

La gastronomia

L'Accademia della Cucina all'«Antica Capri»



La moglie Lisa in cucina, lui, Rosario, coordina il resto, il servizio ai tavoli, con il valido apporto del figlio e di altri familiari, annessi e connessi: piatti della tradizione napoletana, naturalmente, testimonianze da tutelare per l'Accademia della Cucina, e la delegazione di Napoli, presieduta dal notaio Enzo del Genio, ha fatto un sopralluogo all'«Antica Capri». E la risposta, a giudizio degli accademici, è stata più che positiva: dalla serie di gustosi antipasti (alici fritte, parmigiana di melanzane, salmone e pesce spada marinati, e altro ancora) al piatto-clou della casa, una pasta e fagioli con i frutti di mare. Un sapore nuovo, molto gustoso, tale da invogliare al bis, come hanno fatto (prima di concludere la serata con cannoli alla siciliana, giunti al Porto direttamente da Palermo) gli accademici, tra cui Paolo Romanello, Gabriella Urich Padula, Rosa del Genio, Manuela Fiore, Massimo Ricciardi, Vittorio e Laura Alongi, Myriam Cimino ed Eduardo Fonti, vera gallo e Roberto Ummarino.

pa. es.

LA CENA

Dove: «Antica Capri»

via Speranzella

alle spalle del teatro Augusteo

