

I Personaggi del ROMA

di Mimmo Sica



Ortopedico con la passione per la cucina

Lorena Lambertini: «Sono una cardarelliana autentica e ne sono fiera perché esserlo è una “qualifica”»

Lorena Lambertini (nella foto) è un medico chirurgo con specializzazione in ortopedia. Ha la passione per la cucina e per i quiz televisivi che l'hanno vista protagonista in più di una trasmissione. «Sono napoletana solo per una parte. L'altra metà infatti è bolognese. Sono figlia d'arte perché mamma era pediatra e papà ortopedico. Ho due fratelli più grandi, ma faccio parte di una batteria di 12 cugine per cui non mi manca l'elemento femminile. Sostengo da sempre che i miei genitori sono quelli che avrebbero desiderato tutti. Si sono amati dal primo all'ultimo giorno in una maniera commovente e sono stati in grado di tirare fuori da ciascuno di noi tre il meglio che fosse possibile».

Ha scelto medicina sulle orme dei suoi genitori?

«No, l'ho fatto perché è una professione che allora come adesso mi piace moltissimo. Papà rimase molto contrariato quando lo informai di questa mia decisione. Era riuscito a convincere i miei due fratelli a seguire un'altra strada. Il primo è ambasciatore e ricopre attualmente l'incarico di Capo del Cerimoniale Diplomatico della Repubblica Italiana. Il secondo è un apprezzato commercialista. Io invece fui irremovibile nella mia scelta».

Perché ortopedia e non pediatria?

«Ho un carattere molto pragmatico e tra le due specialità ho scelto quella che più rispondeva a questa mia capacità di essere risolutiva. Pediatria sottopone a vivere delle sofferenze che forse non avrei saputo sopportare».

Chi è stato il suo maestro?

«Ho seguito un corso di studi molto bello perché ho incrociato probabilmente gli anni migliori del secondo Policlinico. Ho incontrato persone eccezionali ed ho conosciuto docenti di altissimo profilo come il professor Giovanni Giordano Lanza. Il mio direttore era il professore Nicola Misasi. Ho cominciato con la chirurgia della mano con il professore Corrado. Poi ho scelto di fare l'ortopedico perché ho capito che era una branca che mi si confaceva di più. Era anche più spendibile in quanto all'epoca era riconosciuta in ambito europeo».

Si definisce con orgoglio cardarelliana autentica. Perché?

«Sono entrata nel più grande nosocomio del Mezzogiorno vincendo un concorso mentre frequentavo la scuola di specializzazione. Da allora non l'ho mai lasciato anche perché sono più portata per la dimensione ospedaliera e meno per la ricerca e per lo studio».

Ha rimpianti per questa scelta?

«Assolutamente no. Il Cardarelli è un ospedale che “qualifica” moltissimo. Sono entrata dalla porta principale e ho lavorato con il professore Vittorio Monteleone. Con lui ho fatto 10 anni a livello altissimo. Era un fuoriclasse, instancabile e di un'intelligenza superiore. L'impronta rimane. Oggi ha quasi 90 anni, ma è ancora un grande maestro che continua sempre ad aggiornarsi. Obiettivamente i tempi sono cambiati, ma noi cerchiamo di mantenere questo livello. Costa grandissima fatica anche perché non c'è più l'età di allora, mentre sono aumentate le responsabilità ed il carico di lavoro e sono diminuiti i mezzi. La situazione sanitaria è nota a tutti».

Di cosa si occupa in particolare?

«Di quattro reparti ne sono rimasti due e svolgiamo soprattutto una lavoro legato all'emergenza».

Cioè?

«Nel presidio di Pronto Soccorso è prevista la figura dell'ortopedico h24. Siamo sempre in due. Io mi occupo prevalentemente di traumatologia. Intervendiamo su tutto l'apparato locomotore sia in urgenza sia in urgenza differita sia in elezione».

Ricorda qualche intervento particolare?

«Tra i miei pazienti un importante musicista aveva riportato una lesione tendinea alle dita ed è guarito perfettamente. Quando l'ho visto e sentito suonare nuovamente ho provato una grande emozione. Circa un mese e mezzo fa ho accolto una povera signora extracomunitaria di 28 anni che purtroppo non ha avuto la prontezza di togliere il piede dalla porta di un elettrotreno della Circumvesuviana ed è stata trascinata per 100 metri. La stiamo curando, l'abbiamo operata e salvato il suo piede. Poi ho avuto in cura anni fa un giovane chef, vittima di un grave incidente motociclistico. Ha seguito scrupolosamente le mie prescrizioni ed è diventato lo chef tristellato di Capri. Si chiama Andrea...».

Ha un cognome illustre.



«Gastone Lambertini, professore di Anatomia, ha formato tanti medici a Napoli. Quando venne nella nostra città non volle fare l'esame né a papà né a mamma. Erano altri tempi e non voleva assolutamente che il suo voto potesse essere minimamente “legato” alla parentela con papà e con mamma che allora era la sua fidanzata».

Ma c'è anche un legame di sangue “nobile” che parte da lontano. Ce ne parli.

«Gioacchino Murat è il bisnonno della mia bisnonna paterna. La sua pronipote Eugenia, principessa Murat, sposò il principe Giuseppe Caracciolo di Torella. Da quel matrimonio nacque mia nonna paterna che poi sposò mio nonno Inigo Lambertini».

E poi un Papa...

«Prospero Lorenzo Lambertini, eletto Papa con il nome di Benedetto XIV. È passato alla storia per essere stato il primo papa ad aprirsi alle scienze e consentì la divulgazione in volgare delle Sacre Scritture».

La chiamano ghost chef. Perché?

«Amo la cucina e questa passione mi deriva dalla mia tata, Titti, che è stata con noi circa 60 anni, una vera mamma di scorta per me e per i miei fratelli. Fin da bambina mi incantavo a vederla ai fornelli e da lei imparavo un sacco di cose che faccio tuttora. Questo appellativo me l'ha attribuito, immeritadamente devo dire, mio

marito, perché qualche volta sono stata tale con qualche piatto per alcune amiche».

Ha fatto anche corsi di cucina.

«Sì, diversi. Uno mi ha appassionato particolarmente: quello di cioccolata con Gennaro Bottone. Mi ha insegnato perfino a fare l'uovo di Pasqua».

Ha qualche specialità?

«Direi meglio cavalli di battaglia, soprattutto nel campo dei dolci. Faccio una buona pastiera, una gustosa caprese e un'ottima cassata napoletana».

E nel campo dei primi e dei secondi piatti?

«La pasticceria è divertente ma è molto impegnativa. Per questo non trascuro la cucina tradizionale. Come primi i miei classici sono il ragù e la genovese. Poi invento... Per quanto riguarda i secondi, mi piace lavorare con il pesce, in particolare il baccalà. Un'attenzione particolare la dedico per i crostacei e per tutti i latticini e i derivati. La carne non è tra le mie preferenze».

Ha mai pensato di pubblicare un libro di sue ricette?

«No, perché sono una creativa estemporanea».

Le è capitato di trovarne realizzata qualcuna in una cena da amici?

«Spesso. In particolare una volta ho ritrovato la mia insalata di mozzarella condita al mojito, con rum bianco e foglie di menta, lime e zucchero di canna».

Ha partecipato anche a quiz televisivi. Quali?

«Nel 2006 mi sono presentata alla trasmissione “Il migliore”, condotta da Mike Buongiorno, per la categoria professionale dei medici. Ho vinto un viaggio in Svezia come seconda classificata e l'ho fatto insieme a mio marito Ugo e a nostro figlio Francesco. Mike era una persona straordinaria, di intelligenza decisamente al di sopra della media, cordiale e ospitale. Ho partecipato anche a “Passaparola” condotto da Gerry Scotti. Sono stata battuta in finale da una ragazza strepitosamente brava. Si chiama Andreina ed era preparatissima. Anche Gerry è un persona dalle qualità non comuni».

Con le sue ricette ha vinto anche dei premi.

«Una volta vinsi un concorso con un sugo per la pasta. Era fatto con una ricetta di casa nostra. Il premio era una crociera nei Caraibi. Decisi di rinunciare perché mi ero appena fidanzata con Ugo e non volevo separarmi da lui. Poi sono stata finalista all'Eurochocolate di Torino con la torta caprese al pepe bianco. È una caprese fatta con la cioccolata bianca aromatizzata con il pepe bianco».

Ma non si preoccupa della linea?

«Proprio dopo l'invenzione della caprese al pepe bianco, Ugo ha comprato il secondo tapis roulant perché è goloso e ha bisogno di smaltire».

Dove ha conosciuto suo marito?

«Siamo colleghi, lui è foniatra, ma il colpo di fulmine è scoppiato nel foyer del teatro San Carlo durante l'intervallo de “La forza del destino”. Scherzosamente dico sempre che la classica ciliegina sulla torta fu quando seppi che era il medico del titolare di Don Alfonso, il ristorante che per me è il più bello del mondo».

Come fa a conciliare la sua attività lavorativa e la passione per la cucina con la famiglia?

«Non sono una donna in carriera, ma una persona che cerca di lavorare in maniera corretta, coerente e onesta, tenendo ben presente che la famiglia è al primo posto nelle mie priorità. Ho fatto delle scelte precise secondo questi convincimenti e poi ho Ugo che è sempre pronto a supportarmi e a sostituirmi. Lo ha fatto durante la crescita di nostro figlio, aiutato anche dalle nonne, e continua a farlo ora che Francesco si avvia agli studi universitari».

Oltre alla cucina ha altri hobby?

«Con Ugo amo viaggiare, quando è possibile, ed il teatro. Poi c'è la lettura. Quando i miei fratelli ed io eravamo bambini avevamo il conto aperto dal giocattolaio Caputo a piazza Vanvitelli. Potevamo prendere un giocattolo senza pagare perché papà a fine mese saldava il conto. Diventati un po' più grandini il conto si è spostato alla libreria. All'epoca al Vomero c'erano “L'incontro” e “Guida”».

Ha un punto d'incontro “regale” con suo marito. Dove?

«Ugo viene dal Circolo Canottieri dove nuota in piscina; io scendo da Monte di Dio dove abitiamo: ovviamente ci incontriamo sotto la statua di nonno Gioacchino Murat».