

“Cenando sotto un Cielo Diverso”. Enogastronomia a Villa Alma Plena



Si è svolta nella serata del 27 giugno la quattordicesima edizione dell'evento “**Cenando sotto un Cielo Diverso**” registrando una grande affluenza di pubblico. Per gli organizzatori questa edizione ha sancito il definitivo ritorno alla normalità: *“Un ritorno che inseguivamo da due anni – commenta **Alfonsina Longobardi**, ideatrice dell'iniziativa - . Sebbene l'evento non si sia fermato durante il periodo pandemico, è stato comunque svolto in modalità diverse (ad esempio, gli chef stellati hanno cucinato nelle mense sociali) oppure è stato soggetto a restrizioni (limitazioni del pubblico ammesso, distanziamenti, etc.). Finalmente l'evento è tornato nella sua vecchia veste, ma con contenuti raddoppiati. Auspichiamo di tornare a organizzare anche l'edizione invernale!”*.



Aumentati, dunque, i contenuti della kermesse: 160 cuochi, panificatori, pizzaioli, pasticciere e produttori; 12 chef stellati (**Roberto Di Pinto, Domenico Iavarone, Giuseppe Aversa, Francesco Sodano, Luigi Salomone, Alfonso Crescenzo, Cristoforo**

Trapani, Michele Deleo, Raffaele Vitale, Carlo Spina, Luciano Villani, Ciro Sicignano); un palcoscenico affollato di artisti (**Maria Bolignano, Francesco Albanese, Anna Capasso, Enzo Fischetti, Monica Sarnelli, Michele Selillo, Massimiliano Cimino, Ciro Torlo, Giuseppe Moscarella, Stefano De Clemente, Marianna Bonavolontà**) introdotti dalla presentatrice Ida Piccolo.

Il tema che è stato dato alla brigata di cucina composta da più di 300 elementi è la *“globalità della Dieta Mediterranea”*: il modello nutrizionale divenuto patrimonio UNESCO può, con i dovuti accorgimenti, essere adattato in tutto il mondo favorendo non solo la salute dell'uomo, ma anche l'ambiente.

Tra i piatti globalmente sostenibili in degustazione c'erano: il *“Ricordo di un viaggio in Perù”* dello chef stellato Francesco Sodano, una ceviche di gambero rosso, rafano, mela verde e lime; la pasta e patate rivisitata con impepata di cozze in tre



consistenze e limone fermentato con salsa al prezzemolo dello chef Gianmarco Carli; *“Le meraviglie del nostro giardino”*, un dessert ricavato esclusivamente con i prodotti che crescono negli spazi verdi di Villa Alma Plena (ovvero ciliegie, olio, mandorle e agrumi), un piatto dello chef resident Salvatore

Spuzzo; *“L’antica mozzarella in carrozza”* realizzata con palatone di pane raffermo di Montevergine, fiordilatte di Agerola, uova e formaggio irpino, una ricetta de *“I dottori del fritto”*.



Non sono mancati momenti divertenti, gli spazi dedicati alla musica (tra questi particolarmente apprezzato l’intervento della cantante ed attrice Anna Capasso, che ha fatto ballare tutti i presenti sulle note del suo ultimo singolo, ovvero *“L’estate su di noi”*), quelli dedicati alla cultura (l’autrice Marianna Bonavolontà ha presentato il suo ultimo libro *“La ragazza col genio in valigia”*) e al sociale (le testimonianze di Rebecca Azzini sulla sua personale esperienza nel mondo della diversabilità).

Il ricavato dell’evento andrà a coprire le spese per l’acquisto di giochi che saranno consegnati durante il periodo natalizio ai bimbi ricoverati nel reparto di nefrologia dell’ospedale pediatrico *“Santobono Pausilipon”*, per l’organizzazione di lezioni di cucina per gli ospiti *“speciali”* del centro Don Orione di Ercolano, e per la costruzione di un laboratorio ludico didattico per malati schizofrenici (obiettivo a lungo termine per cui si stannoraccogliendo fondi già da diverse edizioni).

foto @mina grasso

