

Intervista a Carmine D'Elia – “Dispensa Italiana e Lucania 131 sono una squadra vincente”

di Beatrice Folino

Anche quest'anno **Dispensa Italiana** sta mettendo in campo tutte le sue risorse e tutta la sua professionalità per il **Lucca Summer Festival 2018**, evento prodotto dalla D'Alessandro e Galli, cui prenderanno parte artisti da non perdere, con nomi tra i più cool della scena nazionale ed internazionale, per serate che porteranno a Lucca delle vere e proprie leggende. L'entusiasmo di Dispensa Italiana, capitanato dal Responsabile Gastronomico **Fofò Ferriere**, è stato affiancato dallo staff di **Lucania 131**, in particolare nella persona del Responsabile **Carmine D'Elia**, che ci racconta:

*“La collaborazione con Dispensa Italiana è già rodata, abbiamo iniziato dando il massimo in occasione dell'evento Casa Sanremo, grazie anche al patron **Vincenzo Russolillo**. Lavorare al fianco di Fofò è un'esperienza che rimane impressa, specialmente quando hai la fortuna di trovare persone che hanno la tua stessa visione d'insieme.”*

Dunque tanta energia, anche in questa occasione così speciale. *“Lucania 131 porta questo nome perché rappresenta i 131 paesi della regione Basilicata; per ciascuno di questi, noi cerchiamo di esaltarne i sapori e la tradizione: prendere parte a eventi come il Lucca Summer Festival ci permette di far conoscere certi prodotti che altrimenti rimarrebbero sconosciuti. Per Lucca stiamo portando a termine ciò che c'è da fare con sacrificio, ma anche con grande soddisfazione. Ogni chef ci dà un aiuto prezioso a ogni concerto, e non solo per curare le esigenze degli artisti, ma anche per ospiti e*

staff: sia Dispensa Italiana che Lucania 131 hanno l'obiettivo di rendere l'area hospitality perfetta sotto ogni aspetto, dal catering agli allestimenti alla gastronomia. Alla fine della giornata siamo stanchi, com'è normale che sia, ma contenti di aver portato a casa importanti risultati. Un supporto valido è stato anche **FE.VI. FRUTTA**, che ci ha fornito materie prime importanti dalla frutta agli ortaggi, e che ci ha aiutato a 360° nel reperire gli alimenti."

Carmine D'Elia continua spiegandoci l'intesa nata con Dispensa Italiana:

"Agli inizi capii subito che io e Fofò avevamo lo stesso progetto: portare qualità e tradizione in tavola. Noi di Lucania 131 eravamo concentrati sulla Basilicata, in un'area circoscritta, e grazie a lui siamo stati capaci di mostrarci su un palcoscenico nazionale e internazionale. Ormai andiamo a braccetto, ci sentiamo tutti i giorni perché c'è sempre qualcosa da fare, insieme, e tutto questo mi rende orgoglioso. Riuscire ad avere tanto feeling con un team esterno al tuo è fondamentale, soprattutto quando ci si trova di fronte agli imprevisti del mestiere, che sono inevitabili. Noi stabiliamo il programma la mattina e non ci si ferma fino a che non si è sicuri di aver fatto tutto, e farsi spalla a vicenda non può che essere segno di grande stima e fiducia reciproca."

E conclude:

"Sono onorato di far parte di questa famiglia – perché ormai siamo una famiglia – assieme a **Dispensa Italiana e a Gruppo Eventi**, con Fofò che mi ha voluto accanto in quest'avventura, che con la sua calma e il suo impegno spontaneo riesce a gestire qualsiasi situazione, con uno staff sinergico col quale chiudiamo ogni lavoro in perfetta armonia.

Oltre a Dispensa Italiana, ringrazio i nostri Chef, **Giovanni Battista Guastamacchia, Emanuele Ricchiuti, Emanuele Mele, Domenico Radicchi, Salvatore Spasito** e tutti i ragazzi che si trovano in cucina e che sono il nostro vero motore, nonché due Chef toscani venuti a darci una mano che saranno con noi per

*tutta il percorso del Lucca Summer Festival, **Iuri Dini** e **Stefano Micheloni**. Inutile dire quanto sia stato strepitoso anche il team di Gruppo Eventi! Spero davvero che le cose continuino così, e anche meglio!"*