

**IL PERSONAGGIO** Avvocato, chef, sciabolatrice e “tastevin d’oro” per l’Ais è sempre impegnata per beneficenza

# La poliedricità di Paola Fiorentino

DI GIUSEPPE DE GIROLAMO

Nel mondo femminile dell'imprenditorialità c'è una donna poliedrica che esplica nel migliore dei modi varie professionalità, da quella di avvocato a quella passionale di “sciabolatrice” e “tastevin d’oro” dell’Ais-Associazione italiana sommelier, che accompagna alla realizzazione di personali e creativi ottimi piatti, con una conoscenza delle diverse tipicità di formaggi essendo una qualificata socia “Onaf”, il tutto completato dall'accoglienza della clientela con un gran bon ton, essendo anche un wedding planner, nelle sue dimore di Positano o altre dove opera. Paola Fiorentino (nella foto) da 27 anni esercita le varie professioni legate alla ristorazione. Rispondendo alla nostra curiosità del come e quando è nata in lei la passione per lo “sciabolare”, come molti dicono, che poi è l'originale “Sabrage” dello stappare una bottiglia di champagne o spumante e dove svolge questa sua attività passionale, ha affermato: «Vivo d'estate a Positano e d'inverno per lo più a Napoli. Dico per lo più, anche perché molto spesso viaggio e mi sposto nel mondo, nei limiti del possibile, per soddisfare le mie curiosità di apprendimento dell'arte del cucinare, con una visione ampia delle cucine internazionali. Ho ristrutturato, insieme ai miei fratelli, due ville della mia famiglia che gestiamo ed ora costituiscono una particolare attrattiva anche per tanti noti ed illustri personaggi, che qui trovano un po' tutto, dalla visione paradisiaca del golfo di Positano, al buon cibo ed al relax perché abbiamo creato anche 2mila metri di giardino, una piscina molto



funzionale, ed altre anche molto grandi completate da una beauty Spa relax che permette di praticare fitness e godere di lifestyle continuato. Ho vissuto a Bordeaux, dove ho frequentato un corso tecnico di sommelier per 5 mesi, organizzato per giornalisti esteri dal mondo, alla Maison du Vin, conseguendo il diploma con il professor Bruno Delmas. Tornata in Italia, era di moda 20 anni fa, la conoscenza del buon bere anche per le donne e frequentando un corso “Ais” con la delegazione di Salerno, inserii anche il “tastevin d’oro” nel mio curriculum di vita. Riuscii così a soddisfare la mia necessità di poter presentare nel giusto modo i vini come Brunello di Montalcino, Sassicaia ed altri importanti a clienti particolari che me li chiedevano, come il sultano del Dume Abdul Azim, Emirati Arabi di Abu Dhabi e sceicchi da Dubai, attori americani, cantanti come Madonna, il presidente del Parlamento europeo Antonio Tajani e famiglia, che nativo di Vietri ha avuto anche la cittadinanza onoraria, l'attore americano Homer Hickman, Gilberto Gil cantante

jazz e tanti altri personaggi che ormai ci conoscono e chiedono uno dei 50 posti letto che abbiamo per sentirsi a loro agio. Tra i tanti personaggi che qui vengono, non dimentichiamo i campioni del calcio come Dries Mertens, Kalidou Koulibaly, Faouzi Ghoulam, ma anche il più grande dei campioni del calcio Diego Armando Maradona e tanti altri, che hanno frequentato e frequentano con gran piacere le nostre ville con la gioia di poter tornare in questo posto e poter

essere ricevuti ed accolti con il calore che le nostre terre ci trasmettono e ci impongono. Il mio mondo di chef, l'ho scoperto all'età di 12-14 anni perché preparavo le cene che all'epoca, non avendo ancora la formula attuale, venivano servite sulla terrazza a gruppi di turisti americani che giungevano per due notti con il contatto che avevamo con un'agenzia ed io cucinavo al piano sottostante, a casa di mia mamma, poi successivamente ci siamo attrezzati con le cucine. Ho poi proseguito le mie esperienze culinarie approfondendole con corsi di alta cucina con maestri di tutto rispetto. Un mio vanto è l'aver avuto le prime esperienze con Gianfranco Vissani. Poi, ancora, ho avuto come maestri Alain Ducasse, avendo seguito a Parigi un suo corso, Gualtiero Marchesi, al quale ho dedicato un risotto oro zafferano che propongo con successo alla mia clientela, Giuseppe D'Addio dove nella sua scuola di Marcianise “Dolce e salato” mi sono confrontata con grandi chef come Vittorio Cerea, Alfonso Caputo di Taverna del Capitano a Massa Lu-

brense, mitico per i piatti di pesce e Davide Scabin. Ancora conoscenze e rapporti lavorativi con Alfonso Iaccarino, Gennaro Esposito e Antonino Cannavacciuolo. Feci un corso a Reims, in terra di champagne, per perfezionarmi come sciabolatrice, quel “Sabrage”, originale tecnica per l'apertura della bottiglia di champagne che avviene per l'impatto della lama sul labbro e non per la sua capacità di tagliare, una tradizione del periodo di Napoleone Bonaparte. Fu così che in seguito al perfezionamento conseguito ottenendo con un corso di sei mesi il titolo di “Maestra di Sciabola” ho potuto partecipare, assunta dagli autori in veste di sciabolatrice, al cooking show “Hell's Kitchen Italia”, terza edizione, su Sky Uno, e contemporaneamente lì ho lavorato con Carlo Cracco.

Definendo sempre anche una professionista col nome sciabolatrice il “sabrage”, è nato spontaneo chiedere a Paola la motivazione di questa scelta: «La gente oggi non se ne frega dei titoli che hai e di quello che fai, si vuole solo rilassare e divertire».

Il “sabrage” resta un fatto di semplice attrazione o costituisce un momento di vitalità dello champagne o spumante?

«Faccio parte della confraternita della “Sciabola d’oro” che ha sede a Reims ed ha come nostro presidente il trentino Elodio de Nardo, mantello verde con grappoli in oro zecchino ed il simbolo delle due bottiglie in abbinamento per il sabrage che per lo più avviene con delle magnum incrociate. Un momento, quello della sciabola per la stappatura, che diviene quindi opportuno per tante occasioni, come feste varie di matrimonio o compleanno in

occasione del varo di navi, inaugurazione di mostre d'arte. Per me, è qualcosa che viene fatto per buon augurio. Il “sabrage” è un momento importante per unire tutti per far stare bene ed insieme e nel contempo dare allegria, togliendo momenti di imbarazzo e formali che il momento della cerimonia porta ad assumere. Importante è unire temi che abbracciano la solidarietà con il cibo perché se si riesce a trasmettere anche la partecipazione ed emozione si fa bingo, essendo l'eno-gastronomia un veicolo di comunicazione unico anche in virtù del mondo d'oggi che vive di social, blogger ed Internet a mille all'ora. A completamento delle mie conoscenze, sempre per meglio propormi alla competente clientela ho frequentato un corso dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi 1° e 2° livello. Guardo con grande interesse alla solidarietà infatti sono da sette anni una Dama, guardiano della Pace di Assisi della Croce di Malta ed a Napoli ho fatto e continuo a fare, vari eventi di beneficenza in teatri istituti alberghieri come il Ferraioli ed altro, sempre per raccogliere fondi per varie iniziative benefiche come quelle di don Luigi Merola ed altre associazioni. Ultimamente mi è stato assegnato un riconoscimento “Maître d’hotel”. L'arte non ha limiti, arte e creatività sono gli elementi fondamentali di vita di Paola che è appunto anche una stimata “maestro del dipingere” e nel contempo agli impegni testè citati ha studiato per portare a termine la laurea in legge che ha conseguita, facendo poi anche un concorso come notaio, ma attualmente esercita, come predominante, la professione di avvocato.

**PRESENTATO UN PROGETTO PER IL REPARTO DI MATERNITÀ DI AKASSATO**

## Tanta solidarietà per il Bénin

Presentato presso la Sala Conferenze della Stazione Marittima-Molo Manfredi di Salerno il progetto solidale “Allestimento del centro di salute-reparto maternità di Akassato” in Repubblica del Bénin, promosso dal Consolato del Bénin a Napoli. La conferenza, moderata da Angela Luisa De Stefano, ha visto la presenza del presidente della Commissione Bilancio della Regione Campania Franco Picarone, il presidente dell'Autorità trasporti marittimi Ferdinando Autuori, il console del Bénin a Napoli Giuseppe Gambardella, il consigliere della città di Salerno Paki Memoli, l'assessore alle Politiche Sociali del Comune di Battipaglia Rosaria Caracciolo, l'assessore all'Istruzione del Comune di Boscotrecase Maria Luisa Russomanno; il presidente dell'associazione “Un sogno per il Bénin” Giuseppe Paladino; il presidente dell'Unione Nazionale Pro Loco della Provincia di Salerno Mario De Iuliis. L'allestimento del Reparto Maternità di Akassato, è avvenuto a seguito dell'ammmodernamento del centro, grazie al contributo delle associazioni onlus: “Un sogno per il Bénin” del presidente Giuseppe Paladino; “Sorrìdi Konou Konou Africa” presieduta da Enrico di Salvo; “Eudemonia”, nella persona di Paolo Attianese;

l'Unione Nazionale Pro Loco della Provincia di Salerno, rappresentata da Mario De Iuliis; la casa editrice “Il Saggio”, nelle persone di Giuseppe Barra e Filomena Domini e dell'associazione culturale “Kalè” presieduta dall'Autore Basilio Fiorentino. «Voglio esprimere la mia più profonda gratitudine al presidente dell'Autorità Trasporti Marittimi Ferdinando Autuori per averci ospitato nella sua prestigiosa sede e per aver dimostrato da subito e da sempre interesse e sensibilità verso queste nobile causa, dal punto di vista logistico, in cooperazione della Compagnia di Navigazione Grimaldi. Un ringraziamento alle onlus ed Organizzazioni coinvolte nella presente iniziativa. Credo infatti che solo mediante un'armoniosa sinergia, è possibile dar vita ad un'opera di così alto valore morale e solidale. Ora Akassato, importante città del Benin meridionale, avrà un centro di ostetricia non solo rinnovato, bensì ammodernato», dichiara il Console del Bénin. Oltre ai lavori di ammodernamento strutturale, il settore maternità di Akassato è stato rifornito di tutto l'occorrente necessario all'accudimento di mamme e bambini. A tal riguardo, è stata di indispensabile importanza la donazione del direttore amministrativo della clinica Villa Or-

tensia di Capua Marco Caianello, di letti, cullette termiche, sedie parto utili per la degenza delle pazienti e dei nascituri; in sinergia con la dottoressa Giovanna Caianello ed in partnership con Villa Cinzia, Clinica Villalba, Centro Medico Polidiagnostica di Napoli. Il materiale parafarmaceutico è stato concesso dall'azienda “Guacci s.p.a.-Distribuzione Farmaceutica”, nella persona del direttore tecnico Crescenzo Cinquegrana. L'azienda “Raimo srl”, nella persona di Giulio Raimo ha donato un utilissimo kit di strumenti professionali da ostetricia. Inoltre la “Lombardi Maria s.a.s.”, di Domenico Giliberti, ha fornito i materassi ed i cuscini ospedalieri. Infine, biancheria e vestiti per i neonati sono stati offerti dalla “Firenze Ricami” di Bacoli di Antonio Illiano e “Intimo Mania” di Grumo Nevano di Giuseppina Arciprete.

«Voglio esprimere la mia riconoscenza a tutti coloro che hanno fornito prodotti specifici e di settore - ha affermato Giuseppe Gambardella - l'allestimento di un centro sanitario è un'operazione ardua ed è necessario il

supporto di tutti», continua Gambardella. Dal punto di vista logistico, fondamentale è stata la collaborazione della Guardia di Finanza, della Compagnia di Navigazione Grimaldi e dell'Agenzia Marittima Autuori. «È un onore per me - ha concluso il console - sapere di poter contare sul “II Reparto Tecnico di supporto della Guardia di Finanza” di Nisida, che ancora una volta ci ha sostenuto con entusiasmo e spirito solidale. Riconfermato anche il trasporto delle donazioni completamente gratuito in Bénin, da parte della Compagnia marittima Autuori e della Compagnia di Navigazione Grimaldi. Un ringraziamento doveroso a Stefano Ceperano per aver garantito il trasporto delle donazioni da Nisida a Salerno, e a “Grafica Montese” nella persona di Franco Marasco. Non posso che rinnovare la mia stima per il sostegno nel nome del bene e della solidarietà a nome mio e del Governo Beninese».

