

La grande passione per la gastronomia e per il territorio di appartenenza ha spinto Barone a dare un’opportunità ai detenuti del carcere di Secondigliano con dei corsi di cucina, esperienza che lo ha profondamente colpito, al punto da dare vita a un progetto che coinvolge proprio il Centro Penitenziario. “Produrremo una linea di cibo “gelo”, ispirata alla cucina partenopea”. Perché, dice, “non c’è prevenzione della devianza senza educazione e speranza”. ■

I'M GENNAIO-FEBBRAIO 2025