

# #InsiemeperilTerritorio: risultati centrati dalla Squadra solidale di Teresa Lucianelli



“Gli appuntamenti charity programmati hanno raggiunto ampi e lusinghieri consensi di critica ed evidenti successi di pubblico, tanto che abbiamo messo subito in cantiere un altro evento benefico su specifica richiesta dei partecipanti. Ne daremo notizia a breve. È stato premiato con grande

entusiasmo, come sempre da 13 anni, l'impegno della magnifica Squadra solidale di eccellenza di #InsiemeperilTerritorio. Notevoli soddisfazioni, addirittura superiori alle migliori aspettative, ci sono venute dal riuscitissimo cenone/spettacolo promosso a favore dei bimbi 'invisibili' e degli ultimi, che si è tenuto nella splendida e super panoramica cornice di Seiano. Sede suggestiva, confortevole ed accogliente, più che gradita dal pubblico: 'Ma che Bontà', caratteristica location circondata dal verde ed affacciata sul mare dall'inconfondibile tonalità di azzurro che contraddistingue quell'angolo di Paradiso rappresentato dalla Penisola Sorrentina, situata di fronte a Napoli ed al Vesuvio".

Sorride con evidente gioia unitamente ai rappresentanti più attivi della sua eccellente Squadra, e parla con motivata soddisfazione del successo registrato anche stavolta dalla manifestazione che ha appena promosso, Teresa Lucianelli, fondatrice della nota rassegna charity e della relativa formazione dedita al bene, nella quale militano quali volontari: chef, produttori nel campo alimentare, professionisti dell'informazione, operatori della comunicazione, specialisti del benessere e dell'alimentazione, rappresentanti delle arti, della moda, della cultura, ecc. Ideatrice di #InsiemeperilTerritorio, rassegna itinerante di eccellenza operativa da 13 anni, enogastronomica, artistica, culturale e scientifica, la nota giornalista professionista specializzata in food, ha avuto al suo fianco, nell'organizzazione della riuscita kermesse di Seiano, Giuseppe Vitiello e Licia Sorrentino, dinamici patron di "Ma che Bontà; Paola Fiorentino, guardiana della pace di Assisi, dama di Lourdes e Cavaliere di Malta, volto Mediaset; Gregorio Castellano, informatico e appassionato musicofilo, specializzato in rock, tra le più attive colonne solidali di #InsiemeperilTerritorio"; Ileana Mandile, affermata naturopata, esperta in Benessere ed Estetica, dagli inizi

nella formazione benefica.



L'incontro rientra nelle iniziative che sono state programmate fino a dopo l'Epifania. "Obiettivo principale – precisa Teresa Lucianelli – diffondere una sana cultura dell'enofood in abbinamento a quella della solidarietà militante che scende in campo per fornire beni essenziali a coloro che ne hanno grande necessità".

Complice un panorama d'incredibile suggestione e rara bellezza, ad ospitare la variegata kermesse, nell'antico borgo di Seiano, il più affascinante tra i tanti nel comune di Vico Equense, è stata appunto "Ma che Bontà", accogliente locale ristorativo, conosciuto ed apprezzato per la preziosa caratteristica del pescato fresco locale, cucinato secondo tradizione e pure in versione garbatamente gourmet. Non solo. "Ma che Bontà" è bel conosciuto per le richiestissime pizze a metro e per gli irresistibili capricci ripieni di formaggi, salumi e verdure, tutti di produzione a chilometro zero.

La manifestazione che ha caratterizzato il periodo natalizio ed è tuttora in corso con la campagna di raccolta generi di prima necessità, firmata da #InsiemeperilTerritorio, ovvero da Teresa Lucianelli con la sua Squadra, persegue il fine sociale di assicurare nelle festività, serenità e pasti buoni ed abbondanti ai tanti emarginati ed innanzitutto ai bambini vittime delle tragedie della vita e degli orrori della guerra, a quelli privi dei genitori. Ancora, ai senzatetto ed alle

famiglie in gravi difficoltà economiche e in maniera continuativa garantire viveri alla Mensa solidale ed abiti e biancheria per i bambini orfani, vittime di conflitti e gravi problematiche, e per i clochard nel Progetto AbitiAmo, guidato da Padre Massimo Ghezzi, con i suoi volontari impegnati a titolo gratuito nelle opere benefiche, punto di riferimento certo per moltissimi "invisibili" di ogni età.

Grande successo di presenze e di critiche a Seiano, per il cenone/spettacolo che ha registrato il sold out in tutti gli spazi, interni e perfino esterni, grazie anche ad un tempo mite. Occupate pure le postazioni accessorie e quelle al banco bar. Sono stati in tanti a non volere rinunciare a quella che si è affermato come da previsioni, come la manifestazione più attesa e seguita delle festività natalizie nella Costiera sorrentino-amalfitana. Chi non è riuscito a prenotare in tempo un posto a sedere, ha comunque condiviso con gioia l'evento benefico, accontentandosi di assistere in piedi.

È dunque giunto al cuore di tanti, il messaggio di amore e di pace lanciato da #InsiemeperilTerritorio, come testimoniato dalla presenza dei molti intervenuti.

Una platea efficacemente coinvolta, ha tributato interminabili applausi ai bravissimi artisti, interpreti singolarmente e in gruppo, di uno spettacolo dal vivo di grande coinvolgimento.

Così pure è stato per i valenti chef: battimani, numerose richieste di bis degli squisiti piatti in carta. Ovviamente, più che soddisfatti i protagonisti in divisa bianca del gustoso e variegato cenone stellato, caratterizzato da pescato fresco locale ed eccellenti specialità provenienti da varie parti della Campania.



Il merito del successo della kermesse, va anche al contributo attivo di Maria S. Movchan magnifica cantante lirica internazionale impegnata soprattutto in Russia, Cina e Centro Europa; Gennaro De Crescenzo, interprete di intense melodie. Superba performance teatrale di Angelo Iannelli, di grande intensità come efficace Pulcinella dalla critica arguta ed Ambasciatore del Sorriso tipico partenopeo che non si spegne

mai.

Per le canzoni della tradizione, scroscianti applausi sono andati a Rosaria Scaglione con la sua Napoli Allegra e per la musica classica napoletana, agli eccellenti maestri Antonio Vitale e ed il bravissimo Luca Allocca con la sua chitarra; mentre

il piano bar ed i suoni sono stati affidati al trascinate duo formato da Salvatore Colaceci e Giusy Di Bonito: tutti insieme sono riusciti a dare vita ad una piacevolissima carrellata musicale che ha attraversato due secoli e, con spontaneità e mirata competenza, hanno coinvolto la platea in canti e balli. Nota di rilievo pure per la conduttrice tv Magda Mancuso, che è stata "arruolata" con il compito perfettamente assolto, di presentatrice, e si è distinta allo stesso tempo, unendosi con successo agli artisti, intonando con loro alcuni dei più conosciuti brani melodici napoletani.

Capsule fashion super femminile con sensuali abiti da sera by Psico Paris e presentazione di Inferno, essenza preziosa, nelle due inconfondibili e sensuali formulazioni bianca e nera, a firma di Titti Petrucci, interpretata dalla brava Natascia Ummaro; Claudio De Martino calato nel suo ruolo di Art hair director, ha dato come di consueto il meglio di sé.

Ha partecipato la bellissima e giovanissima Giada Cinquegrana, Miss Grand International Italy, finalista al prestigioso Mondiale in Indonesia, accompagnata dal manager Franco

Capasso, responsabile per la Campania.

Con grande garbo, puntualità ed efficienza sono state servite in tavola le varie proposte accomunate dal gusto di qualità top, preparate con prodotti attentamente selezionati.

Tecnicamente impeccabile e ben cadenzata nei tempi, il coordinamento food & beverage, responsabile il direttore Isacco Bifulco, già a guida della direzione di Cenacolo Belvedere, Belvedere Carafa e altre importantissima location da ricevimento del Sud Italia ed estere.

Tra le ottime pietanze: Baccalà arrostito, porri, patate e melograno dello stellato Domenico Iavarone, Tenuta Guerra, Torre del Greco; l'inedita pizza Marina con gamberi rossi, valeriana, limoni, pomodorini gialli e la famosa Sorrento con pistacchio, rughetta e zeste di limoni vicani, del campione mondiale di pizza a metro Michele Cuomo a quattro mani con Giuseppe Vitiello; dagli chef d'eccellenza, le più applaudite: Mousse di latte bufalino cotto, passatina di papacella Presidio Slow Food, centrifugato di salmone e gamberi fumè di Vincenzo Toppi, Amor Mio, Brusciano; Tacos Ohibì, sfoglia di mais croccante, crema di avocado, tartare di tonno, scarolina riccia e mayo di pomodoro del piennolo, di Luigi Castaldo Tuccillo, Ohibì, Palma Campania; Risotto gamberi, burrata e lime, Luigi Barone, executive Villa Diamante, Napoli; Sartù di mare di Angelo e Lino Ranieri, Totò Sapore, Napoli; Pignatiello con polpo verace e ricchezze del mare di Vico Equense in camicia di pizza, di Giuseppe Vitiello, Ma che bontà, Seiano; Le Tre Consistenze, frittatina al salmone con bignè di mantecato di baccalà, neonata creazione di Gennaro Galeotafiore, Sapori di Napoli, Nola, presente con Loredana Errichiello, Tratto Bianco, Santa Maria a Vico, autori anche del Carosello di fritturine partenopee.

Ancora, tanti dolci artigianali di altissima qualità; graditi in particolar modo dai commensali più che soddisfatti, letteralmente estasiati: Torta caprese al limone con cioccolato foresta fondente, Torta caprese con cioccolato foresta al latte, Panettone Napoletano con uvetta profumata al

rum e crema inglese del grande maestro Antonio Arfè, erede e patron dell'Antica Gastronomia Arfè, dal 1870, la storia del gusto a Napoli; Divino Panettone della Costiera al lievito madre, di Paolo Iovieno e Antonio Romano, Casale del Piano, Piemonte; Trionfo di golosità natalizie di Giovanna Baiano, Renato Liccardo, Sossio Cimmino, Pasticceria Baiano, Marano di Napoli.

In accompagnamento, vini Doc, tra cui una notevole falanghina e rosso amabile, entrambi metodo ancestrale, Cantine Castaldo Tuccillo, di Carmine Castaldo Tuccillo San Gennaro Vesuviano; dalle Cantine Mediterranee, di Vincenzo Napolitano, Napoli: Fiano e Greco di Tufo; inoltre, Cocktail agrumato 'Ma che Bontà' ed una serie di campani Igp sia spumantizzati che fermi.

A Barrasso Art ph & video, il compito di fissare i momenti magici della partecipata manifestazione che ha raccolto un plebiscito di critiche entusiastiche.

Tra gli altri appuntamenti di spicco: il vernissage del pittore partenopeo Ambrogio Bosco con mostra sia nel porticato esterno che con suggestiva vista mare; l'esposizione di Luce Gioielli, by Lucia Varrella in una futuristica boule gigante, effetto fluo.

I vari incontri solidali di #InsiemeperilTerritorio sono stati attentamente seguiti dalla stampa specializzata e dalle telecamere di Positanonews, immancabile e principale presenza sul territorio Sorrentino-Amalfitano, Clubeconomy Tv, Capri Event, Campania Felix, Eduardo, Freelance Tv, ecc.

Nel partecipe pubblico, rappresentanti dei settori Cultura, Imprenditoria, Arti, Scienza, Enofood.

Notevole interesse ha riscosso la tavola rotonda a cura dei professori Rosalia Ciorciaro e Antonio Vitale che hanno puntualmente risposto anche alle numerose domande poste dal pubblico ai relatori.

La professoressa Rosalia Ciorciaro, nutrizionista ed idrologa alimentare, ha approfondito i benefici delle acque della salute ed i metodi ottimali di purificazione ed energizzazione

di quella potabile.

Il noto specialista in Ortopedia professore Antonio Vitale, si è invece dedicato ai recenti studi sui metodi per la salvaguardia dell'apparato muscolare e scheletrico, tramite un uso consapevole del cibo, abbinato ad una costante attività fisica essenziale e semplice da praticare.

Gli specialisti hanno discusso delle caratteristiche nutrizionali delle pietanze campane tipiche delle festività invernali e delle diete compensative utili a salvaguardare la linea in maniera efficace, per contrastare gli effetti dell'accumulo di cellule adipose derivato dalle tentazioni, salate e dolci, frequentemente in tavola in questo periodo.

*Valerio Giuseppe Mandile*