

L'EVENTO Antonio, medico e manager, ha sfidato la moglie Sabrina, biologa, nella competizione "Piatto gourmet"

La notte di San Lorenzo a casa Buono

DI GIOVANDOMENICO DI MATTEO

Antonio Buono, medico, è un manager prestatato all'arte culinaria. Nella notte di San Lorenzo ha "sfidato" la moglie Sabrina Capuano, biologa, amante della cucina creativa, in una competizione gastronomica per l'assegnazione del Premio "Piatto gourmet Sannicolese 2017". Location la loro residenza estiva di San Nicola Arcella. "Palcoscenico": la splendida terrazza domestica che si affaccia sulla suggestiva baia del borgo calabro, arroccato sul costone della Riviera dei Cedri. Come scenografia la gouache che la natura ha "dipinto", raffigurante uno spaccato tridimensionale di rara bellezza: uno strapiombo sul mare di un blu intenso dove un braccio roccioso costituisce un porto naturale. Ai lati, ad est la Torre Saracena e a ovest l'Arcomagno. Di fronte l'isola di Dino. Sulla linea dell'orizzonte Palinuro. Come "tetto" il cielo delle Perseidi e tutti con il naso all'insù sperano di assistere al fenomeno delle stelle cadenti. In questo magico contesto si è srotolata la pellicola di una serata che ha avuto come coprotagonisti, commensali e allo stesso tempo compo-



nenti della giuria, gli amici napoletani degli anfitrioni: Francesco e Mariafortuna De Marco, Giuseppe e Concita D'Ambrosio, Nicola e Stella Annunziata, Michele e Francesca Alterio, Enzo e Patty Matarazzo, Paolo e Anna

Montuori, Mino e Nunzia Selli, Salvo e Nadia Russo, Sasà e Imma Andreozzi, Mimmo e Annamaria Sica, Carlo e Nella Meluso, Donato e Lucia Andreozzi, Gianni e Angela De Lisa. Ogni fotogramma, con gli odori e i sa-

pori di quello che hanno mangiato e bevuto, rimarrà un bellissimo, indelebile ricordo nella mente di ciascuno di loro. Questo il menù: Antipasti: Pan canasta con bottarga di Cabras-Mousse di sardine all'aranci-Arancino di Polpo su ristretto origano e basilico. Primo: Grano duro con spuma di arselle agli agrumi. Secondo: Totanello ripieno scarole capperi olive, su letto di patate timo e zafferano. Dessert: Cocottina di fichi calabri con gelato, lingue di gatto menta e Gin. Vini: -Franciacorta Moscato -Bianco souvignon e malvasia. Ha vinto sul filo di lana Antonio. «In Irpina- racconta- dove vivevo e abitavo con mia madre, una volitiva ed intelligentissima donna, dai mille contrasti, molto fantasiosa ai fornelli (la cucina è fantasia, credo), non avendo la possibilità di cimentarmi perché quelli costituivano il suo microcosmo, caparbio e ostinato mi recavo da mia nonna, Giuseppa Profenna Sanseverino, nobildonna di origini molisane, che mi insegnava i primi rudimenti in cucina. Ho un ricordo bellissimo dei pasticci fatti con lei. Ma che emozioni e che "fragranze e che aromi" di genuinità: un nuovo pianeta, tutto

da scoprire. Ravioli farciti, gnocchi, selvaggina (la lepre in primis cacciata da mio nonno) se-tacci, matterelli, nuvole di farina, sembravo Pulcinella. Una passione celata e segregata nelle molecole del mio Dna. Poi, ecco lei, mia moglie Sabrina, come una magica e sorprendente meteora luminosa, come sorprendente è la sua storia e contagiosa la sua positività, entra nella mia vita. Il fato mi è stato amico. È una creatura meravigliosa e, come spesso dico a me stesso, se penso che Dio me l'ha donata, mi commuovo fino alle lacrime. Ma torniamo ai fornelli. Nasce il connubio culinario irpino-napoletano, con confronti simpatici e spesso originali, che ci portano insieme alla scoperta di emozioni gastronomiche, richiamate dalla passione per la Medicea attività venatoria dell'"Ars Verandi", e tiriamo fuori tra dubbi e incertezze, piatti unici dagli ancestrali sapori. Ma il piacere sommo, resta poi il dividerlo con le belle e care persone che amiamo». Antonio e Sabrina sono gli "dei ex machina" della realizzazione di un desiderio non espresso ma sicuramente pensato dai loro amici.

Attività Medico-Chirurgiche: Direttore Sanitario dott. A. Vetrella

Area Chirurgica:

Chirurgia Generale
Chirurgia Vascolare
Chirurgia Plastica e Ricostruttiva
Urologia
Oculistica
Otorinolaringoiatria
Ortopedia e Traumatologia

Area Medica:

Medicina Generale
Cardiologia
Neurologia e Neurofisiopatologia

Area Materno Infantile:

Ostetricia e Ginecologia
Centro di Procreazione Medicalmente Assistita



CASA DI CURA
VILLA DEI FIORI
- ACERRA -

Area Critica:

Terapia Intensiva Neonatale
Terapia Intensiva Cardiologica
Rianimazione e Terapia Intensiva

Area Servizi di Supporto:

Diagnostica di Laboratorio
Diagnostica per Immagini
- Radiologia Tradizionale
- T.A.C.
- Risonanza Magnetica
- Ecografia/Mammografia
Videoendoscopia Digestiva
Pronto Soccorso Ostetrico

Struttura Medico - Chirurgica e Riabilitativa di Elezione e di Emergenza

Attività Riabilitative: Direttore Tecnico dott. V. Saviano

Degenza di tipo estensivo
Semi-Convitto
Ossigenoterapia Iperbarica

Terapia Occupazionale
Pedagogia e Musicoterapia
Riabilitazione Cardiologica

Idrochinesiterapia
Psicomotricità
Fisiokinesiterapia

Logopedia
Osteopatia
Onde d'urto



Villa dei Fiori S.r.l.
Corso Italia n. 157 - 80011 Acerra (NA)
Centralino Pbx: 081.31.90.111
www.villadeifioriacerra.it e-mail: info@villadeifioriacerra.it