GlutenFree fashion e food a Palazzo Belmonte

Castellabate: fashion e food. Nella bellissima cornice di Punta Licosa e Palazzo Belmonte una kermesse che incanta e delizia i palati. Ancora una volta il Cilento fa da sfondo ad una splendida iniziativa. L'ente di formazione Essenia UETP (ente formativo accreditato presso la regione Campania, che opera nel settore della mobilità Internazionale) sceglie l'agenzia Class di Teresa Massanova, per un tirocinio Erasmus. Palazzo Belmonte, infatti, ha dato ospitalità a sei studentesse lituane per un corso di formazione come flower design. Il progetto conta di 13 giorni durante i quali le studentesse si sono cimentate con il territorio, la fauna e la vegetazione di Punta Licosa.

Non solo i fiori rievocandola territorialità del posto, il food un elemento cardine e imprescindibile della cucina cilentana. Distogliere lo squardo da tanta beltà è quasi impossibile, la scelta culinaria è stata un'ottima strategia, dando lustro alle pietanze tipiche del territorio. sovrana la polenta con mousse di formaggio di pecora D.O.P. con alici del Mare del Cilento. A fare da padroni di casa i cicimaretati (minestra tipica Cilentana con un assortimento di erbe), ciauredda, cicoria. Non potevano mancare i ceci del Cilento... insieme ai primi piatti glutenfree. Risotto con funghi e noci, pappardelle senza glutine con ragù cilentano e ricotta di capra. Food in tutte le salse ovviamente #glutenfree per soddisfare le esigenze dei palati fini. Dulcis in fundo dolci sapori antichi e nuovi, fichi secchi al cioccolato (tipici), delizie alla melannurca, fichi con ricotta e pera. L'innovazione sposa la tradizione. Non poteva essere da meno la scelta di un rosso d'eccellenza borgomastro cantina luna rossa.

La wedding design Teresa Massanova, ha creduto fortemente

nella realizzazione di questo progetto, dunque si è avvalsa di un team formidabile composto da professionisti del settore, contribuendo nell'ottima riuscita del progetto. Per l'evento di gala tenutosi nella splendida Tenuta Licosa, Teresa si è affiancata da Mauro Fiordiluna (flower design ben noto per i suoi dressflower) Vincenza Veronica Foniciello (flower design casertana) della stilista Valentina della maison "seta atelier" di Anna Rubino (nonché colei che oggi scrive il pezzo, ma interprete all'occasione). Un team composto di validi sponsorship Raffaella Cake Design, Giovanni Stephan Iannone event planner insieme ad Angela Senatore, realizzando un sogno ad occhi aperti. La magia regna incontrastata nella tenuta dove a far da maestro l'eleganza e il food, connubio perfetto per un mix di sapori ed emozioni. A dar via alle danze sono gli abiti maestosi della stilista Valentina D'Alessandro. Mozzafiato è stato lo shooting sull'isola di Punta Licosa al tramonto laddove si intravede l'immensità dell'orizzonte e il faro imponente, ottimo scenario per i giovani novelli. A destare scalpore l'ingresso nella location. Soave e dedicato, emozionante ed inebriante la mise en place della sala interna. Reale e regale è stata la presenza del Principe Belmonte, che ha dato il via alla bellissima serata. Fiori e Food binomio perfetto di eleganza e raffinatezza. A dare merito all'allestimento del catering ci ha pensato Giovanni: un suntuoso richiamo agli antichi odori e sapori della terra cilentana ricca di storia e cultura.

a cura di Vincenzo Russolillo