

Cenando sotto un cielo diverso: Buona cucina e beneficenza tra i vicoli del Castello Medievale di Lettere

LETTERE – Fra poche ore Lettere ed il suo Castello diventeranno la “Capitale Campana” della Buona Cucina, quella dove i gusti ed i sapori danno gioia al palato ma soprattutto quella dove il “cuore” degli uomini in bianco, ossia gli chef, aiuta disinteressatamente chi ne ha bisogno... insomma quelli che vivono sotto un diverso cielo. “Cenando sotto un cielo diverso”, appunto, è una kermesse nata quattro anni fa grazie alla brillante intuizione di Alfonsina Longobardi (presidente della Associazione “Tra cielo e mare”, che opera a sostegno dei giovani con disagio psichico) e che unisce in un’unica serata cucina, musica, arte e prodotti tipici per abbattere i muri della diversità. La location è a dir poco fiabesca, ossia il Castello medioevale che sovrasta Lettere che da diversi anni ospita la manifestazione in questione. La serata di oggi è resa possibile grazie anche al contributo dell’associazione di volontariato “I Disabili di Gragnano – L’Aliante – Abili alla Vita – Amaranta – Crisalide”, attivi nel sostegno alle persone non udenti, non vedenti e disabili, e tante altre ancora. La quarta edizione della odierna manifestazione sarà aperta da Mariangela Petruzzelli, ideatrice di “Miss Chef”. La particolarità della serata sarà che gli chef (tutti di altro livello profilo) avranno degli aiutocuochi speciali, ovvero giovani diversamente abili che saranno, almeno per una volta, i protagonisti. Saperi e sapori del territorio, grazie ad Alfonsina Longobardi, si uniranno, quindi, in un fantastico afflato proprio per abbattere i muri dentro i quali vivono i... diversi. Non solo cucina, ma anche musica. Colonna sonora della serata saranno infatti le note del gruppo “Dolce Vita” che allieteranno la manifestazione con una musica Jazz e classici napoletani. Sarà presente, tra

gli altri, l'attore di "Made in Sud" Francesco Albanese. Nella onirica location del castello medioevale sarà allestita anche una mostra di quadri realizzati proprio dagli autori "diversi".

Ingresso a persona 15 euro (degustazione completa di piatti, vini e birre protagonisti della serata). Il ricavato della serata andrà devoluto in beneficenza alle Associazioni partecipanti. "Cenando sotto un cielo diverso" vede, infine, il patrocinio morale del Comune di Lettere (NA), dell'Asl Na 3 Sud, dell'Ambito Sociale 32 e dell'AIS Associazione Italiana Sommelier.

ELENCO COMPLETO DEGLI CHEF: Marco Del Sorbo (Ristorante L'Accanto di Seiano – * stella Michelin), Domenico Iavarone (Ristorante Maxi, Capo la Gala di Vico Equense – * stella Michelin). Giulio Coppola (La Galleria – Gragnano), Corrado Parisi (Ristorante Arke – Quartu Sant'Elena (CA)), Michele De Martino (Evu – Vietri sul Mare), Alberto Fortunato (La Bettola del gusto – Pompei), Gennaro Longobardi (Nonna Giulia – Lettere), Lorenzo Montoro (Osteria al Paese – Nocera Inferiore), Francesco Vorraro (Braceria Bifulco – Ottaviano), Faby Scarica (Villa Chiara – Vico Equense), Maurizio De Riggi (Markus – San Paolo Belsito), Luca Esposito (La locanda del testardo – Bacoli), Giovanni Sorrentino (I Gerani – Santa maria la Carità), Vincenzo Vaccaro (Cucina 82 – Gragnano), Lorenzo Principe (Luna Galante – Nocera Inferiore), Giovanna Farina (O' ca bristo – Nocera inferiore), Yuri Buono (Vincanto – Pompei), Massimiliano Malafronte (Panificio Malafronte -Gragnano), Francesco Longobardi (Melius Salumeria con cucina – Pompei), Erminia e Pietro Cuomo (Hostaria di Bacco – Furore), Luigi Sorrentino (Torre Ferano – Vico Equense), Amelia Mazzola (La Torre – Massalubrense), Luigi Salomone (Piazzetta Milù – Castellammare di Stabia), Paolo Amato (Caseificio Aurora – Pagani), Filippo Cascone (Panificio Cascone – Lettere), Teresa Ruocco (Cake Designer), Luca Castellano (Pizzeria Castellano – Napoli), Vincenzo Piacente (Parco dei Principi – Sorrento), Roberto Verducci (Fish Esperienze – Na), Luca Esposito (La locanda del Testardo – Bacoli), Alfonso Crisci

(Taverna Vesuviana – San Gennaro Vesuviano), Giovanni Arvorio (Taberna del Principe – Sirignano (Av)), Antonio Petrone (Pensando a te – Baronissi), Valentino Buonincontri (Dama' – Marigliano), Ciro Coticelli (Antico Borgo – Gragnano), Gabriele Martinelli (I Machiavelli – Pompei), Mafalda Figliolia (La Pignata – Bracigliano), Giordano Carmela (Borgo Antico – Lettere), Mario Pollio (Pasta è... – Sorrento), Michele Mazzola (Acqu e Sale – Sorrento), Gian Marco Carli (Ristorante Il Principe – Pompei), Il trifoglio Team (Il Trifoglio – Pimonte), Catello Attanasio (Ghè Kale – San Paolo Belsito), Carlo Spina (Ba Bar – Na), Andrea Napolitano (Palazzo Marziale – Sorrento), Nando Melileo (Emozionando – Sa), Vincenzo Sannino (Pizzeria Maria Marì – Giugliano), Domenico Ruocco (Ristorante M'ama – Praiano), Antonio Izzo (Napoli 1820 – Napoli), Antony Di Lieto (Tavernetta 58 – Meta), Gerardo Di Dato (Pasticceria Di Dato – Angri), Savino Galasso (Pasticceria Galasso – Sant'Antonio Abate), Alberto Parascandalo (Pasticceria Mille Stelle – Vico Equense). Partner tecnici: Ferrarelle, Rare Bontà, Pastificio dei Campi, Pastificio Gerardo Di Nola, Pastificio Gentile, Pastificio Faella, Pastificio Il Vecchio Pastaio, Pastificio Carmiano, Pastificio Liguori. Media e comunicazione: Telenuova, On Air Comunicazioni, Sapori in Tv, Tele Luna, Tele Juli Italia, Star TV, Istantanee di Gusto, Angela Merolla Wine Food, CamCampania, EgNews olio Vino peperoncino, Scatti di gusto, Sergio Sbarra – Avvocato Gourmet, Ritratti di territorio, Lo Strillo, Officine Gourmet, alfa System. Cantine: Iovine – Poggio delle Baccanti – Cantine Dell'angelo – Sorrentino – Balestrieri – Fontanella – Casa Setaro – I favati – Vini Policreste – Astroni – Adolfo Scutto – Tenuta Mainardi – Viticoltori De Concilis – Azienda Agricola Scala- Aura – Enoteca delle Grazie – ed altri ancora. Birrifici Artigianali: Bell'Ambriana – Agrado – Birrificio del Vesuvio – Crazy brewer's ed altri. Distillati: Alma de Lux – Distilleria Antonellis.

L'evento finirà tra il "fumo" del... Sigaro Toscano.

