



A CA POMULINI UN THE NEL... DESERTO



EVA SPAMPINATO

L'odore del tabacco aromatizzato alla mela verde e alla liquirizia permeava l'aria afosa mista alla salsedine del mare di Capomulini. Le alte temperature, le spezie e i profumi della cucina marocchina facevano pensare ad una cena nel deserto. Luci di candele soffuse, decine di lampade di pelle, puff in seta e tende in cotone regalavano l'atmosfera della festa africana. Una enorme tenda berbera di 10 metri per 15 accoglieva gli ospiti. Dress code richiesto: original kaftano. E allora tutti in tunica lunga e "taghia", il tipico cappello del Marocco. Una cena in pieno stile marocchino organizza-



zata da Mario Rendo nella villa a mare di Capomulini.

Da perfetto padrone di casa, Mario, indossava il tipico vestito da cerimonia, un verde kaftano lungo con cappuccio e la fidanzata Jessica Corsale lo seguiva in abbigliamento da odaliska. Mini kaftani, invece, per il fratello Andrea e la fidanzata Rosi Ferlito, entrambi in bianco, colore must della serata. E gli

ospiti non sono stati da meno. Donne bellissime in kaftani colorati e uomini dall'abbigliamento inusuale. C'era un tuareg misterioso dagli occhi blu, Riccardo Ragusa, un marocchino in blublack e cappellino rosso che ha dato spettacolo, Ciccio Di Mauro, ballando in coppia con un altro scatenato

intunicato, Luca Tomasello. Per pochi minuti i due hanno tolto la scena - incitati a gran voce dagli amici accovacciati sulle stuoie di soia intrecciata - ai bravissimi ballerini (foto a fianco e sotto) che si sono esibiti in tre danze al limite della affascinante sensualità. Sconsigliate ai deboli di cuore.

Ma la palma d'oro del più bel kaftano è andata a Maurizio Rendo, con un abito azzurro acquistato nello Sri Lanka e sotto il vestito... La moglie Agatella lo accompagnava in rosso, la cugina Marcella in elegante beige, mentre gli amici Monica e Francesco Scialfa con Paola e Marco Musumeci (tutti nella foto in alto) si sono immedesimati nell'anima africana gustando i sapori della cucina berbera dalla "tagine", la pentola in terra cotta col coperchio a forma di cono che conteneva carne con prugne. Il menù preparato da Naima Nakhil, del ristorante catanese Casablanca, prevedeva riso, cous cous, carne e pane azimo preparato in padella. Dopo l'abbondante cena, per digerire c'era il narghilè con il tabacco aromatizzato che gorgheggiava su grazie al carbone ardente.

E per finire il rito del the, segno di amicizia e ospitalità, versato dalle teiere in argento da Naima (foto sotto). Una festa che si è conclusa con un tuffo a mare.

