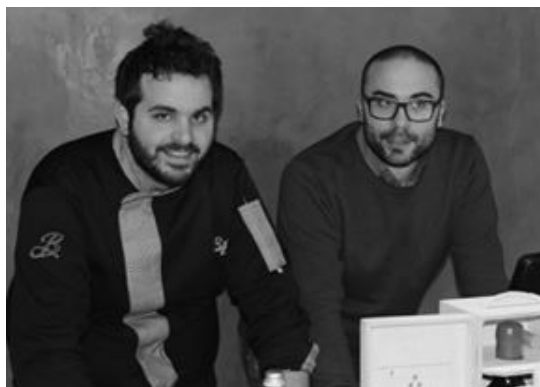


# Racconto di una festa a casa di amici...



Da sx: Luciano Bifulco e  
Alfonso Annunziata

Non smetterò mai di ringraziare Luciano Bifulco perché mi ha incoraggiato. A festeggiare il mio compleanno. A realizzare la mia idea. A coltivare la mia follia.

Sì perché questo “fratello” incontrato poco più di due anni fa, mercoledì scorso, giorno del mio compleanno, ha dato una prova della sua grandezza di uomo e imprenditore. È sceso in campo e mi ha aperto le porte della nuova “Braceria Bifulco”, al fianco di quella storica sempre in via Lavinaio a Ottaviano.

È stato coraggioso Luciano ad accogliere i miei invitati e coccolarli, come solo lui sa fare, al primo piano della sua meravigliosa struttura, dove nulla è lasciato al caso.

Mi ha fatto sentire davvero una “regina” come ama simpaticamente salutarmi ogni volta che mi incontra.



Solo una persona che ti vuole veramente bene può accettare in un luogo ancora integro la presenza di circa 140 persone tra cui anche un consistente numero di bambini. Con questo gesto Luciano ha ulteriormente consolidato il suo posto d'onore nel carnet dei miei amici. Mi ha lasciato senza parole già in quel giorno del nuovo anno quando timorosamente mi rivolsi a lui e mi rispose così: "Posso mai dire di no a te?!".

Così è nata la serata del 18 gennaio: "L'integralista. 40 anni tra giornalismo, storia e territorio". Un messaggio chiaro e diretto. Perché alla mia festa ho voluto solo persone di famiglia e non erano poche. D'altronde, come si può non volere con sé, in un momento importante, persone con cui da tempo condividi un pezzo di strada o con cui hai scambi quotidiani?

La famiglia innanzitutto, gli amici, che poi sono essi stessi famiglia, incontrati sulla mia strada per diversi motivi.



Da sx: io, Francesco Vorraro e Maria Pepe

Io, Luciano e Francesco Vorraro, lo chef, abbiamo costruito questa "follia" nei mini particolari.



Un solo diktat: la selezione e la scelta delle carni sarebbero state compito esclusivo del patron. Chi meglio di lui? La carne selezione "Bifulco" ha conquistato la scena e ha incantato i palati a partire dall'entrée (gateau,



soffio di lasagna,



sfera di scottona con verza napoletana e pecorino,



tartare di marchigiana,



sandwich di lingua e friarielli),



passando per l'antipasto (zuppetta di fagioli con clorofilla di foglie invernali e lardo iberico)



e arrivando alla mitica genovese di Francesco Vorraro con tartare di mela annurca e pecorino di Carmasciano,



un piatto per cui si sta pensando di creare un fan club.

Ola degli ospiti per il tris di carni scelto: l'asado brasato per l'occasione da Claudio Enrique De Mita,

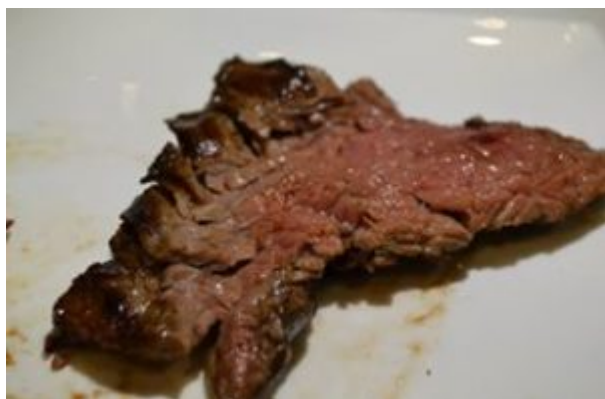


Claudio Enrique De Mita

l'asadero più famoso della tv;



la marchigiana beneventana



e la selezione di maialino.

Ma una degustazione non può dirsi tale se non accompagnata da un buon vino,



quello della mia casa vinicola preferita, l'azienda  
"Santacosta" del mio amico Giuseppe Pagano,



un uomo intelligente, gran lavoratore, che viaggia su e giù  
per lo Stivale per presentare le sue "creature". Sa ancora  
emozionarsi quando riceve un complimento. E così il Don Andrea  
36-05 Brut,



il Don Andrea 36-05 Rosso



e il Primitivo sono stati protagonisti impeccabili della serata,



scelti personalmente da Giuseppe per me.





E ancora la torta di compleanno. Grazie al maestro pasticciere Alfonso Pepe e a tutto lo staff di "Pepe Mastro Dolciere". Mi hanno seguito passo passo per realizzare il simbolo dell'evento,

così come me lo aspettavo. Il gusto scelto? Il mio preferito:



semifreddo al caramello su cui campeggiava la riproduzione del taccuino Moleskine.



Da sx: Alfonso Pepe e  
Teresa Vitolo

Non potevano mancare le coccole dolci ispirate alla passeggiata napoletana: il babà in bagna di vaniglia e albicocche,



la frolla



e la sfogliatella appena sfornate.



E ancora Mariana Silvana Dedu e Mariano Lauro che mi hanno dedicato i loro scatti.

Grazie ancora!!!

Foto di Mariana Silvana Dedu e Mariano Lauro