

elite

CAMPANIA MAGAZINE



Caffè

MORENO

IL VERO ESPRESSO
NAPOLETANO



www.moreno.it

editoriale Raccontare, incuriosire e riflettere



Da sinistra, Giancarlo Capuano, Maurizio Castaldi, Gaetano De Rosa, Achille Morabito, Maurizio De Dominicis, Giancarlo Iaccarino, Raffaele Capasso, Francesco d'Innella e Giovanni Alicandri

Ci siamo posti una domanda quando, per la prima volta, ci siamo ritrovati attorno a un tavolo per discutere la fattibilità della nostra nuova avventura: quali obiettivi vogliamo raggiungere?

Proveniamo da realtà professionali diverse: fra di noi ci sono due avvocati, un professore universitario, un ingegnere, un imprenditore, due commercialisti, un notaio e un agente assicurativo. Osserviamo il mondo con occhi differenti e proponiamo chiavi di lettura a volte discordanti, ma forse è proprio questa la nostra forza. Non si può raccontare, incuriosire e riflettere se prima non si analizza l'argomento in tutte le sue sfaccettature.

Allora abbiamo capito: chi meglio di noi può provare a offrire una visuale completa, obiettiva, realista dei fatti?

Da quel giorno l'emozione, la voglia di realizzare il progetto, il desiderio di intervistare e conoscere è cresciuto dentro di noi. Da allora ci siamo visti innumerevoli volte, non avevamo idea di cosa servisse per realizzare una rivista. Abbiamo trascorso serate a documentarci, affidarci a esperti, confrontarci per raggiungere poi il risultato che speriamo possa essere di vostro gradimento! Ciò che desideriamo è stuzzicare la vostra curiosità, regalarvi un momento di pausa dalla quotidianità con una

buona lettura e, perché no, emozionarvi. Siamo certi che raccontare sia affascinante e che non ci sia nulla di più impegnativo che riflettere. Abbiamo deciso, allora, di partire dalla nostra realtà, dalla Campania, da quel mondo che conosciamo bene e che vogliamo raccontare attraverso le nostre e le vostre testimonianze. Vorremmo prenderci del tempo per esplorare la nostra terra, perché siamo certi che abbia molto da offrire; ci renderebbe davvero felici l'idea di incuriosire il prossimo attraverso i nostri scritti, perché sarebbe un invito a visitare questa Regione.

Nelle nostre pagine daremo ampio spazio a dibattiti e interviste, perché siamo convinti che il confronto porti evoluzione. La Campania è splendida: ricca di storia, cultura, terreni fertili e incontaminati, persone serie e responsabili, ma troppo spesso questi messaggi, normali per qualsiasi altra realtà italiana, non varcano i nostri confini. Di noi si narrano tante cose: si porta la conta degli agguati camorristici, si racconta dei rifiuti illeciti, facciamo audience. È vero, siamo anche questo, nessuno vuole negarlo, ma perché offrire all'osservatore solo una prospettiva? A tutti noi, dunque, il compito di promuovere le numerose best practice del territorio. È un dovere, un impegno e un desiderio.

redazione@elitemcampaniamagazine.it



LENEZ



Il brand nasce nel 2010, inizialmente l'azienda si specializza nella produzione di bikini taglio vivo, un'infinità di colori, completamente privi di cuciture. Dopo appena due anni il marchio estende la produzione dal beachwear all'abbigliamento. Come i costumi anche i nuovi capi sono particolari, ricercati e mai scontati. Gli abiti sono ideati, progettati e prodotti da noi, nulla è affidato a terzi. L'acquisizione di personale qualificato nell'utilizzo dei sistemi CAD CAM e di macchinari all'avanguardia, ha reso l'azienda punto di riferimento nel settore per la creazione di modelli, service di taglio e produzione.



sede dell'azienda - Pozzuoli (NA)



stazione di taglio automatico

info@lenez.it
www.lenez.it

La solidarietà è progresso

Ha ragione Carolina Rosi: la solidarietà è un *modus vivendi*, «è il senso di giustizia che ci rende parte attiva del cambiamento e ci permette di contribuire energicamente a che le disparità fra le persone si affievoliscano». Io aggiungo che la solidarietà è un progresso culturale e morale. Le persone solidali riescono ad abbattere le proprie egoistiche barriere, dettate dall'indifferenza e dallo scarso senso civico, per andare incontro agli altri. Non si tratta di finto buonismo, ma di uno stile di vita che arricchisce chi lo persegue. Nella splendida intervista che l'attrice romana, moglie del purtroppo scomparso Luca De Filippo, ci ha rilasciato, si mette in luce lo spirito altruistico di Eduardo prima e di Luca poi. Un animo e una sensibilità che caratterizzano un certo modo di essere napoletani. Siamo storicamente il popolo più disponibile d'Italia, forse per necessità, ma a volte è come se perdessimo le nostre origini. I primi esempi di solidarietà giungono proprio dalle persone più svantaggiate che affrontano, giorno dopo giorno, notevoli difficoltà per andare avanti. Nei quartieri più poveri, da sempre, si scoprono associazioni di volontariato, laiche o religiose non importa, che sostengono le famiglie e, soprattutto i giovani, nella speranza che l'esempio positivo mostri loro un'alternativa alla violenta realtà che spesso vivono. La legge 41/1987, meglio nota come legge Eduardo, rappresenta perfettamente questo modo, tutto napoletano, di fare solidarietà: mettere i giovani nella condizione di scegliere un'alternativa alla prepotenza, sosteneva Luca, «frena la deriva delinquenziale ed è un vantaggio per tutti». La famiglia De Filippo si è dedicata molto agli scugnizzi, alcuni di questi hanno imparato un mestiere e oggi sono uomini migliori. Questa è solidarietà, una forma di democrazia, spiega Carolina Rosi «che ci permette di non chiudere gli occhi di fronte a realtà che rasentano l'inaccettabilità». A tal proposito, Stefano Rodotà nel suo saggio "Solidarietà, un'utopia necessaria", àncora questo sentimento ai doveri e ai diritti civili che definiscono la democrazia. Il suo testo fa riferimento «allo Stato democratico tenuto a garantire solidarietà ai cittadini più svantaggiati e a quanti bussano alle sue frontiere affinché possano avere uguale accesso ai diritti fondamentali di



Serena De Simone, direttore di Elite Campania Magazine

lavoro e decoro di vita». Non giriamo lo sguardo altrove, dunque, quando si presenta la possibilità di essere solidali, perché noi non siamo, per nostra natura, un popolo indifferente. Amiamo la Campania generosa, la terra che recupera la centralità delle relazioni, che si fa carico delle esigenze altrui senza sottovalutarle. Non servono grandi gesti per aiutare il prossimo, ma attenzione e disponibilità che migliorano la giornata e, forse, la vita. Stefano Rodotà scrive che «la solidarietà è un'utopia necessaria, desiderio forse irrealizzabile, ma, in ogni modo, speranza fondata sulla consapevolezza che spesso grandi svolte dell'umanità siano iniziate da visioni utopiche, nate nel contesto di un mondo intellettuale rispettato e autorevole».

Serena De Simone
direttore@elitecampaniamagazine.it



In copertina:
Carolina Rosi e
Luca De Filippo
a teatro

- 1 EDITORIALE**
Raccontare incuriosire,
riflettere
- 3 IL DIRETTORE**
La solidarietà è progresso
- 6 SOLIDARIETA'**
Il nostro impegno per la
città
di Serena De Simone
- 8 CURIOSITA'**
In scena la creatività di Zaira
De Vincentiis
di Serena De Simone
- 11 INFRASTRUTTURE 1**
Porto di Napoli:
un'eccellenza di cui andar
fieri
di Francesco d'Innella
- 13 INFRASTRUTTURE 2**
Porti campani: snodi
strategici nel Mediterraneo
di Maurizio Castaldi
- 16 POLITICA**
Così Napoli si rialzerà
di Giancarlo Iaccarino
- 18 GIUSTIZIA**
La bottega della legalità
di Giovanni Alicandri
- 20 LAVORO**
Jobs act tra dubbi e
positività
di Giancarlo Capuano
- 23 SUCCESSO**
Pelizza group, leader in
Campania
di Francesco d'Innella
- 24 IMPRENDITORIA**
Della Penna, 4 generazioni
di successo
di Raffaele Capasso
- 27 ECCELLENZA**
Atitech, la sfida vinta
di Giancarlo Iaccarino
- 28 INIZIATIVA**
Metooo, l'invito corre sul
web
di Giancarlo Iaccarino
- 30 TRADIZIONI**
Caffè Moreno, aroma
dolce e amabile
di Maurizio Castaldi
- 33 FINANZA**
Rating: un'opportunità di
crescita
di Gaetano De Rosa
- 36 ATTUALITA'**
Cibo e sprechi: invertiamo
la rotta
di Giancarlo Capuano
- 38 TECNOLOGIA**
Banda ultralarga, primato
alla Campania
di Achille Morabito
- 40 MEDICINA**
Tiroide: mali frequenti ma
curabili
di Giancarlo Iaccarino
- 42 SALUTE**
Meditazione, verso il
benessere mentale
di Gaetano De Rosa
- 45 L'INTERVISTA**
A cinema e a teatro con
Rocco Papaleo
di Serena De Simone
- 47 NATURA**
Il parco marino diventa
interattivo
di Maurizio De Dominicis
- 49 BENE PUBBLICO**
L'acqua di Napoli? «Da
folli non berla!»
Maurizio De Dominicis
- 52 VEDI NAPOLI E POI...**
- 54 SUL LUNGOMARE**
- 55 DOLCEZZE**
Vino e Cioccolato,
passione e qualità
di Francesco d'Innella
- 69 PANE, AMORE E...**
- 58 PASSIONE A TAVOLA**
Galameo, la bontà a
colazione
di Maurizio De Dominicis
- 60 L'ORO DI NAPOLI**
di Maurizio De Dominicis
- 61 GIALLO NAPOLETANO**
di Achille Morabito
- 62 PROFUMO DI DONNA**
- 63 SABATO, DOMENICA
E LUNEDI'**
- 66 MEDITERRANEO**
- 67 IL SORPASSO**
- 68 LUNA ROSSA**
- 69 ISTITUZIONI**
- 70 L'ESPERTO RISPONDE**

Il prossimo numero di Elite
sarà in distribuzione il 15
giugno. Tema: l'Estatel



6

Solidarietà
Il nostro impegno per la città



16

Politica
Così Napoli si rialzerà



47

Natura
Il parco marino diventa "interattivo"



11

Infrastrutture 1
Porto di Napoli, un'eccellenza di cui andar fieri



45

L'intervista
A cinema e a teatro con Rocco Papaleo

Il nostro impegno per la città

Difendere il patrimonio teatrale napoletano e promuovere iniziative a rischio per i ragazzi in difficoltà: questo il desiderio di Luca De Filippo oggi assunto da Carolina Rosi, nuovo presidente della Fondazione Eduardo De Filippo

«Sono onorata di essere il nuovo presidente della fondazione E. De Filippo. Porterò avanti ciò che Luca aveva avviato con dedizione, passione ed entusiasmo». Spetterà, dunque, a Carolina Rosi, attrice e moglie di Luca De Filippo, realizzare il progetto culturale al quale Luca aveva dedicato la sua vita: «Difendere il patrimonio teatrale napoletano e promuovere iniziative per i ragazzi a rischio – spiega l'attrice – era l'impegno di mio marito. Intorno al nome di Eduardo e alla sua attenzione per i giovani in difficoltà, Luca aveva diffuso consapevolezza e dato vita a progetti concreti». La fondazione nacque nel 2008 in seguito a una donazione modale: nel 1996 la famiglia De Filippo regalava il teatro San Ferdinando al Comune di Napoli e quest'ultimo si impegnava a sostenere l'ente, la cui nascita fu chiesta a voce alta da numerosi esponenti del mondo culturale e politico italiano. «Era intenzione di Luca – aggiunge Francesco Somma, direttore della fondazione – non sottrarre il teatro alla sua naturale destinazione e attendere che la politica locale offrisse un'area alla fondazione, una sede che, però, non è mai stata

assicurata». Ciò nonostante, la famiglia De Filippo ha sostenuto numerosi progetti per i ragazzi di Nisida in primis e per tutti i giovani disagiati. «Luca non si è mai tirato indietro – ricorda Carolina Rosi – e, come fece a suo tempo il padre, ha sempre frequentato il carcere minorile spronando i ragazzi a intraprendere strade diverse, nella convinzione che bisognasse allontanare i giovani a rischio dalla famiglia di origine offrendo loro un futuro migliore». Questo è lo scopo della Fondazione: «promuovere borse lavoro per sradicare i meno fortunati da questa terra – spiega Francesco Somma – sostenere i ragazzi economicamente, affinché possano avviare un'attività altrove e rinascere. Luca era convinto che frenare la deriva delinquenziale rappresentasse un vantaggio per tutti noi». È il senso di solidarietà concreta, fattiva, che ha contraddistinto l'animo di Eduardo prima e di Luca poi: «Solidarietà significa – commenta l'attrice – essere consci di ciò che gli altri non hanno e contribuire attivamente a che le disparità si affievoliscano. Questa è la democrazia, nel senso più ampio del termine: non chiudere



gli occhi di fronte a realtà che rasentano a volte l'inaccettabilità. La solidarietà è un *modus vivendi* che ognuno di noi ha dentro di sé, un senso di giustizia che ci rende parte attiva del cambiamento». Napoli di storie amare ne può raccontare tante, dettate, a volte dalle mille contraddizioni che la caratterizzano, a volte dalla rassegnazione dei suoi abitanti. «Sono napoletana al 50% - racconta Carolina Rosi - mio padre era nato qui. Adoro questa città perché mi rapisce, ma sempre di più vedo nel suo popolo la rabbia per tutto ciò che non funziona. Come se dopo anni di soprusi, i napoletani fossero sfiniti, ma è proprio questo il momento in cui bisogna lottare e non cedere allo sfianamento. Napoli è tra le città più vive d'Italia: pensiamo al teatro, alla sua produzione, agli attori e agli autori. C'è un movimento culturale che non si vive in nessun'altra realtà italiana.



Le persone sono curiose, capaci, pronte: se tutte queste peculiarità venissero indirizzate verso la legalità sarebbe meglio». In molti temono che con la scomparsa di Luca De Filippo, si sia persa una certa immagine di Napoli, del nostro teatro espressione della cultura e delle tradizioni partenopee: «Non è così - rassicura l'attrice - con lui sparisce la sua recitazione, così naturale e ineguagliabile ma non quel modo di intendere il teatro. La compagnia andrà avanti e spero di saper interpretare quel senso del teatro. Impiegherò ancora più energia con progetti che non dovranno mai mettere in discussione la qualità o il valore di ciò che porteremo in scena». Passione e dedizione: queste, dunque, le caratteristiche di Luca De Filippo, un uomo che, pur

provenendo dalla scuola di Eduardo, ha saputo superare il maestro e andare oltre.

«Quando dirigeva e interpretava era appassionato - ricorda Carolina Rosi - Sono momenti indimenticabili di emozione e ilarità. Era un uomo spiritoso, ironico, sarcastico. Amava la cucina, il mare, con lui non mi annoiavo mai. Pochi i giorni in cui siamo stati separati nei nostri 25 anni insieme, dividevamo vita pubblica e privata, hobby e interessi: fra di noi c'era grande empatia. Porterò avanti la Compagnia e la Fondazione con energia, ma ciò che mi preoccupa di più è la scuola di recitazione che Luca presiedeva: i 28 ragazzi che vi studiano sono poco tutelati, bisogna impegnarsi di più per loro».

Serena De Simone

Alcune immagini ritraggono Carolina Rosi e Luca De Filippo in scena. In alto, un momento privato della coppia



In scena la creatività di Zaira de Vincentiis

Più di 2mila abiti realizzati, la costumista teatrale si racconta tra carriera e aneddoti

In teatro il tempo scorre lentamente, i cambi scenografici sono rari, ciò che fa la differenza tra un'applauditissima rappresentazione e un pessimo lavoro, oltre alla regia, sono gli attori e gli abiti che indossano. Realizzare il costume perfetto per un'opera lirica, una prosa o un musical non è arte comune: bisogna coniugare creatività e professionalità. Caratteristiche che in Zaira de Vincentiis, costumista napoletana di fama nazionale, spiccano. Ha esordito alla fine degli anni '70 con *Sogno di mezza estate*, regia di Tato Russo e a giugno porterà in scena *Macbeth* di Shakespeare diretto da Luca Fusco. Nel mezzo ha lavorato con Guido De Monticelli, Mario Martone, Saverio Marcone, Gianfranco De Bosio, Giancarlo Cobelli e Roberto De Simone. «Tutti – spiega – hanno arricchito la mia professionalità».



In alto, il costume realizzato da Zaira De Vincentiis per *Oresteia* di Luca Fusco. A sinistra, tre bozzetti. In basso, una scena del *Socrate Immaginario*, regia di Roberto De Simone. Nella pag. accanto, al centro, la protagonista dell'*Oresteia* e in basso, Zaira De Vincentiis con Roberto De Simone



Ricordo De Bosio che mi ha introdotto alla lirica e al gran teatro ad esempio, ma con Roberto de Simone ho vissuto un'esperienza unica. Un uomo di poche parole, ma di una immensa apertura mentale». Zaira de Vincentiis si è formata all'Accademia delle Belle Arti di Napoli negli anni Settanta, anni di fermento culturale e artistico che le hanno permesso di mettersi in gioco. «Ho subito firmato i miei lavori – ricorda – da un lato è stato terribile perché entravo in tunnel di fuoco senza protezioni, senza la direzione di un professionista con più esperienza di me. Mi sarei potuta bruciare invece con impegno, sacrificio e dedizione ho conquistato il mio posto come costumista dapprima a Napoli, poi in tutta Italia. Ho lavorato molto a Milano con la Compagnia della Rocca». Oggi la produzione teatrale si è contratta e non è semplice per un giovane avviarsi alla carriera di costumista. «Svolgiamo un'attività artistica ormai mortificata nella sua natura: gli attori vanno in scena con abiti da casa e per i neo-costumisti esprimere la propria creatività è difficile. Un tempo il teatro era per noi del mestiere il lunapark delle meraviglie, avevamo la possibilità di sfogare il nostro estro. Nulla è più così». Per progettare un costume di scena occorre una sinergia tra la volontà del regista, l'interpretazione del testo e la fantasia del costumista. Così si crea un



oggetto di design. «Dico sempre che un abito teatrale nasce da un cortocircuito fra tutti questi elementi – continua Zaira – ma non basta. Il costumista costruisce l'immagine dell'attore, il costume deve essere realizzato anche in base alle sue peculiarità. È giusto, quindi, che lo provi ripetutamente, che gli sia riconosciuto un tempo di adattamento alla veste, è nella dinamica del lavoro. Una cosa è certa come li ho pensati, così i miei abiti vanno in scena. Difficilmente lascio fare al caso. Come un palazzo deve essere progettato in uno studio, così i costumi vanno studiati, non improvvisati». Zaira de Vincentiis ha al suo attivo più di cento spettacoli con 200-300 abiti per ogni rappresentazione. «Ho prodotto tanto – ricorda – ma sono molto legata a Lo Vommaro un'opera portata in scena da Roberto de Simone nel 2007 per il Napoli Teatro Festival. Si tratta di un testo del '700 che de Simone con maestria ha composto in un mix di lirica e prosa. I vestiti sono fantastici». Di grandi costumisti la storia contemporanea ne ricorda tanti a Milano come a Napoli, ma la mano si riconosce da lontano: «Al Nord sono lineari, schematici e precisi – conclude Zaira – noi abbiamo il colore negli occhi e il barocco nel cuore. I nostri capi sono a tratti ridondanti e carichi di verve».

S. D. S.



De Dominicis Ferrara Dentice

STUDIO LEGALE

Lo Studio De Dominicis e Ferrara Dentice, con sede a Napoli e Milano, fornisce consulenza e assistenza legale, giudiziale e stragiudiziale, in diritto Civile, diritto di Famiglia, diritto Condominiale e Recupero crediti. Sempre vicino alle esigenze dei suoi clienti, lo studio conta su un gruppo di professionisti e avvocati in grado di pianificare le più adeguate strategie per il raggiungimento degli obiettivi. Lo studio assiste i clienti in giudizio in ogni giurisdizione nelle materie di competenza, anche in relazione al contenzioso su larga scala. Fra i suoi assistiti, lo studio De Dominicis e Ferrara Dentice conta primarie compagnie assicurative ed importanti Enti Pubblici.

Via Salvator Rosa 256, 80135 Napoli

Tel. e Fax 081.5441979

Mail: maurdedo@tin.it

Pec: mauriziodedomonicis@avvocatinapoli.legalmail.it



Porto di Napoli, un'eccellenza di cui andar fieri

Oltre 6 milioni di turisti da/per le isole e 1,2 milioni di croceristi: numeri destinati a crescere quando sarà ultimato il grande progetto di riqualificazione

«Il porto di Napoli è secondo solo a Hong Kong per traffico nel golfo fra traghetti, aliscafi, navi merci e crociere». A raccontare la nostra eccellenza portuale è Antonio Basile, ammiraglio e commissario straordinario dell'Autorità portuale di Napoli. Ogni giorno si muovono circa 200 navi, il 2015 ha visto 1 milione e 200mila crocieristi (con un incremento sul precedente anno del 14%), 6 milioni di passeggeri da/per le isole e 438.280 containers. I numeri sono da capogiro, ma non rappresentano l'unico vanto. «Quando i lavori saranno ultimati e la metropolitana di piazza Municipio andrà a regime – aggiunge il commissario – il porto acquisterà ancora più valore, unico esempio in Italia di vicinanza con la città e di efficienza negli interscambi. Basti pensare che l'area commerciale del porto di Napoli è direttamente collegata, via autostrada e via ferrovia, con gli interporti di Nola e Marciianise e con l'aeroporto di Capodichino». La sua posizione strategica nel mar Mediterraneo fa sì, inoltre, che il porto rappresenti uno dei principali scali nei traffici commerciali.

«Per crescere è necessario – aggiunge Emilio Squillante, segretario generale – che anche il retroporto sia efficiente. Occorrono spazi per costruire nuovi magazzini in cui lavorare le merci prima di imbarcarle».



In alto, il commissario Antonio Basile. Nel pag. successiva, il segretario generale Emilio Squillante. Le immagini del porto sono state fornite dallo studio ingegneristico Sispi





Difficoltà a parte, lo scalo napoletano è sopravvissuto alla crisi economica senza riportare danni: «Non è stato licenziato nessuno – continua Squillante – abbiamo retto all'urto, la cantieristica addirittura è cresciuta e ogni venerdì ospitiamo la nave da crociera più grande del mondo: ci sono tutti i presupposti per un rilancio delle attività. Le difficoltà non mancano, ma stiamo lavorando per superarle».

«Il porto rappresenta la prima industria della città – aggiunge Basile – ma non sempre viene rispettato come tale. I lavori di riqualificazione procedono, ma i fondi per il grande progetto ci sono stati assegnati solo a metà 2014, a questo dobbiamo aggiungere la burocrazia che ci rallenta e la dichiarazione di sito di interesse nazionale per inquinamento redatta qualche anno fa in modo improvvido nella speranza che affluissero più soldi per la bonifica. Il risultato è che il denaro non è mai arrivato e ogni volta che si procede a dragaggio ci si deve assoggettare



a misure burocratiche e di sicurezza particolarmente complesse».

Il grande progetto implica una riqualificazione urbanistica e funzionale del porto che va dall'area monumentale - come il museo del Mare e la casa del Migrante all'Immacolatella - alla realizzazione di pontili di ormeggio per gli aliscafi al molo Beverello; dal prolungamento della diga d'Aosta alla protezione del nuovo terminal di Levante. Lavori infrastrutturali che ammontano a 200 milioni di euro. Il nuovo terminal di Levante, la rete fognaria, il risanamento del bacino di carenaggio n.2, il consolidamento delle banchine per il cabotaggio dell'Immacolatella e quella di Levante del molo Carmine e la bonifica degli ordigni bellici sono opere quasi concluse e a breve inizieranno i lavori per la realizzazione del nuovo depuratore a servizio della rete fognaria, la ristrutturazione delle banchine dei moli Flavio Gioia e

di calata Granili. Altre opere, al contrario, non sono ancora state avviate nonostante il piano di programma 2013-15 le prevedesse: il dragaggio dei fondali, la riorganizzazione della cantieristica, la realizzazione di una migliore viabilità portuale per favorire le attività di imbarco. «Cerchiamo di fare il possibile – commenta l'ammiraglio – ma i fondi europei sono venuti meno e dobbiamo attendere l'assegnazione. Qualcuno ci accusa di inerzia, ma non è così: i problemi sono molteplici. Avvieremo ora la bonifica dei beni archeologici sul fondale per poi procedere al dragaggio». «In questo modo – chiosa il segretario generale - il porto potrà ospitare le navi provenienti dal doppio canale di Suez. Ora non siamo in grado di garantire loro l'attracco, ma quando sarà possibile aumenteremo in modo significativo il traffico merci. Nel 2016, inoltre, approderanno a Napoli 70 navi da crociera in più rispetto al 2015».

Francesco d'Innella
francesco.dinnella@gmail.com

Porti campani, snodi strategici nel Mediterraneo

Marco Di Stefano, ingegnere e progettista di numerose opere negli scali marittimi di Napoli e Salerno: «Abbiamo un tesoro a portata di mano coperto solo da pochi centimetri di sabbia»

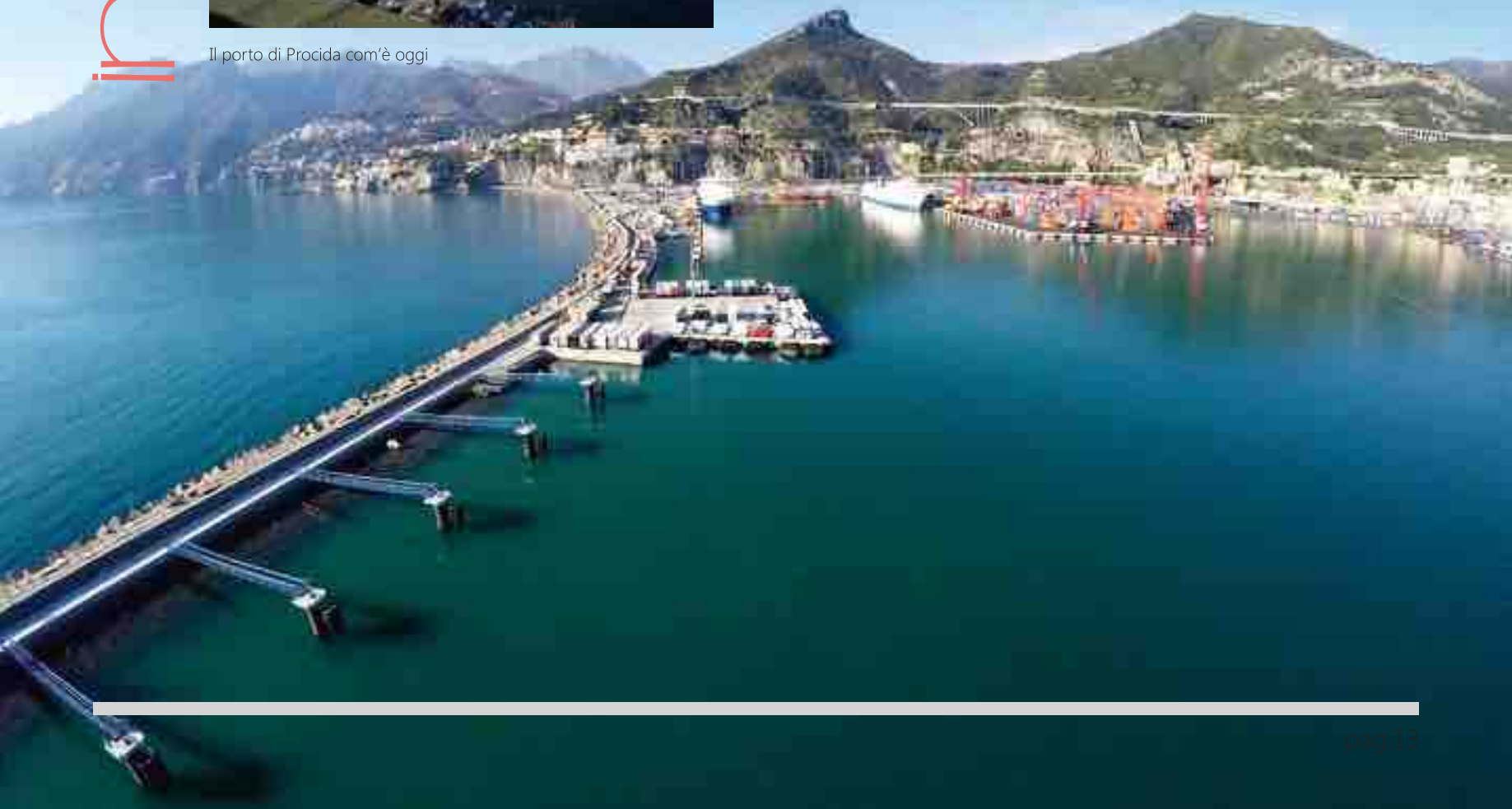


Il porto di Procida prima dei lavori



Il porto di Procida com'è oggi

Nel Mediterraneo transita il 20% del traffico marittimo mondiale e il 75% delle merci importate ed esportate dall'Europa. La Campania, con 550 km di costa e sei porti di cui 3 davvero competitivi (Napoli, Salerno e Castellammare di Stabia) rappresenta uno snodo strategico. «I porti campani potrebbero esprimere investimenti per oltre un miliardo di euro, dare occupazione a 20mila persone e se i cantieri partissero contemporaneamente forse non ci sarebbero professionisti e imprese sufficienti. Se a questo aggiungiamo la forte attrattiva turistica del nostro territorio, con i suoi 4 siti patrimonio dell'Umanità e un transito passeggeri a lungo (crociere), medio (Sardegna, Sicilia e le Eolie) e corto raggio (Capri, Ischia, Procida, Costiera amalfitana e isole Pontine) che sfiora ogni anni gli otto milioni di turisti, è come avere un inestimabile tesoro coperto solo da pochi centimetri di sabbia». Marco Di Stefano è l'amministratore unico di Sispi, società italiana studi e progetti di ingegneria, e ha maturato negli ultimi vent'anni una notevole esperienza nel settore delle infrastrutture portuali, in marine, approdi e porti commerciali, progettando e dirigendo i lavori di Procida, Salerno, Napoli, Castellammare e Taranto. «Sispi nasce nel 1992 - spiega Di Stefano - la maggior parte dei progetti in campo marittimo li abbiamo realizzati a Napoli e Salerno. Il



porto turistico di Procida, invece, è una singolarità: abbiamo progettato uno scalo molto apprezzato dagli utenti, capace di ospitare 480 posti barca. Straordinaria è stata l'esperienza nel porto di Salerno, uno scalo più piccolo di quello napoletano, ma che rappresenta un'eccellenza in termini di efficienza. Da Salerno partono la maggior parte delle auto FCA-Fiat e forse vanta le stesse performance di Napoli nel trasporto merci in containers». Le opere ingegneristiche realizzate dalla società Sispi si concretizzano in 1400 metri di banchine consolidate, costruzione di 5 nuove briccole di ormeggio, realizzazione di un nuovo molo crocieristico di 180 metri per una superficie complessiva di 6mila mq, più una piattaforma di 6200mq per il traffico merci Ro-Ro. A Napoli, invece, Sispi ha realizzato di recente l'adeguamento funzionale di 380 metri di banchina al molo Vittorio Emanuele e qualche anno fa ha progettato e diretto gli ampliamenti dei moli Flavio Gioia, Bausan e Immacolatella vecchia, infine ha tombato l'ex Alveo Pollena. «Ho partecipato alla cabina di regia regionale per il rilancio dei nostri porti. L'Europa e la regione Campania sono pronti a investire più di 400 milioni di euro sui nostri porti – spiega l'ingegnere – perché si è compresa la potenzialità di queste infrastrutture.

Gli scali portuali sono il punto di innesto di un sistema pluriconnesso che comprende strade, ferrovie, aeroporti, interporti. Dopo vent'anni di dibattiti si è deciso, così, di dare priorità al mare, per le sue ricadute ambientali, per i minori costi e la migliore capacità di carico. L'Italia è molto vascolarizzata da strade e poco da ferrovie, soprattutto nel trasporto merci, ma l'Europa ha definito dei corridoi privilegiati per i trasporti marittimi e noi abbiamo la fortuna di intercettarli».

I porti campani rappresentano un polo d'eccellenza, ma devono essere valorizzati di più: «Bisogna velocizzare i servizi – aggiunge Di Stefano – Una nave che deve sbarcare merci non può rimanere ferma tre giorni per i controlli, perché il personale a bordo ha un costo che incide sul prezzo finale del prodotto. C'è tanto da fare: risolvere le criticità, vivacizzare il mercato, abbattere i costi anche nei retro-porti valorizzando i territori. Penso a Napoli Est: sarebbe conveniente per un'azienda di esportazioni avere sede lì, soprattutto se a invogliarla fosse uno sgravio fiscale».

Le ricadute che potremmo ottenere da una riqualificazione portuale e da una sinergia fra gli scali andrebbero a vantaggio dell'intera comunità. «La nostra storia è legata al Mediterraneo, il 15% del nostro Pil deriva dalla filiera logistica e il 4% dai porti – conclude Di



In alto e nella pag. precedente, alcune immagini del porto di Salerno

Stefano – Il mare è una frontiera molto nota, ma ancora da esplorare in termini di potenzialità. Per fortuna sono state messe in campo azioni normative che recepiscono direttive europee a sostegno degli scali marittimi. Siamo spendibili sul mercato internazionale, ma sfruttiamo il nostro potenziale solo in piccola parte».

Maurizio Castaldi
maurizio.castaldi@assipartenope.it



Unione Imprenditori Italiani

l'associazione che mette in rete imprese e professionisti



Vi sottolinea queste opportunità

IMPRENDITORIALITA' GIOVANILE

L'agevolazione è volta a sostenere la nuova imprenditorialità, su tutto il territorio nazionale, attraverso la creazione di piccole e medie imprese competitive partecipate prevalentemente da giovani il cui range di età è compreso tra i 18 e i 35 anni ovvero da donne, per oltre la metà numerica dei soci e di quote di partecipazione. I comparti dell'economia oggetto delle agevolazioni sono:

- produzione di beni nei settori dell'industria, dell'artigianato, della trasformazione dei prodotti agricoli;
- fornitura di servizi alle imprese e alle persone;
- commercio di beni e servizi;
- turismo.

Spese ammissibili: i finanziamenti sono erogati a tasso zero, con durata massima di 8 anni, a copertura complessiva del 75% delle spese, con una previsione relativa non superiore 1,5 milioni di euro per ciascuna azienda.

Le domande possono essere presentate a partire dal 13 gennaio 2016.

CREDITO D'IMPOSTA RICERCA E SVILUPPO

Possono beneficiare dell'agevolazione tutte le imprese indipendentemente dalla forma giuridica e dal settore economico di appartenenza, che effettuano investimenti in attività di ricerca e sviluppo.

L'agevolazione fiscale, utilizzabile a compensazione, è pari al 25% delle spese incrementalmente sostenute annualmente nel periodo 2015-2019 rispetto alla media realizzata nei tre anni precedenti. L'aliquota è elevata al 50% per le spese relative all'impiego di personale qualificato e per quelle relative a contratti di ricerca con università o altri enti equiparati e con start-up innovative.

L'investimento minimo per accedere allo sgravio fiscale è pari a 30.000 euro mentre il beneficio massimo annuale è ammesso fino a 5 milioni di euro per ciascun soggetto.

contatti:

ufficio relazioni esterne

dalle ore 16,00 alle ore 20,00

335.8053820

081.7618814

mail:

info@unioneimprenditoriitaliani.it

web:

www.unioneimprenditoriitaliani.it

sede:

viale Gramsci, 16 - 80122 Napoli



Così Napoli si rialzerà

BITCOM

Tra le priorità di Gianni Lettieri, candidato alle amministrative 2016, trasporti, lavoro, rifiuti e criminalità

Chi sono i suoi lettori e perché i napoletani dovrebbero votarla?

I miei lettori sono tutti i napoletani che hanno a cuore le sorti della città, mi candido perché non riesco più a vedere Napoli in questo stato di degrado e abbandono. Sono stanco di restare in tribuna, voglio assumermi le mie responsabilità. Ho le idee chiare e le alternative a questa politica inconcludente.

Cosa manca alla nostra città per essere vincente?

Il problema di Napoli è che la città inizia a via Posillipo e termina sul lungomare, ma in questi pochi chilometri vive la minoranza dei cittadini. La maggior parte dei napoletani abita in periferia. La sfida non è portare i turisti in via Caracciolo, ma a Pianura dove al posto della discarica è stato costruito un magnifico parco, un modello ambientale. Napoli deve diventare multicentrica, altrimenti non saremo mai vincenti.

Mi indichi per ogni disservizio la sua soluzione.

Trasporti:

Vantiamo la metro più bella d'Europa eppure i treni passano ogni 20 minuti, questi ritardi vanificano tutti gli sforzi. Cinque anni fa in città circolavano 500 autobus, oggi 200. È mia intenzione stilare un piano serio dei mezzi pubblici, con metropolitane ogni 5 minuti e pullman raddoppiati: i cittadini non devono attendere alle fermate più di 10 minuti.

Lavoro:

Non c'è metropoli al mondo che non investa nell'edilizia. A Napoli non si apre un cantiere da decenni e una città senza gru è una realtà morta. Il mio piano di riqualificazione

urbano prevede un investimento di 2,5 miliardi nelle periferie e un piano di spesa per mettere a posto tutti i quartieri. I soldi ci sono: 240 milioni per il centro storico, 400 per il porto: il Comune ha 960 milioni in cassa non utilizzati. Bisogna saper progettare e spendere, se è vero che 500mila euro investiti nell'edilizia corrispondono a sei posti di lavoro, potremmo dare un'occupazione a tante persone. Senza contare l'indotto che si rimetterebbe in movimento. Al Nord si conta un'impresa ogni 7 abitanti, qui 1 ogni 80.

Rifiuti:

Paghiamo la tassa più alta d'Italia e i nostri rifiuti continuano a varcare i confini nazionali per essere smaltiti altrove. In cinque anni non è stato costruito mezzo impianto di compostaggio, la raccolta differenziata è ancora al 21%.

Criminalità:

Vorrei creare un nuovo corpo di polizia urbana composta da 300 uomini, provenienti dalle fila della polizia municipale, con il compito esclusivo di controllo sul territorio. Il nuovo comando di polizia risponderrebbe solo al sindaco. Bisogna intensificare il progetto "Strade sicure" che prevede l'utilizzo dell'esercito in affiancamento alle ordinarie forze dell'ordine e occorre seguire più da vicino le scuole e le famiglie perché è in questi ambienti che si formano gli uomini di domani.

*Giancarolo Iaccarino
iaccamassa@bitcom.it*

Gianni Lettieri, candidato sindaco
In basso, con la sua squadra





Finanza Agevolata e Strutturata

Valutazione Gratuita della fattibilità dei progetti

Consulenza Bancaria

Gestione del Contenzioso Bancario - Redazione Perizie Econometriche

Consulenza Societaria

Due Diligence - Tax Audit

INFOLINE

+39 333 31 94 881 - 347 58 92 198

Milano - 20123 - Via Edmondo De Amicis 47

Napoli - 80132 - Via Generale Orsini 40

Tel +39 081 764 88 32 | Fax +39 081 081 764 89 37

Web www.acdconsulting.it | Email info@acdconsulting.it

La bottega della legalità

I paccheri di Don Peppe Diana, la cantina Cento Passi e il vino Placido Rizzotto: dalle terre confiscate alle mafie nascono prodotti "puliti"

Sono circa 18.000 i beni confiscati in tutta Italia e 2.500 in Campania dal 1996 a oggi e in gran parte destinati a scopi sociali. Si tratta di ville, appartamenti, terreni o aziende sequestrati definitivamente alle mafie e impegnati in strutture per anziani, giovani a rischio e disabili, oppure in uffici pubblici come caserme e scuole, o, infine, destinate ad associazioni e cooperative che su quei beni hanno avviato attività agricole. Libera, Associazioni, nomi e numeri contro le mafie nata nel 1995, non gestisce questi beni, non percepisce denaro e non lucra; si preoccupa solo di creare una rete di economica sociale. Le cooperative che, attraverso il bando pubblico, si aggiudicano il bene confiscato devono mantenersi autonomamente, a Libera spetta il compito di vigilare sul buon operato delle nuove realtà aziendali. In via Raffaele De Cesare 22, nella zona di Santa Lucia a Napoli, risiede la Bottega dei sapori e dei saperi della legalità promossa da Libera nella quale si vendono i prodotti delle terre confiscate alla criminalità. «Il negozio è l'ultimo anello di un processo ben più lungo, è i



Geppino Fiorenza davanti alla bottega di Libera
A destra, alcuni prodotti in vendita. Nella pag. accanto, Geppino con l'operatrice della bottega



dovuti trascorrere tanti anni. Era il 1982 quando venne emanata la legge Rognoni-La Torre. Solo colpendo le ricchezze e i patrimoni accumulati si arrecava un danno concreto alla criminalità organizzata e fu tanto vero che Pio La Torre perse la vita per questo. Libera si è battuta con determinazione per portare avanti il lavoro avviato dai due politici negli anni '80 e, raccogliendo un milione di firme, ha ottenuto nel 1996 che il Parlamento emanasse una nuova legge per l'assegnazione dei beni confiscati a tutte quelle realtà, pubbliche e private, capaci di restituire le ricchezze alla cittadinanza. «Venti anni di esperienza hanno portato a grandi successi – ricorda Geppino Fiorenza – ma tanto ancora va fatto. La Camera ha approvato il nuovo Codice Antimafia, ora al vaglio del Senato, e qualche passo in avanti sarà compiuto, la normativa ridisegnerà le misure di prevenzione e le regole sulle confische dei beni. In diciotto anni di attività Libera ha censito oltre 500 realtà sociali, soprattutto cooperative di giovani, che hanno gestito con ottimi risultati i terreni e le aziende sottratte ai boss. Siamo sulla buona strada».

Giovanni Alicandri

giovannialicandri@acdconsulting.it

il punto di visibilità e di concretezza», spiega Geppino Fiorenza, per 19 anni referente in Campania di Libera, a lui oggi succede Fabio Giuliani. Oggi è presidente del comitato scientifico della Fondazione Polis presieduta da Paolo Siani; le due realtà lavorano in sinergia. «La bottega di Napoli è nata nel 2007 ed è stata la terza realtà in Italia. Qui accogliamo i prodotti provenienti da tutta la Campania e da Calabria, Puglia e Sicilia. Le cooperative hanno nomi che ricordano spesso le vittime della criminalità organizzata: c'è la cantina Cento passi in memoria di Peppino Impastato, il vino Placido Rizzotto per non dimenticare il sindacalista ucciso dalla mafia, i paccheri di Don Peppe Diana. Dai nomi delle organizzazioni criminali o dai loro modi di operare, sono nati acronimi e slogan fantasiosi ma forti e quindi da Nco che sta per Nuova camorra organizzata, le associazioni hanno ricavato la Nuova cucina organizzata e dal famoso "pacco" dei delinquenti è nata la scatola della filiera "Facciamo un pacco alla camorra"». Al di là dei giochi di parole, i prodotti sono tutti certificati e di alta qualità: «Costano un po' di più, ma sono biologici e davvero ottimi – precisa Fiorenza – tra i nostri clienti ci sono magistrati, Comune e Regione». La bottega rappresenta, dunque, il luogo della soddisfazione, dove tutti gli sforzi fatti da chi crede in un mondo migliore trovano giusta dimora, ma per arrivare fin qui sono



LAVORO Jobs act tra dubbi e positività

Tre avvocati e un'ex direttrice dell'agenzia regionale del lavoro si interrogano sulla utilità della riforma e sui possibili futuri scenari nel mondo occupazionale

Quanto è utile il Jobs Act e, soprattutto, cosa accadrà allo scadere dei tre anni, quando le aziende dovranno farsi carico del dipendente assunto a tempo indeterminato? È il quesito che analisti, avvocati del lavoro e sindacalisti si pongono, probabilmente, senza ottenere risposta. Eppure, dati alla mano, sembra che la riforma stia dando i suoi frutti. «Il consuntivo 2015 – illustra Patrizia di Monte, ex direttrice dell'Arlas, agenzia regionale del lavoro – espresso dal saldo annuo tra assunzioni, cessazioni e trasformazioni è, per la prima volta dal 2008, positivo e ammonta a +56.271 nuovi posti di lavoro. Incide su tale risultato la

dinamica dei contratti a tempo indeterminato trainati dagli incentivi della legge di Stabilità 2015 e dalle nuove norme introdotte con il Jobs Act. Il saldo dei contratti a tempo indeterminato è di +78.443, di questi il 39% è rappresentato dalle trasformazioni. Il terziario è il settore più stimolante con +37.097, seguito da costruzioni e manifatturiero, rispettivamente con +9738 e +9820». In una realtà come la Campania, un numero così elevato di assunzioni è un dato incoraggiante, ma Luciano Cajola, giuslavorista ed ex presidente dell'associazione forense del Lavoro di Napoli, invita alla cautela: «È presto per

trarre conclusioni - spiega - Dal mese di gennaio 2015 è operativa la decontribuzione per i nuovi assunti a tempo indeterminato mentre da marzo è entrato in vigore il nuovo contratto. Certamente hanno avuto un ruolo importante entrambe le politiche.

Va, però, detto che l'incremento più rilevante si è registrato già a partire dei primi mesi del 2015, quando era in atto solo la decontribuzione. Per fare un bilancio, quindi, bisognerà attendere la fine del 2016, perché è a partire da quest'anno che la decontribuzione si riduce, mentre il nuovo contratto a tutele





Nella pag. accanto, la tavola rotonda presso la nostra redazione Dall'alto, Patrizia di Monte, Giancarlo Capuano, Marco Mocella e Luciano Cajola

crescenti resta operativo». Più ottimista sulla natura del Jobs Act è Marco Mocella, giuslavorista e ricercatore in Diritto del Lavoro all'Università del Sannio: «Alcuni risultati positivi – commenta – giungono dagli incentivi all'occupazione in caso di nuove assunzioni o dalle trasformazioni dei precedenti contratti a termine. Recenti studi economici mostrano come le riforme della disciplina dei licenziamenti operate a partire dal 2012 non abbiano inciso sulla disoccupazione; parziali risultati positivi sono invece da attribuire alla flessibilità in entrata, che ha generato negli ultimi anni un decremento della disoccupazione di breve termine in tutti i Paesi europei nei quali si sono avute riforme in tal senso». Gli ammortizzatori sociali rappresentano un altro nodo importante della riforma: «Il riordino degli ammortizzatori sociali - aggiunge Giancarlo Capuano, giuslavorista - mira a rendere operativa una maggiore flessibilità sia in entrata che in uscita. Tale percorso potrà ritenersi effettivo solo quando sarà data piena attuazione anche al d.lgs. 150/15, relativo ai servizi per il lavoro e alle politiche attive, che spostando il regime delle tutele dal posto di lavoro al mercato del lavoro, dovrebbe garantire al disoccupato un reingresso più rapido ed efficace». Intanto si riduce l'incentivo occupazionale e questo potrebbe aprire nuovi scenari. «Bisogna capire se la domanda di lavoro resta positiva come nel 2015 - precisa di Monte - In tal caso il combinato disposto di jobs act e incentivo potrebbe accompagnare un percorso virtuoso di crescita occupazionale anche in presenza di un minore sostegno statale». Non dimentichiamo, però, che dal 1997 di leggi in materia ne sono state emanate diverse, eppure i risultati sono stati scarsi: «Dal 1997 sono state introdotte numerose norme che hanno portato a un mercato del lavoro sempre più libero - continua Cajola - e nonostante i licenziamenti facili, i nuovi contratti temporanei e flessibili, gli incentivi alla contrattazione aziendale, le dinamiche dell'occupazione e della produttività, non sembra si sia assistito a un cambiamento radicale e il Jobs act, dalle prime analisi, non pare avere cambiato registro. Anzi». I licenziamenti sono un'altra nota dolente: quanto la riforma tutela e garantisce i dipendenti rimossi? «La scelta di tutelare o meno con la reintegrazione i lavoratori licenziati per ragioni disciplinari o economiche è di tipo politico e non giuridico - commenta Mocella - Perplexità di coerenza del sistema derivano tuttavia dalla disciplina del licenziamento disciplinare. Oggi è infatti possibile licenziare un lavoratore in virtù di un inadempimento anche minimo». Numerosi, dunque i dubbi sul sistema di protezione sociale delineato dal Jobs Act. «Il mio giudizio - conclude Capuano - allo stato, è negativo. Il modello di flexicurity predisposto non appare adeguatamente bilanciato, ma teso solo a garantire una maggiore flessibilità del lavoro, non anche lo stesso livello di sicurezza. In mancanza di interventi in materia di salario minimo e di incisive politiche a sostegno delle fasce povere, siamo ancora lontani dall'obiettivo: il raggiungimento di un sufficiente grado di sicurezza sociale tale da rendere effettiva la piena integrazione di tutti i cittadini, nel rispetto di uno dei principi cardine contenuti nella nostra Carta Costituzionale».

Giancarlo Capuano
capuano@studiolegalecapuano.it



Ogni giorno un lavoratore si sveglia ed inizia la propria giornata sapendo di poter correre qualche rischio legato alla propria attività.

A noi piace pensare che il titolare della sua azienda abbia a cuore la sua sicurezza e si adoperi affinché ogni sera quel lavoratore torni a casa senza aver subito infortuni.

Da vent'anni assistiamo titolari di aziende ad orientarsi nel complesso mondo della sicurezza aiutandoli a prendere decisioni e supportandoli nelle attività di valutazione dei rischi, formazione e sorveglianza sanitaria.

In quest'arco di tempo abbiamo incontrato molte realtà, alcune buone altre meno, ma il nostro ottimismo ci porta a pensare che il mondo sarà migliore e sempre più lavoratori potranno tornare a casa senza aver subito infortuni.

Alcuni imprenditori la pensano come noi e si impegnano affinché la sicurezza nella propria azienda non sia solo una parola vuota.

Noi siamo vicino a questi imprenditori e siamo pronti ad aiutare e sostenere anche coloro che fino ad oggi non hanno pensato che quel lavoratore è anche un figlio, un marito o un padre che ha il diritto di tornare indenne a casa dai propri cari.

OK Sicurezza
La tua Sicurezza è la nostra Missione

Vai su www.oksicurezza.it e scopri come adeguare la tua azienda alle norme di sicurezza. Fai la tua parte. Stai con la gente che lavora.

Pelizza group, leader in Campania

I fratelli Rosario e Corrado, proprietari della solida azienda, raccontano perché i cibi surgelati non subiscono gli effetti della crisi

Pelizza Group è una solida azienda che ogni anno produce e distribuisce tonnellate di cibi surgelati, conta 50 lavoratori, fra collaboratori e agenti vendita, e fattura circa 15 milioni di euro. Un piccolo impero situato nella zona di Pozzuoli: è da lì che ogni giorno partono i camion per la piccola distribuzione e si programma la consegna ai grandi supermercati di tutta Italia. I fratelli Rosario e Corrado Pelizza hanno ereditato l'azienda dal padre che, nel 1973, ha investito in un settore sconosciuto ai più: il mondo del freddo. «Il boom di prodotti da freezer - spiega Rosario - si è registrato dopo l'esplosione nucleare a Chernobyl: la paura di acquistare cibi freschi di ignota provenienza ha fatto sì che in quegli anni si sviluppasse il mercato del freddo, ma ancora oggi in Italia non si raggiunge il consumo pro capite di surgelati previsto nel resto d'Europa». Negli anni '70, quando Mario Pelizza avviò la sua attività, il marchio dominante era Arena. «Ne eravamo rappresentanti in Campania - continua Corrado - poi, complici la vita sempre più frenetica e i pasti veloci, la richiesta di prodotti surgelati è cresciuta e abbiamo deciso di realizzare un marchio nostro: Pelizza Group. Nel 2006 è nato un nuovo brand del gruppo: "Sapori e Tradizioni". Oggi vendiamo non solo prodotti ittici, ma rosticceria e pasticcerie, verdure e gelati».

In alto, Corrado e Rosario Pelizza. In basso, i camion pronti per le consegne



Rosario e Corrado si affidano ad aziende esterne per la produzione a marchio Pelizza. «I nostri partners sono fidati - aggiunge Rosario - eseguiamo personalmente i controlli qualità, senza contare i numerosi esami che, per legge, i prodotti devono superare prima di accedere alla grande distribuzione: da questo punto di vista l'Italia è molto avanti rispetto al resto del mondo». Nonostante la crisi di questi ultimi anni, il gruppo Pelizza ha continuato a crescere: «Siamo riusciti a mantenere un livello di sviluppo costante, frutto della nostra esperienza e della professionalità che contraddistingue, innanzitutto, il nostro personale esperto, qualificato e capace. Questi i nostri punti di forza».

F.d.I.



imprenditori Della Penna, 4 generazioni di successo

È una delle aziende di trasporto turistico più presenti in Europa con 40 pullman e 50 dipendenti. Fra i suoi clienti le maggiori compagnie aeree e le basi militari di Napoli e Livorno

Dal 1947 a oggi si sono succedute quattro generazioni, gli autobus hanno cambiato forma e confort, il mercato è mutato e, di conseguenza, anche i servizi offerti, ma l'azienda della Penna, nota in Italia e non solo, continua a soddisfare i clienti con innata professionalità e cordialità. Tra le più grandi realtà italiane nel settore degli autotrasporti, l'azienda oggi è diretta dai fratelli Emilio e Carmelo e dal figlio di quest'ultimo, Gianluca. «Nostro nonno – spiega Emilio – era direttore della Sita per il Meridione e nell'immediato Dopoguerra ottenne dalla Fiat alcuni pullman e gli ex uffici della Sita di via Medina. Da lì ebbe inizio la nostra storia e nacque la ditta della Penna». Oggi l'impresa conta circa 40 automezzi, 50 dipendenti e collegamenti in

tutta Europa; il successo di questa realtà imprenditoriale tutta campana è di aver seguito l'evoluzione della società e di essersi adeguata ai bisogni e alle esigenze del momento. «Dalla fine degli anni '40 l'azienda ha coperto parte del servizio urbano perché a Napoli non esisteva. Poi sono arrivati gli anni delle gite fuori porta: la scampagnata di Pasquetta, la montagna, i pellegrinaggi e il collegamento tra il centro della città e l'aeroporto di Capodichino. Negli anni '70 si aggiunse il trasporto dei dipendenti delle fabbriche dislocate nelle aree industriali. Esisteva, infatti, un servizio di navetta che percorreva tutta la provincia di giorno e di notte. Gli anni Ottanta hanno visto il turismo di massa, lavoravamo così



Da sinistra, Emilio, Gianluca e Carmelo Della Penna



tanto che per soddisfare le esigenze si rese necessario l'utilizzo di autobus presi in subappalto».

Quegli anni sono ormai lontani, oggi i viaggi si organizzano su internet, il turista è autonomo e organizzato, senza contare la crisi economica e il terrorismo che hanno ridotto drasticamente gli arrivi e le partenze.

«Abbiamo diversificato la nostra offerta – continua Emilio – riducendo il turismo internazionale e offrendo collegamenti da/per l'aeroporto degli equipaggi delle maggiori compagnie aeree, gestiamo il servizio sostitutivo dell'Eav, Ente autonomo Volturno, e lavoriamo con la base militare americana di Napoli e Livorno, fornendo loro il servizio scolastico e di navetta tra le basi. Bisogna mostrarsi recettivi a ogni evoluzione del mercato».

L'azienda della Penna non opera solo in Campania, ma anche a Torino e a Genova. «In Piemonte abbiamo vinto l'appalto per il servizio urbano nelle aree strette della città. A Torino non ci sono pulmini o pollicini come a Napoli e noi offriamo il mezzo e

l'autista – spiega Gianluca – A Genova, invece, ci occupiamo dei collegamenti da/per l'aeroporto: il nostro Alibus, per intenderci, in versione lusso. Inutile dire che al Nord gli autobus sono Fiat e qui Mercedes!».

I pullman della Penna sono impegnati tutto il giorno, tutti i giorni: «Il segreto – chiosa Emilio – è nella giusta combinazione fra arrivi e partenze: il pullman deve partire pieno e deve tornare con un carico, in questo modo ammortizziamo le spese e massimizziamo un profitto».

Raffaele Capasso
raffaelecapasso@acdconsulting.it

Nelle prime due foto in alto, i vecchi pullman di Della Penna. A destra, il nonno posa vicino a una corriera. In basso, il parco mezzi dell'azienda



DA OGGI LA TUA POLIZZA AUTO LA PAGHI ANCHE A RATE*

UNA INIZIATIVA STRAORDINARIA CONTRO LA CRISI ECONOMICA



È SEMPLICE: PORTA IL TUO IBAN IN AGENZIA. TI ASPETTIAMO.



La tua polizza è subito più leggera.



Tasso zero, non un euro in più.



Un altro vantaggio per te: paghi la prima rata del finanziamento dopo un mese.

CHIEDI SUBITO AL TUO AGENTE.

**Agenzia di Napoli
"Piazza Vittoria"**

Via Partenope, 1

80121 Napoli

0812455011

0812471514

info@assipartenope.it



* Offerta soggetta a limitazioni. Per tutti i dettagli rivolgersi all'Agenzia.

Il pagamento del premio potrà essere effettuato tramite il finanziamento di Fininvest S.p.A., società del Gruppo Unipol, a tasso zero (TAN 0,00%, TAEG 0,00%) da restituire a rate mensili. Esempio importo totale del premio € 550,00 - TAN 0,00% - Commissione di gestione (coperta) € 30,00 - Importo totale dovuto dal cliente € 580,00 in 11 rate mensili di € 52,73. Tutti gli oneri del finanziamento sono a carico di Unipol Assicurazioni. La concessione del finanziamento è subordinata all'approvazione di Fininvest S.p.A.

Messaggi pubblicitari con finalità promozionale.

Prima di aderire all'iniziativa, consultare le informazioni puntuali di base sul credito al consumatore (D.L. 58/08) e l'iterativo documentazione prevista dalla legge di cui è in vigore sul sito www.Fininvest.it oppure della sottoscrizione della polizza leggere il Fascicolo Informativo disponibile in agenzia e sul sito www.unipol.it

UnipolSai
ASSICURAZIONI

Divisione 

Atitech, la sfida vinta

La più grande realtà industriale campana è in attivo, il lavoro arriva da tutto il mondo e il rischio fallimento del 2009 è solo un ricordo lontano

Atitech è la più grande realtà industriale della Campania, è il polo internazionale di manutenzione nel settore aeronautico, eppure questa eccellenza mondiale pochi anni fa rischiava di chiudere per sempre. Seicento posti di lavoro a rischio, una possibilità di ripresa economica per il territorio vanificata. La cordata Colaninno, che nel 2009 stava acquistando Alitalia fu molto chiara: «Atitech resta fuori dall'accordo». Gianni Letta, allora ministro, convinse Gianni Lettieri a farsene carico. «Quando andai a visitare gli stabilimenti trovai un solo aereo negli hangar – ricorda il presidente Lettieri – una desolazione. Investii 12 milioni di euro e oggi Atitech chiude i suoi bilanci sempre in attivo. Il lavoro arriva da tutte le parti del mondo, stiamo per chiudere un accordo anche con la Russia». La società a rischio fallimento oggi è più competitiva che mai; ce l'ha fatta senza aiuti pubblici. «Non ho licenziato nessuno – continua Lettieri – ho solo tagliato le spese inutili, ho aumentato la produttività garantendo premi in busta paga ai dipendenti, ho rinegoziato i contratti di fornitura e così ho rilanciato Atitech». È la prima volta che un imprenditore napoletano risolve un problema di un'impresa partenopea, ricorda fiero Lettieri. Atitech fornisce servizi di manutenzione a tutti gli aerei presenti sul mercato ed è assolutamente in grado di supportare le richieste di tutti i clienti grazie alle sue 8 baie dedicate ai lavori meccanici e a un'altra baia riservata alla verniciatura. «La nostra missione – precisa il presidente – è di fornire servizi d'eccellenza, migliorando continuamente la nostra efficienza. Operiamo in un mercato estremamente competitivo, ma Atitech vanta i migliori prezzi disponibili sul mercato. La sfida è difficile, ma non ci spaventa». In effetti fare impresa in questi anni non è stato semplice soprattutto dopo aver ereditato un'azienda in fallimento durante gli anni della crisi globale. «Quest'azienda è splendida – conclude Lettieri - i privati hanno lavorato bene, ora spetta alle Istituzioni sostenerla attraverso la realizzazione di un distretto in Campania interamente dedicato al settore aerospaziale e aeronautico».

G.I.



In basso, la sede di Atitech a Capodichino. In alto, gli aerei negli hangar



Metooo, l'invito corre sul web

Dall'idea innovativa di due napoletani nasce una nuova forma di comunicazione e di marketing

Ferdinando Caruso nel suo studio

Promuovere un evento oggi è più facile. Metooo è un progetto ideato da due napoletani, Ferdinando Caruso e Ciro Esposito specializzati in comunicazione e design, che permette a chiunque di creare una pagina web personalizzata nella quale pubblicare la propria manifestazione. Nell'era della tecnologia l'invito corre sul web e si condivide sui social network oppure tramite mail. Il costo del servizio? Gratuito se l'evento non è a pagamento, 0,50 centesimi per ogni ticket venduto se la manifestazione prevede un biglietto d'ingresso. «Su dieci utenti iscritti al nostro sito – spiega Ferdinando Caruso CEO di Metooo – nove creano un evento con noi. I nostri clienti sono Città della Scienza, ospedale Santobono, Forum delle culture, Eccellenze campane, La Sapienza, qualche utente arriva da India, Australia, America, Canada. Rappresentiamo un supporto utile per tutti coloro che organizzano eventi, ma ci limitiamo ad amplificare la loro capacità creativa senza sostituirci agli organizzatori. Non andremo all'evento, non ci occuperemo del servizio fotografico, non seguiremo l'ufficio stampa. Il nostro compito è offrire una vetrina che valga come invito personalizzato». Utilizzare Metooo è davvero semplice, prevede numerosi moduli come la descrizione sintetica della manifestazione, il ticket, i relatori, gli sponsor e poi la gallery, il video, l'audio; strumenti che si possono opzionare e trascinare con il mouse nella propria pagina con una facilità unica. «Imponiamo ai nostri iscritti un solo limite: l'estetica – continua Caruso – La pagina può essere originale, classica o dinamica, in linea con il tipo di evento che si organizza, ma non deve essere mai sgradevole alla vista. I moduli sono a prova di brutto!».

Nulla è lasciato al caso, anche le fotografie generiche che Metooo propone ai clienti non sono scaricate da Internet, ma acquistate e ciò garantisce l'originalità dell'invito. «Metooo può essere utilizzato gratuitamente per un certo numero di volte – precisa il cofondatore – poi rallenta e suggerisce all'utente di passare a una versione pro più dinamica; anche in questo caso il prezzo è irrisorio: 30-50 euro al mese. Non ci sono costi aggiuntivi, né competitors».

Metooo nasce dal talento dei due giovani napoletani che, con passione e tenacia, hanno realizzato un nuovo modo di fare comunicazione. Molti business angels hanno creduto nell'iniziativa, tra questi lo studio Bambino & partner's, specialista in consulenza d'impresa.

G. I.



Antica Pizzeria e Friggitoria Dal Presidente

Da oltre mezzo secolo la **Pizzeria Dal Presidente** porta in tavola bontà e qualità, servendo **la vera pizza napoletana**, preparata secondo i dettami dell' **antica tradizione** gastronomica partenopea.




LA PIZZERIA DEI VIP 50 ANNI DI STORIA



La pizza per celiaci preparata con impasto naturale, rispettando la **disciplinare** della Associazione Italiana Celiachia è cotta in forno a legna dedicato esclusivamente per la cottura di alimenti senza glutine.



UNICA SEDE Via dei Tribunali 120, 120/121 Napoli - tel. 081 296710
dicapriomassimiliano@libero.it  Pizzeria Dal Presidente www.dalpresidentepizzeria.it

Caffè Moreno, aroma dolce e amabile

L'azienda, nata alla fine degli anni '60, è specializzata in miscele da bar. «Il nostro segreto? La tostatura»

Negli anni '40-'50 le famiglie napoletane meno abbienti compravano il caffè non tostato perché costava meno e lo "abbrustulavano" – come raccontava Peppino De Filippo – in casa. Nei vicoli si sprigionava così un profumo denso di caffè. Il famoso "abbrustolaturò" era un recipiente cilindrico di 30-60 centimetri posto al di sopra di una scatola contenente una griglia di metallo adagiata sulla brace. Girando la manovella i chicchi di caffè venivano tritati e tostati.

Di racconti e aneddoti sul caffè in Campania ce ne sono tanti, si tratta di una tradizione che risale al 1800 quando fu inventata la caffettiera napoletana, solo nel 1900 siamo passati alla macchina per l'espresso. Ma qual è il segreto del nostro caffè, amato in tutto il mondo e decantato da ogni cultura?

C'è chi sostiene che la tostatura sia particolare: il nostro caffè è più scuro rispetto a quello delle altre regioni italiane; c'è chi, invece, ritiene che il nostro segreto stia nella ristrettezza del caffè: il caffè lungo è più carico di caffeina e meno salutare. Simpatica, infine, la riflessione di chi sostiene che a rendere buona questa bevanda siano i napoletani, perché per loro il momento caffè è sinonimo di aggregazione, serenità, spensieratezza. Qualunque sia la ragione, non v'è dubbio, bere un caffè a Napoli arricchisce

l'anima!



In alto, lo stand del caffè Moreno



96,5% gli italiani che bevono il caffè

l'89% preferisce gustarlo a casa

il 75% in caffetteria



«Il vero espresso napoletano – spiegano i proprietari di Caffè Moreno – deve avere le 5 M: miscela, manico (buon barista) macchina da caffè, macinadosatore, manutenzione, noi ci aggiungiamo anche Moreno!». Caffè Moreno nasce alla fine degli anni '60 ed è specializzato in preparazione e torrefazione di miscele da bar. Nata a Casoria, alle porte di Napoli, questa azienda occupa una superficie di quasi 25mila metri quadrati. «Le nostre miscele – aggiungono – sono studiate per dare un risultato in tazza di cremosità e dolcezza. Il procedimento di tostatura è un fattore di notevole importanza. Nonostante l'evolversi dei tempi, siamo rimasti fedeli all'antico modo di cuocere i chicchi di caffè. La nostra è una tostatura lenta che permette di esaltare tutte le caratteristiche del chicco».

Il 96,5% degli italiani tra i 18 e i 65 anni d'età beve caffè, l'89% preferisce gustarlo a casa propria, il 75% al bar. «Forniamo i migliori bar, tra questi lo storico Caffè Gambrinus di piazza del Plebiscito a Napoli – ricordano i proprietari – che dal 1972 serve ai suoi clienti solo ed esclusivamente caffè Moreno. Negli ultimi anni ci siamo estesi anche in altre realtà italiane. Con l'apertura di un deposito a Roma, oggi serviamo l'Antico caffè Greco di via Condotti e poi la Puglia, la Calabria, il Molise e la Sicilia, dove abbiamo aperto alcune filiali. Presto saremo anche a Torino. Vantiamo rivenditori nella maggior parte dei Paesi europei e internazionali, ultime conquiste: Cina e Australia». Un'azienda in espansione, seppur legata alle sue tradizioni. «Negli ultimi anni la nostra scelta di preparare – continuano – miscele dal gusto dolce e amabile è stata premiata, perché dobbiamo considerare che sono sempre di più le donne e i giovani che degustano caffè».

M. Castaldi



I ♥

GALAMELLA

LA CREMA DI NOCCIOLE, CHE RICORDA... "QUELLA"
ma la "nostra" spalmata non cerca affinità,
perchè abbiamo tutto: PESO, MISURA
e, primo, QUALITÀ'.



oltre il
40%
di NOCCIOLE

SENZA olio di
PALMA

con OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

GALAMEO

Amo il Buon Cibo



info@galameo.it
www.galameo.it

f galamella

Rating: un'opportunità di crescita

Bplan è una startup che si occupa di strategie d'impresa e, attraverso un percorso di business coaching, affianca l'imprenditore aiutandolo a ridefinire scopi, missioni e obiettivi della propria attività



Dal 2008 con l'accordo di Basilea tutte le banche devono valutare approfonditamente il pericolo di un prestito fatto ad un'azienda e quindi differenziare gli accantonamenti patrimoniali in funzione della "rischiosità" di tale operazione.

Ciò significa che per un prestito a un'impresa non sanissima la banca deve accantonare più capitale aumentando di conseguenza i propri costi.

Per tale motivo l'istituto di credito analizza l'azienda che chiede l'accesso al credito e la classifica: le assegna un punteggio di rating.

Quanto più basso è il rating di un'azienda tanto più alto è per essa il costo del denaro, a volte le può addirittura essere negato l'accesso al credito. «L'idea di occuparmi di analisi finanziaria e rating è

nata proprio dal mio avere rapporti quotidiani, in qualità di imprenditore, col sistema bancario». A raccontare la propria esperienza di vita è Salvatore Latte Bovio che, insieme al socio Vincenzo Panico, ha creato BPlan, società di consulenza di strategie d'impresa e rating.

«Negli anni scorsi l'azienda di famiglia – spiega Bovio – ha vissuto momenti di incomprensione con le banche: era finita l'epoca del rapporto diretto con gli Istituti di credito poiché oggi è il rating a decidere i costi e la disponibilità monetaria di un'impresa. Da questa mia esperienza è nata poi una passione che mi ha portato all'idea di aiutare gli imprenditori che, come me, si sono ritrovati a gestire un sistema complesso di parametri finanziari che, se

opportunamente orientati, restituiscono un'ottima immagine dell'azienda e favoriscono un sereno e proficuo rapporto col sistema bancario». «L'imprenditore fattura l'ottimismo – aggiunge Panico – Non legge i sintomi della crisi, non vede le cause del malessere e si trova all'improvviso nel dissesto perché la banca che, al contrario, valuta lo stato aziendale con trasparenza e lucidità, cessa di sostenere quell'attività». Il rating è un giudizio che esprime l'affidabilità di un'impresa, la capacità di ripagare un prestito in un determinato periodo di tempo. Con il rating la banca analizza la probabilità di insolvenza del debitore, la perdita attesa nel caso di insolvenza, l'esposizione al momento dell'insolvenza e la vita residua del debito, pertanto nessun

imprenditore può esimersi dal gestire con correttezza i propri conti perché la banca interverrebbe istantaneamente.

«In un mondo comandato dalla finanza – commenta Panico – un'azienda può fallire anche se è in attivo qualora l'amministratore ignori i rischi che sta correndo o le best practice da seguire. Bisogna educare, quindi, gli imprenditori a un corretto rapporto con il sistema creditizio basato sulla trasparenza e sull'obiettività». BPlan, in partenariato con Brain scf, utilizza una piattaforma capace di analizzare, al pari di un istituto di credito, tutte le voci di bilancio di un'azienda esaminando circa 3mila parametri finanziari ed è in grado di determinare lo stato di salute dell'attività e di programmare un piano di rientro dei rischi. «Aiutiamo l'azienda a rovistare nei propri conti – spiega Bovio – prima che lo faccia la banca per decidere se erogare il prestito. Meglio, infatti, conoscere preventivamente la propria situazione e correggerla piuttosto che sottoporla all'analisi della banca ed essere poi costretti a correre ai ripari. BPlan si muove come un istituto di credito, ma non eroga denaro e permette all'imprenditore di capire come viene percepito dal sistema bancario.

Si comincia, dunque, con una pre-analisi gratuita raccogliendo tutti i documenti aziendali degli ultimi tre anni e, una volta compreso l'andamento dell'attività, si redige un primo bilancio. Laddove l'imprenditore lo

richiede viene elaborato un piano strategico trimestrale o semestrale allo scopo di migliorare il rating dell'attività. Se, invece, l'impresa già gode di un buon rating, BPlan l'aiuta nel processo di emissione di minibond o cambiali aziendali, ma questo è un passo successivo».

Sebbene la gestione del rating permetta di prevenire fallimenti e abbassare i costi aziendali è ancora molto difficile far comprendere ai proprietari di aziende l'importanza di quest'aspetto, ancor più al Sud. «Lo stato delle attività imprenditoriali meridionali non è soddisfacente – conclude Panico – Le aziende sono sottocapitalizzate, la capacità di innovarsi è lenta, le infrastrutture sono scadenti e non adeguate alle necessità odierne.

Fare impresa è generalmente difficile e questo allontana gli investitori e soprattutto le banche che valutano il Mezzogiorno con maggior cautela e diffidenza. In tale scenario, il costante monitoraggio finanziario e l'analisi sulla capacità di ottenimento del credito da parte delle banche diventano strumenti fondamentali per la sopravvivenza di tutte le imprese sia per assicurare la disponibilità finanziaria che per intervenire adeguatamente tutte le volte che il peso degli oneri risulti eccessivo».

G. De Rosa
info@oksicurezza.it

Nella pag. precedente, Salvatore Latte Bovio
e Vincenzo Panico





TECNO C.E.I.M. s.r.l.s.
Costruzioni edili - impianti e manutenzione

AFFIDABILITA' DISPONIBILITA' E SERIETA' A SERVIZIO DEL CLIENTE

PROGETTAZIONE

LAVORI EDILI E IMPIANTISTICA

SIA IN CAMPO CIVILE CHE INDUSTRIALE

SERVIZI POST VENDITA

COSTRUZIONI DI OFFICINA

MANUTENZIONE E CONDUZIONE

**Sede: Casoria, Napoli in via G. Pascoli, 7
all'interno dello stabilimento aeronautico della Vulcan Air spa**

Tel. & Fax: +39 081/19171414

Ajese Paolo cel: 320/8666852

Indirizzo e-mail: tecnoceimsrl@libero.it

Indirizzo pec: tecnoceimsrl@pec.it

sito web: www.tecnoceimsrl.it

Cibo e sprechi: invertiamo la rotta

Sono 800 milioni le persone che soffrono di fame, altrettanti gli obesi: il Forum della cultura cristiana si interroga sullo sfruttamento selvaggio delle risorse naturali e sulla globalizzazione dell'indifferenza

“Non c'è cibo sufficiente per tutti, o meglio, si è più propensi a buttarlo che a dividerlo”

Ogni giorno 1,3 milioni di tonnellate di cibo diventa spazzatura. È la cifra drammatica dello spreco alimentare che spacca il mondo: da un lato 800 milioni di affamati dall'altro 800 milioni di obesi.

E ancora: sono 51 milioni i bambini che soffrono la denutrizione, 7 milioni quelli che ne restano uccisi. Il 20% della produzione agricola si perde in fase iniziale a causa di trasporto e stoccaggi inefficienti; il 40% dei rifiuti prodotti complessivamente dai Paesi industrializzati è costituito dagli scarti alimentari.

Si consideri che – solo in Italia – lo sperpero di risorse alimentari “costa” annualmente 8,1 miliardi di euro, quanto una manovra finanziaria. Di contro, sono 2,4 milioni le famiglie italiane che non riescono a mettere in tavola pranzo e cena.

Il tutto, mentre fino allo scorso ottobre 2015 l'Expo di Milano polarizzava l'interesse globale, al grido di “Nutrire il pianeta, Energia per la vita”.

Ma all'entusiasmo generale della Fiera, uno scintillante “libro di geografia interattiva” in cui ogni Paese figurava col suo angolo d'eccellenza, facevano da contraltare le immagini del “Volto della Fame” presentate nel Padiglione dello Stato Vaticano. Una fame che non è solo denutrizione, ma anche e soprattutto dolore, ingiustizia, schiavitù. Una piaga veicolata da interessi economici e gruppi di potere, da cui dipendono crolli e impennate dei costi alimentari.

1,3 mln. di t. il cibo sprecato ogni giorno

51 mln. i bambini denutriti

7 mln. i minorenni che muoiono

2,4 mln. le famiglie affamate in Italia



Il Forum della Cultura Cristiana – Associazione Culturale di orientamento cattolico consacrata alla promozione del dibattito laico sui grandi temi dell'esistenza e della società civile – si è interrogato sulla vetrina milanese con criterio volutamente critico, per non perdere di vista l'impegno sostanziale: "nutrire il pianeta". Ne è scaturito un convegno, ricco di riflessioni che purtroppo, a fine Expo, si sono rivelati esatte previsioni. Non c'è cibo a sufficienza per tutti, o meglio, si è più propensi a buttarlo che a dividerlo. Tra prodotti gourmet per palati fini, super-biologico di nicchia e cibo spazzatura delle multinazionali, ci si avvicina pericolosamente "alla fine del banchetto". Per ritrovare la bussola bisogna invertire la rotta.



Come ha ricordato Monsignor Giancarlo Perego (Dir. Fondazione Migrantes). "Cibo per tutti" significa ripensare in modo globale tutto il sistema di produzione e consumo, gli stili di vita, l'educazione e la cultura. Rispetto dell'ambiente, coltivazioni genuine, salute e valore del cibo, sono fusi in una comunione di destini che non possiamo permetterci di ignorare.

Lo ha detto Giovanni Paolo II nel famosissimo discorso alla FAO, lo ha ribadito Papa Francesco

nell'Enciclica "verde" Laudato sii. Lo sottolineano, le proiezioni demografiche: nei prossimi 25 anni, la popolazione mondiale passerà da 7 a 9 miliardi, molte delle quali non avranno di che vivere. «Affermare il diritto al cibo significa ridiscutere elementi di politica, economia, ambiente – ha affermato Giuseppe Castiglione, sottosegretario al MIPAAF – perché è preconditione della stessa democrazia. Dobbiamo investire sulla ricerca contro siccità e deforestazione, sulla bio-economia che produce posti di lavoro, in vista dell'obiettivo "fame zero" fissato al 2030». Policy ambientaliste e principi di solidarietà che affermino «un'economia del dono contro lo spreco», conclude il professor Andrea Segrè. Su questi temi il Forum continuerà a lavorare.

Roberto de Tilla
presidente Forum Cultura Cristiana

Al centro, un momento del convegno "Fine del banchetto? Cibo, spreco e solidarietà"



TECNOLOGIA Banda ultralarga, primato alla Campania

Telecom ha coperto il 75% del territorio, posizionandosi al primo posto in Italia per velocità. Costo dell'operazione 175 milioni di euro cofinanziati da pubblico e privati

A che punto siamo in Campania con la Banda ultralarga impostaci dall'Agenda digitale europea? E soprattutto, che cos'è? Roberto Ferretti, responsabile per Telecom della Network Operations Area SUD e, dall'inizio di quest'anno, responsabile Access Operations Area Sud in Open Access che assicura lo sviluppo e la manutenzione della rete d'accesso (ultimo miglio) nonché la realizzazione dei nuovi impianti per i clienti retail e wholesale, illustra gli sviluppi del grande progetto, una macchina imponente che nel Meridione significa 26 milioni di Km di collegamenti in rame e circa due milioni di Km di fibra ottica.

Banda ultralarga, cos'è?

È la possibilità di comunicare scambiando dati ad altissima velocità in rete. Grazie ad innovativi interventi infrastrutturali orientati al potenziamento della rete di telecomunicazioni fissa e mobile (fibra ottica e LTE), si abilitano i cittadini all'accesso a internet ad una velocità di connessione superiore a 30 Mbps e in alcuni casi anche a 300 Mbps. Con la realizzazione della rete in fibra ottica di nuova generazione si favorisce il raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda Digitale Europea, per l'informatizzazione dei servizi per il Cittadino e della Pubblica Amministrazione.

A che punto siamo in Campania con la copertura?

Per quanto riguarda la rete fissa a banda ultralarga, la percentuale di copertura della popolazione in Campania supera il 75%, grazie al Piano di copertura TIM delle principali città e al progetto cofinanziato da TIM, Regione Campania e MISE-FESR che riguarda le aree a minor interesse di mercato. Tutto ciò in linea con gli obiettivi dell'Agenda Digitale Europea, che prevedono entro il 2020 il 100% della popolazione abilitata a connessioni con una banda pari ad almeno 30 Mega (Mbps), e il 50% della popolazione con una banda disponibile pari ad almeno 100 Mega (Mbps).



In alto, Roberto Ferretti, Telecom

La banda ultralarga rappresenta una crescita economica e occupazionale, in che termini?

La nuova infrastruttura di rete in fibra ottica consentirà di dare impulso in Campania a settori strategici quali l'identità digitale, la sanità in rete, l'education, l'infomobilità e di adottare modelli di città intelligenti a beneficio della qualità della vita dei cittadini e della produttività delle imprese e della pubblica amministrazione. Ci si attende pertanto maggiore occupazione, maggiore competitività e nuove opportunità di lavoro. Il progetto di realizzazione dell'infrastruttura in fibra ottica in Campania ha impiegato circa 1.200 lavoratori con varie professionalità per circa un anno nei diversi cantieri aperti in regione.

La Campania è tra le regioni più avanzate in materia, è vero?

Sì, è vero. Grazie ai progetti di cui parlavo prima, quello autonomo di TIM e quello cofinanziato da TIM, Regione Campania e MISE-FESR, la Regione Campania è tra le regioni con la maggiore copertura di banda ultra larga in Italia, e quindi sarà tra le prime in Italia a raggiungere gli obiettivi posti dall'Agenda Digitale Europea. Analogo risultato è stato raggiunto quest'anno anche per la Regione Calabria, rovesciando quindi per una volta il luogo comune che vede spesso il Sud come territorio ultimo in classifica.

Quanto è stato investito?

Riguardo il Progetto BUL cofinanziato pubblico-privato, l'investimento complessivo è stato di circa 175 milioni di euro, di cui 118 milioni di fondi pubblici europei e 57 milioni a carico di TIM. Sono stati cablati ben 155 Comuni della Regione Campania con 6.000 Km di cavi in fibra ottica di nuova generazione. A questo si aggiunge, integrandosi sul territorio, il Piano di copertura TIM con un investimento effettuato finora in Campania di circa 100 milioni di Euro, interamente a carico di TIM.

Che tipo di intervento si sta realizzando? Lte o ngn?

Entrambi. È infatti in corso di realizzazione un piano tecnico per la banda ultralarga, sia per la rete fissa NGN che per la rete mobile LTE.

Quali le lacune legislative in materia?

Sicuramente la normativa a supporto per la realizzazione delle infrastrutture digitali è ancora da completare, basti pensare che per scavare un solo chilometro di fibra occorrono in media 20 permessi e autorizzazioni di enti diversi. Va fatto un lavoro di semplificazione enorme e di velocizzazione del processo autorizzativo, per rendere il nostro Paese competitivo su questo punto.

Le prossime frontiere?

La rete ottica di nuova generazione così progettata e realizzata permetterà in futuro di erogare servizi di tlc ad altissima velocità, con la semplice estensione "nell'ultimo miglio" delle infrastrutture esistenti, attraverso la posa dei cavi in fibra ottica dall'armadio stradale fino alla sede del cliente utilizzatore della banda ultralarga (abitazioni, uffici, scuole, ospedali, etc.). Si tratta quindi di una rete a prova di futuro che, riutilizzando le infrastrutture esistenti e gli investimenti fatti, potrà essere migliorata utilizzando la tecnologia FTTH per accedere alla rete internet a velocità superiori a 300 Mbps ed abilitare così alcuni nuovi servizi di cui già sentiamo parlare (reti 5G mobili, smart cities, internet of things, etc.).

*Achille Morabito
achillemorabito@libero.it*



Tiroide: mali frequenti, ma curabili

Per Giovanni Docimo, professore e chirurgo alla Seconda Università di Napoli, la prevenzione è la migliore cura e laddove l'intervento è inevitabile, almeno è mininvasivo

La Divisione di Chirurgia Generale ed Endocrina della Seconda Università di Napoli ha ricevuto il bollino di qualità dalla Società nazionale di Endocrinochirurgia che raccoglie tutte le unità ospedaliere interessate alle patologie tiroidee dal punto di vista chirurgico. «Non tutte le malattie della tiroide devono essere trattate chirurgicamente – spiega Giovanni Docimo, professore e chirurgo alla Seconda Università di Napoli – Una persona su 5 soffre di questi disturbi, ma solo una su 100 entra in sala operatoria. Avere un nodulo non significa necessariamente doversi sottoporre a intervento, occorre, però, la prevenzione». Un semplice esame ormonale da effettuarsi con prelievo del sangue e un'ecografia bastano per scongiurare patologie gravi. «I tumori tiroidei vanta percentuali altissime di guarigione – illustra il professore – Oggi si registra un tasso di sopravvivenza a 10 anni di oltre il 90% dei pazienti. Una buona prevenzione ci permette di intervenire in tempo e, in tal caso, l'operazione può essere effettuata con tecniche mininvasive. Nessun intervento è piacevole, ma se si possono evitare tagli profondi, perché non approfittarne. La fascia d'età più colpita dal cancro è tra i 40 e i 50 anni, ma non sono eccezionali tumori in età adolescenziale, ritengo che la prevenzione debba iniziare il prima possibile». Le tecniche mininvasive nel campo tiroideo si sono sviluppate circa dieci anni fa, il chirurgo Docimo le pratica da più di otto anni: «Questo decennio è servito per accrescere il numero di interventi eseguibili in chirurgia videoassistita, i primi anni solo il 10% dei pazienti usufruiva della tecnica mininvasiva, oggi siamo al 25%. Il risultato è dovuto a due fattori: più interventi implicano maggiore pratica e quindi più sicurezza e poi si interviene prima. I vantaggi sono molteplici, oltre l'aspetto estetico – il taglio è compreso tra 2 e 3 cm – occorrono due giorni di ricovero, 8 giorni circa di riposo, sofferenza minima e costi sanitari ridotti. Dopo una fase iniziale di verifica dei risultati in cui si riteneva che il chirurgo non godesse di una visuale soddisfacente, si è compreso che è esattamente il contrario: l'ottica laparoscopica impiegata per questi interventi ci consente di ingrandire l'immagine di 20-30 volte in più.

Giovanni Docimo vicino a un ecografo





Non si tratta di una chirurgia difficile, ma il collo è una sede complessa perché include le giugulari, le carotidi, le strutture nervose che innervano le corde vocali e potenzialmente i rischi sono maggiori per queste ragioni occorre rivolgersi a enti specializzati che effettuano numerosi interventi in materia».

Nelle patologie tiroidee la familiarità incide: la probabilità che il figlio di un malato tiroideo sviluppi la stessa patologia è alta, a questo va aggiunto che esistono zone endemiche, in Campania raggiungono anche il 75% della popolazione: «L'area vesuviana, l'aversano, l'avellinese e il beneventano sono più a rischio rispetto a Napoli, perché più distanti dal mare e, quindi, soffrono della carenza iodica – illustra il chirurgo – Il medico interviene non solo in presenza di tumori, ma anche in caso di gozzi o ipertiroidismi». Il reparto di Chirurgia dove lavora il professore Docimo

rappresenta un'eccellenza in materia, il personale è qualificato e i macchinari all'avanguardia, eppure nel 2011 il Sud Italia ha dovuto versare nelle casse del Nord un miliardo di euro a causa della migrazione sanitaria, la Campania è in testa con 315 milioni di euro.

Ciò significa che 80mila pazienti hanno preferito recarsi al Settentrione per farsi curare. Il numero decresce dal 2012 per fortuna: oggi partono in 50mila.

I dati sono stati elaborati dalla Commissione medica attivata dall'Ordine dei Medici di Napoli, in cui il professore Docimo fu chiamato in qualità di Esperto, incaricata di studiare il fenomeno migratorio.

«Combatto da anni contro la fuga dei malati – commenta il professore – Il Sud vanta poli di eccellenza, eppure, per pregiudizi e cattiva informazione, si continua a preferire il medico del Nord».

G. Iaccarino

In alto, il pre e il post intervento con tecnica miniinvasiva. In basso, la differenza fra un taglio di 2-3 cm e un'operazione tradizionale

Meditazione, verso il benessere mentale

Ha aperto a Napoli una sede dell'Istituto Lama Tzong Khapa di Pomaia, uno dei centri più importanti di buddismo tibetano

Ha aperto a Napoli, in via Betlemme 31, a pochi passi da via Dei Mille, una sede dell'Istituto Lama Tzong Khapa di Pomaia, uno dei centri più importanti di buddismo tibetano della tradizione Mahayana in Europa (per intenderci quello che fa capo al Dalai Lama).

Nella sede toscana da ormai quarant'anni è possibile seguire corsi di meditazione e di introduzione alla tradizione buddista. Sono centinaia le persone, provenienti da ogni parte d'Italia, che raggiungono l'Istituto per seguire le lezioni tenute da insegnanti qualificati. A fine 2015 l'associazione napoletana "l'Arte della Felicità" e l'Istituto lama Tzong Khapa (www.iltk.org) hanno stretto un accordo di collaborazione che renderà possibile seguire anche in città i corsi di Pomaia con gli stessi insegnanti. Ciò rappresenta per Napoli un ulteriore arricchimento culturale. Nella sede napoletana potranno essere seguite non solo le lezioni sulla tradizione tibetana (molto interessante, ad esempio quella tenuta a febbraio dallo psicologo Joan



Per maggiori informazioni sulle attività dell'Istituto

Coordinatore ILTK sede di Napoli
Ettore Massa,
segreteria Tel. 3294909784 dalle 9:30
alle 12:30 e dalle 15:30 alle 18:30,
email napoli@iltk.it

Alcuni prossimi appuntamenti:

Aprile
2 – 3 I 7 tipi di mente (1);
9 – 10 ABC della meditazione buddista (2b)

30 Aprile e 1 Maggio - Ghesce Tenzin Tenphel

Maggio
21 – 22 I 7 tipi di mente (2);

Giugno
25 – 26 Ghesce Jampa Gelek

Dombon Charlez "Cos'è il Buddismo: felicità, sofferenza e illuminazione") ma anche corsi di meditazione (come i seminari tenuti a gennaio dalla Venerabile Connie Miller "ABC della Meditazione").

Perché è importante che a Napoli ci sia un centro altamente qualificato di insegnamento della meditazione?

Mai come in questo periodo storico la meditazione può essere fondamentale, assistiamo a una notevole "dispersione mentale", siamo distratti da una miriade di stimoli esterni che vanno dai mass media





tradizionali quali radio, televisione e stampa ai nuovi socialnetwork, ancora più potenti perché includono l'aspetto della interattività attraverso il quale l'individuo non si sente più elemento passivo ma protagonista. Sembra che ognuno di noi viva due vite parallele: una reale, espressione del vivere quotidiano, l'altra virtuale, vissuta su facebook o twitter.

Per renderci conto di tale fenomeno basta osservare un gruppo di amici seduti al bar che, invece di interagire tra loro, trascorrono il tempo a rispondere a chat o email estraniandosi dalla dinamica di gruppo e interagendo simultaneamente col mondo reale e con quello virtuale.

È come se noi ed il nostro avatar passeggiassimo insieme senza distinguere chi dei due sia il reale e chi l'avatar. Per non parlare della relativizzazione dei valori etici a cui si sta assistendo, per cui lo svincolarsi dalle situazioni reali spinge le persone verso un'estrema confusione. Tutto appare semplice e raggiungibile e noi protagonisti del "paese dei balocchi".

Il percorso meditativo, se affrontato nel modo corretto, permette invece di riappropriarsi del senso del reale imparando a essere meno distratti, più concentrati e consapevoli, ovvero a "vivere il momento presente". Con un lavoro concentrativo e analitico, che sono i due principali metodi della

meditazione tibetana, sarà possibile cominciare a decifrare le proprie emozioni per poi essere capace di distaccarsene.

Il distacco, o come cita Corrado Pensa, l'amorevole distacco, può aiutare a gestire sentimenti quali rabbia, odio e attaccamento che, altrimenti, avrebbero il pieno controllo della nostra mente condannandoci all'infelicità.

L'imparare a dedicare anche dieci minuti al giorno a noi stessi, lasciando il mondo fuori la porta della nostra mente, e imparare ad ascoltarsi in profondità può rappresentare la giusta via per ritrovare l'equilibrio emotivo.

Sono benvenute, quindi, attività quali quelle dell'Istituto Lama Tzong Khapa sperando che queste, come altre iniziative analoghe, aiutino scambi culturali tra civiltà diverse e, soprattutto, incrementino lo scambio interreligioso che può rappresentare il vero baluardo al dilagare della violenza su scala mondiale a cui stiamo assistendo.

Gaetano De Rosa



La sede dell'Istituto Lama Tzong Khapa di Pomaia, in Toscana



Creatività & Innovazione.



La grafica.

La grafica è un aspetto molto importante in una realizzazione web. Contribuisce infatti il primo impatto del visitatore con il nostro mondo, una grafica semplice, pulita ma nel contempo gradevole e interessante realizza il 50% della performance del navigatore sul nostro sito, la credibilità e lo spirito nel proseguire.

Una sapiente integrazione poi di contenuti multimediali a tema la complicità rendendola ancora più coinvolgente.

Consapevoli della sua importanza, siamo molto attenti a questo aspetto, all'armonia di temi, colori e forme privilegiando attraverso il gusto, ma di questi elementi una navigazione semplice, piacevole e intuitiva.



La funzionalità.

La prima regola perché un'applicazione web abbia un risultato per chi la possiede è la facilità di gestione dell'utente, un'interfaccia "user friendly" è determinante per l'utilizzo di qualunque funzionalità che integri con il visitatore.

E-commerce, trading social, piattaforme che configurano del prodotto/servizio che si intende offrire contribuiscono valore aggiunto alla semplice presenza web ma è essenziale la semplicità di interazione.

Il nostro obiettivo nell'integrazione di varie funzionalità in un sito è quella di renderlo, raggiungibile e utilizzabile in modo intuitivo e immediato senza appesore tra il desiderio dell'utente e la sua realizzazione numerica e logica passaggi.



Digitalizzazione & Cloud.

La digitalizzazione documentale consiste nella trasformazione degli archivi cartacei in archivi digitali (file) attraverso il processo di scansione e archiviazione in formato pdf sia su DVD che in Cloud.

È la nuova frontiera dell'innovazione e risponde alla crescente esigenza di dover velocizzare i processi lavorativi, eliminare gli enormi spazi destinati agli archivi cartacei e ottimizzare i costi (risparmiare un deposito o spedire per posta costa molto più di un click col mouse).

L'integrazione del cloud, consente inoltre di poter consultare e scaricare da remoto e con qualunque device i documenti archiviati con un accesso protetto all'area personale attraverso login e password.

Numero Verde
800 926 250



<http://www.tesi-srl.it>
info@tesi-srl.it



A cinema e a teatro con Rocco Papaleo

A febbraio è uscito nelle sale italiane il suo film *Onda su Onda*, dal 30 marzo al 10 aprile sarà al teatro Diana con Giovanni Esposito nel musical *Buena Onda*. L'attore, musicista, sceneggiatore e regista Rocco Papaleo, si racconta in una domenica mattina fra aneddoti, ricordi e obiettivi futuri

Un film e un musical in meno di due mesi, hanno qualcosa in comune?

Il film e lo spettacolo sono sconnessi. A legarli è la musica, un elemento importante per me perché rappresenta lo start di tutte le mie iniziative.

Ha recitato spesso con Alessandro Gassman, vi lega una grande amicizia?

Ci lega un sodalizio e una grande esperienza di vita: con lui ho esordito come regista e a distanza di una settimana l'uno dall'altro siamo diventati padri. Fra di noi c'è un forte legame, un passaggio importante della nostra vita.

Il viaggio torna sempre nei suoi film, c'è in *Onda su Onda*, in Basilicata coast to coast... La partenza ha un significato particolare?

Mi piace l'idea del viaggio inteso sia in senso reale che metaforico: è il racconto della vita. Ci si mette in viaggio per cercare una soluzione, un cambiamento, un progresso.

Cinema, regia, teatro, musica: tanti interessi e tante esperienze, ma qual è la passione più grande?

Musica e teatro. Mi piace il live, il rapporto diretto con il pubblico. Non disdegno cinema e televisione, ma se fossi costretto a scegliere con un fucile puntato opterei per musica e teatro, altrimenti non rinuncerei a nulla.

Tempo fa in un'intervista ha confessato di non piacersi quando recita. Perché?

Non sono un fan di me stesso. Certo, svolgo questo mestiere da 32 anni con un discreto consenso, non posso dire di non esserne capace, ma guardo i grandi attori e mi domando come facciano a essere così intensi.

I suoi film sono ricchi di simbolismi e di riflessioni, sembrano introspettivi.

L'introspezione è la cosa che più mi sta a cuore, è un laboratorio di ricerca all'interno di me stesso e all'esterno per analizzare le trame esistenziali, il modo di vivere delle persone e la ricerca della felicità. Tutto quello che faccio ha un grado di introspezione molto forte.

Meglio ruoli comici o drammatici?

Comico e drammatico non fa differenza per me. Ciò che conta è la ricerca della verità. Approccio ai diversi ruoli con uguale serietà, perché bisogna sempre essere credibili. Dalle mie esibizioni cerco di ottenere un ritmo accattivante e suadente perché qualunque sia il personaggio che interpreto, sempre di entertainment e di spettacolo si parla.



Cosa occorre per essere un uomo di spettacolo completo come lei?

Innanzitutto non mi sento completo. Lo è il grande regista, il grande attore, il grande musicista. Io faccio un po' di tutto e spero bene, ma essere completi è altro. Sono buono per tutte le stagioni! Sono un'artista universale in senso positivo e un ibrido in senso negativo. Non so cosa occorra in questo mestiere. Determinante è la casualità, importante l'esperienza. Quando ho iniziato ho accettato di tutto perché anche questo è un lavoro e bisogna sbarcare il lunario. Oggi sono in grado di selezionare. Il vento mi ha portato un po' ovunque, anche in modo inconsapevole, ma mi ha permesso di accantonare esperienze molto diverse tra loro, tutte fondamentali.

È molto critico con se stesso...

Meglio così, piuttosto che pienamente consapevole o presuntuosamente consapevole. È ovvio che sono soddisfatto e non mi giudico negativamente, ma amo pensare che le cose belle debbano ancora arrivare, altrimenti mi arroccherei sulle posizioni raggiunte. Sento posso e devo migliorare. Non mi piace l'autocelebrazione, se mi fanno i complimenti li accetto, ma spetta agli altri giudicarmi, non a me.

Cosa si aspetta dal futuro?

Il mio futuro attraversa anche quello collettivo: non si fa festa da soli, spero che si avvii un processo culturale importante, che restituisca il giusto peso alle cose. Spero che la mia vita fortunata possa essere inserita in una società più colta, consapevole e attratta dalla poesia, aggrappata alle cose che più contano. Non ha senso festeggiare un grande successo se gli spettatori sono tristi.

L'attendiamo al teatro Diana...

Sì, sarò sul palco con Giovanni Esposito amico di vecchia data e quattro musicisti che fanno parte del mio gruppo. Mandiamo in scena l'umanità. Sarà un bel viaggio.

S. De Simone

direttore@elitecampaniamagazine.it

Rocco Papaleo con Giovanni Esposito e i suoi musicisti nel musical "Buena Onda"



Il parco marino diventa "interattivo"

A Massa Lubrense nasce il Centro Operativo Polifunzionale, il luogo in cui la tecnologia e l'innovazione incontrano il mare

Un Centro Visite Interattivo per l'osservazione dei fondali dell'area marina protetta di Punta Campanella. Una struttura all'avanguardia con telecamere subacquee, acquario e documentari in 3D per appassionare i più piccoli. Così a Massa Lubrense nasce una nuova realtà, un approccio al mare in grado di far immergere il visitatore nelle bellezze del Parco Marino. «Precisamente si chiama "Punta Campanella Center" – Centro Operativo Polifunzionale – spiega Michele Giustiniani, presidente del Parco - È il luogo in cui tutti coloro che non vanno sott'acqua potranno fare immersione. È un'attrattiva nuova dal punto di vista turistico e un centro di educazione ambientale dal punto di vista tecnico». La struttura è un esempio di tecnologia e innovazione: «È una sede interattiva composta di un acquario con riproduzione viva di una parete tipica dei nostri fondali (proiezione in streaming dai fondali del "Vervece") - continua il presidente -

un video-wall con proiezioni in time-lapse di una ripresa di ventiquattrore alla baia di Jeranto, un diorama con i fondali tipici di Punta Campanella, una "mongolfiera capovolta" in 3D attraverso la quale osservare la superficie dell'acqua da un fondale, un touchscreen per l'interattività, una sala per meeting e una barca da trasporto passeggeri». Il Centro è stato realizzato attraverso la ristrutturazione di due edifici storici: il collegio "Il Gesù" e il Torrione. Un complesso Seicentesco di proprietà del demanio dello Stato. I due edifici sono collegati da un ponticello il cui sottopassaggio rappresentava, decenni orsono, l'unica porta di accesso alla città per chi proveniva dal mare. Oggi la struttura rappresenta una porta sul futuro di Massa Lubrense: «La creazione del Centro nasce dall'esigenza di realizzare un polo informativo e turistico in grado di valorizzare l'Area protetta – aggiunge Giustiniani – Puntiamo a rilanciare la



zona di Villarca, a installare un nuovo campo boe e un centro di accoglienza per le tartarughe marine».

Il futuro del Parco dipenderà, dunque, dalla sua capacità attrattiva che consentirà nuove forme di autofinanziamento, ma, precisa il presidente, «miriamo, comunque, al giusto equilibrio tra la tutela dell'ambiente e gli interessi di carattere economico e lavorativo. L'Area Marina è stata introdotta in una zona fortemente antropizzata e caratterizzata da un rilevante indotto turistico. La nostra mission deve, quindi, tener conto del contesto geografico e socio-economico».

Il polo interattivo porterà turismo non solo a Massa Lubrense, ma a tutta la costiera, occorrerà, però, vigilare, affinché il flusso di visitatori, già abbondante, non danneggi le bellezze del luogo.

«Siamo al centro di una zona di enorme interesse turistico e naturalistico – ricorda Giustiniani - La Bandiera Blu degli ultimi anni è una conferma in tal senso. Il principio a cui ispirarsi probabilmente deve prevedere massima severità in alcune zone e garanzia di fruizione nelle altre. Mai esagerazioni nel senso o nell'altro».

Il Centro polifunzionale, presentato lo scorso febbraio alla Bit di Milano, Fiera internazionale del Turismo, aprirà nelle prossime settimane e promette un emozionante viaggio alla scoperta del nostro mare.

*Maurizio De Dominicis
maurdedo@tin.it*



Nella pag. precedente, una veduta di Punta Campanella e il Centro Visite interattivo
In questa pag., alcune immagini del Centro Polifunzionale



L'acqua di Napoli? «Da folli non berla!»

Le analisi sulla qualità sono rigide e quotidiane, le strumentazioni all'avanguardia, la rete idrica complessa e capillare. Un'eccellenza pubblica che si rischia di perdere



Il laboratorio


Abc, società napoletana Acqua bene comune, garantisce a più di un milione di cittadini il servizio idrico. Ogni abitante partenopeo consuma 270 litri di acqua al giorno senza interrogarsi, probabilmente, sulle fonti dalle quali sgorga questo bene assoluto, sulla qualità oppure sul sistema con cui l'acqua arriva ai rubinetti. Una visita ai laboratori di analisi di Abc, lungo l'acquedotto dello Scudillo e un'intervista con il commissario straordinario, Maurizio Montalto, hanno permesso di scoprire una struttura d'eccellenza tutta campana, non priva, però, di criticità burocratiche e politiche. Rassereniamoci: l'acqua napoletana è potabile. «Assolutamente sì ed è folle non berla!». A garantirne l'ottima qualità è Francesca Santagata, ingegnere e direttrice del laboratorio di analisi di Abc, un polo all'avanguardia: «Ogni giorno preleviamo campioni di acqua in 51 punti diversi della città ed effettuiamo analisi microbiologiche e chimiche – spiega l'ingegnere – anche l'Asl Napoli 1, l'unica accreditata a certificare la qualità dell'acqua, esegue controlli giornalieri avvalendosi dei laboratori dell'Arpac. Non c'è acqua più controllata della nostra, può non piacere, ma di certo è potabile». Il laboratorio di Abc analizza 33 parametri come nitrati, durezza, arsenico, cromo, nichel: «I valori imposti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per la potabilità dell'acqua sono più alti di quelli consigliati dalla Comunità europea - aggiunge la direttrice – il laboratorio di Abc ha una soglia di pericolo ancora più bassa. È davvero

improbabile, dunque, che si verifichino incidenti e, in ogni caso, siamo pronti a isolare il tratto "a rischio" senza interrompere il servizio idrico». Basta un rubinetto del punto di prelievo contaminato dalla pioggia piovana per vanificare un esame di laboratorio: «In tal caso – assicura Santagata – abbiamo l'obbligo di comunicarlo all'Asl e ripetiamo il campione». L'acqua di Napoli, dunque, è tra le migliori d'Italia, assolutamente potabile; ma c'è un tratto della rete idrica in cui i controlli non vengono quasi mai effettuati. «Abc è responsabile fino ai fabbricati – conclude l'ingegnere – le tubature interne agli edifici sono di competenza degli amministratori di condominio che, però, non incorrono in nessuna sanzione se non eseguono gli accertamenti che non vengono eseguiti per decenni».

Lo Scudillo

Il primo acquedotto costruito a Napoli risale ai romani che, notoriamente esperti in materia, realizzarono 60 chilometri di rete idrica. Nel 1885 alcune contaminazioni dell'acqua e un'epidemia di colera imposero la costruzione di un nuovo acquedotto. L'opera fu affidata a ingegneri anglo-francesi





Nella pag. precedente, le analisi di laboratorio e alcuni campioni di acqua prelevati dai punti di raccolta. In questa pag., l'acquedotto del Scudillo

che in sette anni, vista la complessa morfologia di Napoli, città collinare, realizzarono l'attuale rete idrica. «Oggi attingiamo da sei fonti diverse – illustra Francesco Fusco, responsabile della Comunicazione per Abc - alcune di origine napoletana come il Serino e i pozzi di Lufrano, altre campane come quelle di Canello e Cassino. L'acqua confluisce in otto serbatoi, distribuiti su varie altezze dai Camaldoli fino al mare. Da questi serbatoi e attraverso le dieci stazioni intermedie di sollevamento si pompa l'acqua portandola fino ai nostri rubinetti». Un impianto complesso e dispendioso in termini di energia elettrica, dal quale, però, non possiamo prescindere perché la città è collinare e ciò impone l'utilizzo di strumentazioni adeguate. Lo Scudillo, primo punto di raccolta dell'acqua napoletana, è sia serbatoio che stazione di sollevamento, anche se parzialmente dismessa perché sostituita da impianti a pressione più economici e altrettanto efficaci. «Quando l'acqua arriva qui dalla fonte – spiega Fusco – ha già subito un trattamento a base di cloro; viene poi stoccata nei serbatoi in attesa di essere pompata e inviata per gravità nelle case dei napoletani. Dalla fonte fino alle abitazioni l'acqua subisce 74 controlli, di cui 51 in città». La manutenzione è costante: «Eseguiamo circa 2.070 interventi all'anno – continua Francesco Fusco – L'acqua può essere pericolosa perché scava silenziosamente arrecando danni anche gravi. In alcune aree della città, come a Soccavo, abbiamo predisposto un contatore capace di calcolare quanta acqua entra nel serbatoio e quanta ne esce e, in base al consumo degli abitanti, siamo in grado di capire se ci sono eventuali perdite delle tubature, intervenendo prontamente».

La criticità

Lo scorso novembre la Regione Campania ha approvato la nuova legge sulla gestione del servizio idrico, sull'Ato unico e ha avviato le gare delle concessioni per le acque termali e minerali, in una parola: privatizzazione. Nonostante 27 milioni di italiani abbiano scelto, attraverso un referendum, che l'acqua resti

nella disponibilità pubblica, la legge regionale, secondo Maurizio Montalto, commissario straordinario di Abc, abdica a questo diritto per favorire le multinazionali. «Il governatore De Luca ha contraddetto l'impegno elettorale – spiega Montalto – che prevedeva 5 Ato e una gestione pubblica dell'acquedotto. Con questa legge si impone un'amministrazione privata così come sta avvenendo in altre realtà del Centro-Sud, penso a Lazio, Molise, Calabria, Sicilia. Mentre l'Europa fa marcia indietro e restituisce l'acqua ai suoi cittadini (in Francia) noi ci avviamo a un'insana privatizzazione, in disprezzo a ogni democrazia». Attualmente Abc gode di una gestione particolare e innovativa affidata a un commissario e a un consiglio di amministrazione nel quale siedono di diritto tutti i responsabili dei comitati sull'acqua. Comuni cittadini sono parte attiva delle decisioni assunte da Abc. Un'esperienza complessa e democratica che rischia, però, di concludersi con la nuova legge regionale. «Siamo pronti a dare battaglia e a impugnare tutti gli atti amministrativi in materia - annuncia Montalto - Lo abbiamo già fatto con la precedente legge Caldoro e la Consulta ci ha dato ragione: l'acqua non è di competenza delle Regioni, ma degli enti locali, più vicini ai cittadini. È il testo unico ambientale ad affermarlo e questa sarà la nostra difesa. Lottiamo contro un competitor invisibile, le multinazionali, ma non resteremo a guardare». In Campania, oltre l'acqua del Serino fonte pubblica e gestita da Abc, gli acquedotti dipendono già da una società che si chiama Acqua Campania partecipata al 47,9% dalla Vianini di Caltagirone, al 47,9% da Veolia multinazionale francese. Il resto delle quote sono di proprietà di alcune banche. «Si tratta delle stesse multinazionali - conclude il commissario - che hanno acquistato gli acquedotti delle altre regioni del Sud Italia. Con questa legge le lobby private sovvertono l'esito del referendum. Abc è un'azienda all'avanguardia e solida che ha chiuso il bilancio con un attivo di 8 milioni, non permetteremo che i diritti dei cittadini vengano così calpestati».

M. De Dominicis

your SPA in the bay of Naples



PAUSILYA

TERME DI TONNANNA A POSILLIPO

Via Posillipo 19 - 80123 Napoli, Italia Ph. +39 081 575 3578

Vomero, il quartiere Liberty

Continua il nostro viaggio fra i quartieri di Napoli: stavolta ci inerpichiamo sulla collina del Vomero, il cui nome deriva da "vomere", attrezzo utilizzato dai contadini per arare i campi. In passato, infatti, il rione era un'immensa campagna coltivata a broccoli e luogo di villeggiatura di ricchi proprietari terrieri. Alla fine dell'Ottocento la banca Tiberina chiede al Comune di Napoli l'autorizzazione a realizzare un nuovo quartiere sulla collina e nel 1889 viene inaugurato il Vomero: un centro abitato che inizia a piazza Vanvitelli e si conclude in via Scarlatti. Agli occhi dei progettisti il Vomero sarebbe diventato l'area residenziale della città. Siamo, ormai, ai primi del Novecento, a Napoli si diffonde una nuova corrente artistica detta "Floreale" o "Liberty" e l'architettura locale non ne resta indifferente. Splendidi esempi di costruzioni Liberty sono la palazzina Russo Ermolli in via Palizzi, il villino Frenna Scognamiglio in via Cimarosa oppure palazzo Avena in piazzetta Fuga: un tripudio di ferro battuto e vetro, pilastri e colonnine, stucchi sinuosi e geometrici. A realizzare buona parte

delle ville vomeresi sono gli architetti Adolfo Avena e Stanislao Sorrentino. La vivacità espressiva del momento si manifesta in delicate costruzioni, anche un po' fiabesche: per accedere a palazzo Russo Ermolli bisogna attraversare un ponticello, gli ornamenti floreali ne arricchiscono la costruzione e i colori, in principio giallo e bianco, rendono la struttura ancora più signorile. Testimonianze del Liberty si rinvengono anche a parco Margherita, via Filangeri, a Posillipo, ma è il Vomero il quartiere che, più degli altri, proprio perché di nuova urbanizzazione, ha "approfittato" di questo stile architettonico. Tra uno shopping e l'altro, dunque, bisognerebbe alzare lo sguardo e soffermarsi sui particolari delle numerose villette Liberty della zona perché meritano: tutte diverse e tutte maestose. Elite consiglia una passeggiata domenicale per le vie del Vomero e una visita al Museo Nazionale della Ceramica Duca Di Martina nella Villa Floridiana. La prestigiosa sede, appena restaurata e restituita al pubblico, ospita una delle maggiori collezioni italiane di arti decorative.

G. C.





Palazzo Russo Ermolli



Palazzo Avena



Palazzo Frenna Scognamiglio



I più gustosi happy hour

Ba-bar, il ritrovo culturale

Il Ba-Bar, in via Bisignano 20 a Napoli, propone ottimi happy hour, menù di carne, piatti per vegetariani e gustose insalate. Il locale, caldo è accogliente, è sempre pieno, sia in una fredda giornata d'inverno che in una notte d'estate. Un ottimo bicchiere di vino, un buon antipasto, un po' di amici e la serata è più che soddisfacente. E poi ci sono i proprietari, simpatici e pieni di idee, sul loro sito www.ba-bar.it la storia: «Siamo uniti da passioni comuni: l'amore per il mare, la vita, la cultura, il cinema. Nel 1998 abbiamo fondato, insieme, una società legata al mare e alla vela, successivamente abbiamo creato una casa di produzione cinematografica, specializzata in giornalismo di inchiesta e in produzione di opere televisive. Ora vorremmo costruire un posto che rappresenti un contenitore di tutto quello che ci unisce. Un posto dove tutti sono i benvenuti anche i cani». In effetti Ba-bar è così: «un misto tra casa, bistrot, luogo di incontri culturali e ritrovo di amici». Per prenotazioni: +390817643525



AL POETA RISTORANTE

80123 NAPOLI - Piazza S. Di Giacomo, 135

Tel. 081 575 69 36 - 3346817012

www.alpoeta.org

Vino & Cioccolato, passione e qualità

I coloniali di Lina Esposito offrono una fornitissima enoteca, i dolci più gustosi e un ricco assortimento di the, anche sfuso

Coloniali Vini & Cioccolato nasce alla fine degli anni '90 dalla passione di una giovane signora amante dei dolci. Lasciato il mondo della finanza a Milano, troppo noioso per il suo carattere esuberante, Lina Esposito apre l'attività a Napoli, un locale accogliente e gioioso come lei, in via Andrea d'Isernia, ma non si accontenta di vendere prodotti per la pasticceria e decide di studiare per diventare sommelier. Astemia, Lina impara a gustare, assaggiare e sentire i vini e, al suo amato cioccolato, aggiunge l'enoteca. Vini & cioccolato è, oggi, un'istituzione in città, il salone fra i più forniti in Campania. Non è, però, un locale d'Elite, la signora Esposito ci tiene a sottolinearlo. È un punto di riferimento per chi cerca prodotti di qualità anche a basso costo. Da ammirare l'assortimento di the, anche sfuso per gli amanti della pausa pomeridiana.



Non mancano, infine, eventi e corsi: lo scorso febbraio sono partite le lezioni di orientamento al vino per insegnare ai clienti a scegliere il vino più adatto alle proprie esigenze. Da non perdere le feste al cioccolato!

F.d.I.

In alto, Lina Esposito nel suo negozio



PRODUTTORI
DEL
FALCO NERO



Il marchio dei migliori legumi tipici pugliesi

Distribuzione:
Programmi s.r.l.
Sito web:
produttorifalconero.com
Info:
info@programmisl.com
Cell: +39 335.8053820



La ricetta di Silenzio Cantatore

Lo chef Maurizio Somma propone:

Costolette di Agnello di Avellino alle erbe mediterranee su verdure croccanti

PREPARAZIONE

Per l'agnello

Un carrè di agnello, erbe miste tritate (timo, rosmarino, menta, salvia, dragoncello e cerfoglio), uno scalogno piccolo, una carota, una costa di sedano biancopiatto, vino bianco q.b., olio extra vergine di oliva q.b.

Per le verdure

Tre carote media misura, quattro patate di pasta gialla, quattro coste di sedano bianco, due zucchine, un peperone rosso, sale q.b., pepe bianco q.b., olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione dell'agnello

Togliere dal carrè di agnello la coperta di costate e pulirle. Tagliare a pezzi il carrè ogni 4 costate, salare e pressare le erbe. In una teglia mettere un po' di olio (q.b.), portare a temperatura e rosolare i tranci di agnello. Aggiungere la carota, lo scalogno, il sedano a pezzi grossolani e infornare a 190 gradi per circa 15 minuti in forno preriscaldato. Sfnare e mettere il fondo di cottura in una casseruola. Adagiare le costolette in un piatto di portata, coprendole e tenendole al caldo. Far continuare la cottura del fondo per circa 10 minuti e irrorare con il vino bianco facendo sfumare. Aggiungere un bicchiere di acqua e far restringere il fondo finché non si ottiene la giusta consistenza. Infine aggiustare di sale e filtrare.

Preparazione delle verdure

Lavare, pelare e tagliare a cubetti le verdure; saltarle **in padella con olio** extravergine di oliva, sale e pepe bianco q.b.

COME PRESENTARE IL PIATTO

Adagiare sul fondo del piatto le verdure miste, sulle quali poggiare le singole costolette, tagliate dai tranci, aggiungendo la salsa ottenuta dal fondo.





SILENZIO CANTATORE

RESTAURANT

Sulla collina di San Pietro, a Piano di Sorrento, immerso nel verde e nella quiete, si trova "Silenzio cantatore", il rinomato ristorante appena rilevato da Achille Morabito e Patrizio Norcaro. Il viale d'ingresso accompagna i clienti all'accogliente sala d'aspetto, dove impeccabili camerieri offrono un aperitivo per godersi meglio la vista e rendere più piacevole la breve attesa. In realtà la struttura presenta numerosi luoghi di ritrovo: c'è uno spazio all'aperto per fumare un sigaro o leggere un buon libro; un privé comodo e isolato dove ascoltare musica e meditare, una saletta per chiacchierare con gli amici. È questa la filosofia dei proprietari di Silenzio Cantatore: regalare all'ospite una giornata di riposo indimenticabile in cui estraniarsi dalla quotidianità. In un luogo così non esistono confusione né rumore: il cliente può, una volta assaggiate le ottime pietanze, scegliere la saletta o lo spazio che più soddisfa le sue necessità e intrattenersi l'intero pomeriggio.

Le fotografie del locale non tradiscono le aspettative: il ristorante è raffinato ed elegante, regala un servizio impeccabile e un panorama paradisiaco. Affacciato sull'arcipelago Li Galli, un tempo di Leonide Massine e Rudolf Nureyev, Silenzio Cantatore offre luoghi all'aperto e al chiuso, location adattabili a qualsiasi

circostanza: pranzi, cerimonie, matrimoni, convegni. In cucina lo chef, Maurizio Somma, prepara ogni giorno piatti ricercati e raffinati, sempre di stagione all'insegna della vera dieta mediterranea. Interessante anche la carta dei vini per scelta e prezzi. Nei mesi di marzo, aprile e maggio Silenzio Cantatore sarà aperto solo nei fine settimana, dal primo giugno, invece, il rinomato ristorante ospiterà i suoi clienti tutti i giorni, eccetto il mercoledì per chiusura settimanale. Il sabato sera musica live per accompagnare la cena: samba, soul, pop, reggae, bossanova, jazz, funky e italiana anni '70.

Gli eventi non finiscono qui: happy hour ogni giorno, degustazioni, incontri con personaggi del mondo dello spettacolo, piano bar e serate danzanti contribuiranno ad allietare le vostre serate primaverili ed estive.

I proprietari di Silenzio Cantatore hanno voluto imporre al locale il proprio stile unico, delicato e sofisticato e lo si evince da ogni particolare. Il risultato è ottimo. Segnalato anche su Tripadvisor, Silenzio Cantatore si trova in via Meta-Amalfi, 101 – Colli di San Pietro, Piano di Sorrento. Tel. 081.5333374, consigliata la prenotazione. www.silenziocantatore.it



Silenzio Cantatore, via Meta-Amalfi, 101 - Colli di San Pietro
tel. 081.5333374. Aperto tutti i giorni, su prenotazione



CON LA MIA NUOVA PERSIANA

SECURITY 60[®]

SISTEMA PERSIANA ORIENTABILE IN ACCIAIO

**FINALMENTE
MI SENTO
SICURA.**

L'UNICA PERSIANA
IN ACCIAIO CON LAMELLE
ORIENTABILI OSCURANTI
CERTIFICATA IN CLASSE 3

L'UNICO SISTEMA ORIGINALE!

CERTIFICATO IN CLASSE 3 ANTIEFFRAZIONE NORMA UNI ENV 1627:2011



TROVERAI LA PERSIANA
SECURITY 60[®]
PRESSO I MIGLIORI ARTIGIANI
E SHOWROOM DELLA TUA CITTÀ

Servizio Clienti

0828 612023

www.tecnometalsystem.it
www.security60.it

Galameo, la bontà a colazione

Dalla passione per i dolci e dall'amore per i bambini è nata un'azienda dolciaria divenuta, in poco tempo, famosa. Il segreto di Galameo è la costante ricerca di materie prime genuine e la fantasia

Come e perché è nata l'idea di creare una sua azienda?

Ho lavorato per dieci anni prima come consulente, poi come direttore commerciale e marketing di grandi aziende legate al mondo del cibo. Un giorno, nel 2013 di ritorno da una fiera del settore, chiesi a mia moglie che biscotti mangiavano i nostri bambini. Scoprii che usavano prodotti con anonimi grassi vegetali come l'olio di palma. Così cercai alternative e dopo qualche giorno acquistai biscotti prodotti con olio extra vergine d'oliva. Non bastò. Da un'attenta lettura degli ingredienti emerse che i biscotti contenevano numerosi additivi, conservanti e aromi artificiali aggiunti. Decisi così di creare una linea artigianale di prodotti per bambini partendo dai frollini per la colazione che fossero privi di ingredienti nocivi e ricchi di materie prime selezionate di altissima qualità. Il 3 aprile 2014 ho fondato Galameo e i primi biscotti sono usciti sul mercato a giugno 2014. È il classico sogno che diventa realtà.

Vive il cibo in maniera "armonica" cosa significa?

Per me il cibo è emozione, storia, scoperta tutto in una unica armonia. Con le mie produzioni cerco di restituire ai prodotti quel sapore ormai perso che riscontravo da piccolo quando mangiavo dai miei nonni. Il mio obiettivo è creare prodotti come se fossero fatti in casa.

Meglio educare i genitori o i bimbi a mangiar sano?

Sicuramente ho scelto la strada più facile, educare i bimbi. Sono loro che nella maggior parte dei casi trasmettono l'emozione della scoperta e l'esperienza di sapori nuovi ai propri genitori. Organizzo laboratori nelle scuole e quando i bambini assaggiano i succhi con più del 75% di frutta, restano sorpresi; tornano a casa e chiedono ai genitori di acquistare i nuovi prodotti mai provati prima.

Qual è il valore aggiunto della sua azienda?

L'amore per i bambini, la mia passione per il buon cibo e, non da meno, la voglia di fare cultura e cambiare modelli di acquisto dettati dalla globalizzazione, dalle mode e dalle pubblicità.

La Galamella è nata dopo i prodotti che hanno lanciato il brand Galameo, come giustifica il fatto che è soltanto con Galamella che l'azienda è emersa?

La risposta è semplice, è un prodotto trasversale per tutti, non solo per i bambini. La crescita esponenziale e repentina oltre che dalla bontà, 43 % nocciole campane e olio extra vergine d'oliva, è dettata dal fatto che i genitori sono i primi acquirenti.

Quali saranno i prossimi prodotti?

Tante novità in arrivo, proprio in questi giorni sono in uscita tre nuovi formati della Galamella, mini maxi e super. Per i buongustai anticipo che a breve sarà in produzione la merendina con la Galamella. Per maggiori informazioni sui prodotti www.galameo.it

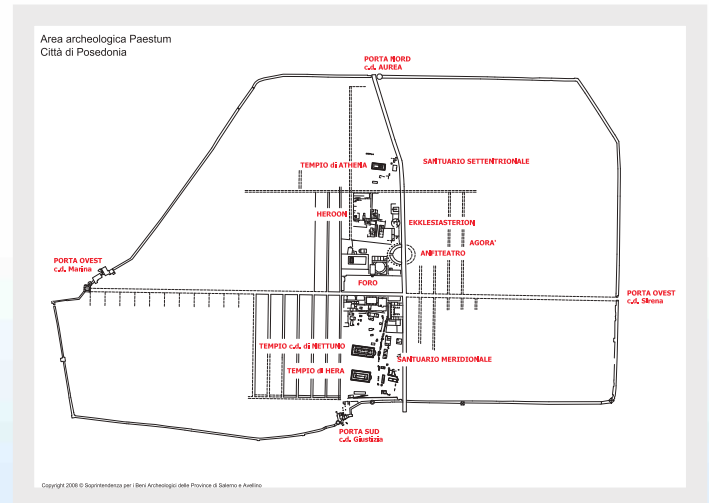


Paestum, un gioiello archeologico

Il Parco Archeologico di Paestum è uno dei più preziosi ritrovamenti d'Italia ed è stato riconosciuto patrimonio dell'UNESCO nel 1988. Situato nel golfo di Salerno, precisamente nella piana bonificata del Sele, il Parco ha fatto registrare nel 2015 più di 300mila visitatori. Diretto dallo scorso agosto da un giovane archeologo tedesco, Gabriel Zuchtriegel, il sito subirà presto un piano di riqualificazione: «La raggiungibilità di Paestum - ha detto Zuchtriegel - è importante e va affrontata insieme ai partner locali, Comune e Regione. Bisogna anche innovare l'immagine del sito: si deve operare con internet e con i social, cambiando il percorso del museo». In effetti non è semplice raggiungere la località cilentana, i trasporti non sono frequenti e le strade tortuose, ma la visita ai templi, al museo e allo spazio urbano, tutti perfettamente conservati, ripaga di ogni sforzo. Poseidonia, questo il nome della città fondata attorno al 600 a.C. dai greci di Sibari, ha una struttura ben definita: l'area centrale dell'urbe era destinata alla vita pubblica, nella parte Nord fu costruito il santuario di Athena, a Sud quello di Hera. Dal 400 al 273 a.C. subì il dominio dei Lucani; nell'Alto Medioevo decadde per le incursioni saracene. Sicuramente vanno visitate la Basilica, edificata nel VI sec. a.C. composta da 9 colonne sui lati corti e 18 su quelli lunghi, il tetto e il frontone sono crollati. All'interno si distinguono due navate divise da 7 colonne minori e si possono ammirare i resti dell'altare sacrificale. Da visitare anche il tempio di Nettuno, conservato meglio, conta sei colonne sul lato corto e 14 su quello lungo, all'interno si ergono tre navate, divise da due file di colonne a doppio ordine. Continuando lungo la strada principale degli scavi si incontrano il Foro, il tempio Italico e quello

di Cecere, dedicato a Hera. Di grande interesse e bellezza anche il museo, i cui reperti sono di enorme valore, tra questi il più noto è la tomba del Tuffatore, le cui lastre dipinte sono l'unico esempio di pittura in età greca della Magna Grecia. Gli affreschi rappresentano un uomo mentre si tuffa in mare, simbolo del trapasso dalla vita terrena e l'aldilà. Un sito unico, ricco di storia e leggende, che merita di essere visitato. Per info su orari e tariffe www.museopaestum.beniculturali.it

M.D.D.

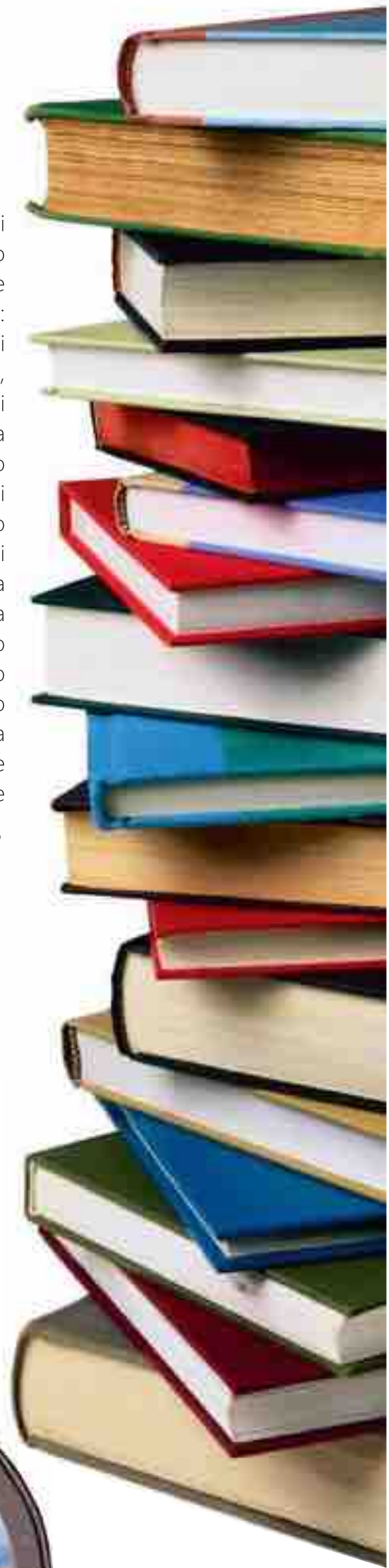


Scelti per voi...

Vedute di Napoli dipinte à la Gouache

Le Gouache napoletane sono la testimonianza del Grand Tour: nel 1700 i turisti o i rampolli di famiglie aristocratiche europee in visita in Campania per diletto o studio, usavano acquistare acquarelli raffiguranti l'eruzione del Vesuvio, gli angoli più belli di Napoli oppure della Costiera sorrentina. Le Gouache erano così chiamate per la tecnica utilizzata: pennellate rapide e decise che asciugavano in fretta permettendo così ai paesaggisti di "fotografare" luoghi e colori del momento. Marzio Alfonso Grimaldi, antiquario ed editore, ha scritto, insieme con il professore Valentino Valentini, collezionista, il testo "Vedute di Napoli dipinte à la Gouache". Il volume nei quali viene riportata con dovizia di particolari la storia di queste opere d'arte. Artisti come Fabbris, Hackert, D'Anna e Della Gatta si sono dedicati alla pittura à la Gouache, ma dalla seconda metà dell'Ottocento divenne ripetitiva, i costi dei dipinti calarono e i pittori triplicarono. Fu allora che i paesaggi campani vennero immortalati solo da anonimi mestieranti che non firmavano neppure le proprie illustrazioni e che «in fretta e a poco prezzo – si legge nel testo - realizzavano vedutine-souvenirs da regalare o conservare». Per dipingere una Gouache bisognava «sciogliere nell'acqua invece che nell'olio i colori ricavati dalla macinazione di alcune terre e agglutinare il risultato con la gomma arabica o la gomma-lacca. Questo il segreto dell'effetto pastoso e vellutato tipico delle Gouache». Nonostante sia stata spesso declassata a tecnica minore, non si può certo sostenere che la pittura à la Gouache non rappresenti per la cultura napoletana una vera e propria opera d'arte. Dopo aver letto l'opera di Grimaldi e Valentini bisognerebbe visitare la Pinacoteca di villa Pignatelli e il museo di San Martino dove sono conservate splendide gouache.

A. Morabito



Le tendenze primavera-estate 2016

La primavera è alle porte, quali sono le tendenze del 2016? A vincere fra tutti i colori è il rosa, delicato e sensuale. Un pantalone o una giacca sono i capi in cui è più facile trovare questa tonalità. L'arancione è uno dei colori preferiti dall'estate: allegro, dinamico e accattivante, è facile da abbinare con un pantalone bianco. Andranno forte tutte le tonalità del blu, fino al celeste e al verde acqua. Quest'anno torneranno di moda grandi classici come la salopette, le stampe pop e le righe, molto romantiche le sottovesti e le maglie a rete. Quanto agli accessori, si affacceranno di nuovo le catene: cinture, collane, bracciali; mai tramontati, invece, i foulard e i cappelli, eleganti accessori presenti nell'armadio di ogni donna raffinata. Gli uomini vestiranno lo stile safari: fresco, comodo e leggero. Conosceranno tutte le sfumature del verde e le tinte pastello. Andranno molto bene i colori del Sahara: sabbia, beige, bianco. Per i più audaci e festaioli, ampio spazio a fiori e pizzo.



Un calendario ricco di eventi!

Sorrento, la suggestiva processione Bianca

Ogni anno dal 1300 a Sorrento si tiene la processione Bianca. La manifestazione, seguita da tantissimi turisti provenienti da ogni nazione, inizia nelle prime ore del Venerdì Santo e termina all'alba. Suggestiva e molto emozionante, questo evento, organizzato dalla Venerabile Arciconfraternita di Santa Monica, ricorda agli spettatori l'affannosa ricerca da parte della Madonna del figlio, catturato e condannato a morte. I fratelli di Santa Monica, incappucciati e vestiti con una tunica bianca (da qui il nome) portano per le strade e per le piazze la statua di Maria e lungo il cammino si intravedono numerosi simboli degli ultimi istanti di vita di Gesù. La manifestazione è drammatica e incantevole, le vie sono illuminate solo da fiaccole e la processione è preceduta dalla banda che suona marce funebri e dal coro che intona il Miserere. I turisti prenotano le stanze d'albergo con largo anticipo e tutta la penisola sorrentina vive con immutato fervore il Venerdì Santo che quest'anno capita il 25 marzo. Per informazioni <http://www.comune.sorrento.na.it>



Porte aperte alla cultura

Maggio dei Monumenti 2016 festeggia il trecentesimo anniversario della nascita di Carlo di Borbone e il '700 musicale e artistico napoletano. A Carlo di Borbone si deve la costruzione della Reggia di Caserta, il teatro San Carlo e numerosi altri monumenti campani. Tra gli autori musicali che sicuramente saranno ricordati, Domenico Cimarosa, Nicola Antonio Zingarelli, Domenico Scarlatti e Gaetano Greco. Giunto alla sua XXII edizione, l'evento premetterà a cittadini e turisti di godere delle bellezze della nostra regione per tutto il mese. Per info www.comunedinapoli.it



Al via Napoli Teatro Festival

Inizierà il 15 giugno con un calendario ancora più ricco e internazionale il Napoli Teatro Festival giunto alla sua nona edizione. L'evento, tanto atteso, coinvolge non solo l'area metropolitana, ma anche siti storico-monumentali in provincia, un modo per avvicinare cittadini e turisti al teatro e per far conoscere loro le nostre bellezze. Dalla prima edizione, nel 2008 a oggi, sui palcoscenici napoletani si sono succeduti migliaia di artisti di tutto il mondo con spettacoli, mostre e performance multiculturali. Per la città è un'occasione unica per promuoversi.

n - pol -
t - tro
f - st - v - l
t - l -

Napoletanissima...mente

L'evento meritevole Napoletanissima...mente, lo spettacolo teatrale scritto e messo in scena dagli alunni del Liceo "Filippo Brunelleschi" di Afragola ha partecipato al concorso nazionale "Teatro giovane Mazzella" conquistando il primo posto come migliori interpreti. L'opera è stata riproposta al teatro Totò di Napoli nell'ambito del festival amatoriale. I ragazzi del Brunelleschi sono diretti dalle docenti Pina Di Maso e Maria Pia Marino e lo spettacolo narra le tradizioni, ma anche i problemi di Napoli, raccontati, però, da Pulcinella e da un professore con sketch interessanti e divertenti.



Lapilli Beauty & Spa, perfetta sinergia tra medicina ed estetica.

Un' oasi di benessere dalle pendici del Vesuvio al Golfo di Napoli, la prima Spa con percorso panoramico.



Dall'esperienza professionale e medica del **Dott. Vittorio Boccia** e dal rispetto del benessere fisico e psichico della persona nasce **Lapilli Beauty & Spa**, un innovativo ed ambizioso progetto per offrire un'esperienza di benessere assoluto.



Lapilli Beauty & Spa non è un semplice centro benessere ma un percorso individuale di recupero delle energie, un luogo in cui **mente e corpo** si ritrovano in sintonia e si lasciano alle spalle i ritmi frenetici della quotidianità.

Il progetto è nato per soddisfare la necessità di ripristinare gli **equilibri psico-fisici** ed estetici non attraverso metodiche invasive e micro-chirurgiche, ma con metodi del tutto naturali attraverso l'**uso terapeutico** del percorso benessere e il ricorso al **massaggio**, la più antica forma di **trattamento medico** in grado di migliorare la circolazione, aumentare l'ossigenazione dei tessuti, favorire l'eliminazione delle scorie intensificando l'azione del sistema linfatico ed eliminare la fatica, una vera e propria **rigenerazione cellulare**.



Collocata nell'elegante **"Galleria Commerciale Le Pendici"**, al confine tra Portici ed Ercolano, la Spa offre momenti di piacere con un'incantevole veduta sul **Golfo di Napoli**. Una piscina coperta panoramica riscaldata con **cromoterapia**, dove le proprietà terapeutiche dei colori agiscono sulla sfera intellettuale, migliorando la concentrazione e aiutando a trovare un senso di benessere. E' possibile attraversare più aree, dalla

piscina con idromassaggio su chaise longue e cascata cervicale alla sauna finlandese panoramica, dal bagno turco con cromoterapia, aromaterapia e musicoterapia alla cabina del sale rosa himalayano con scrub e alla doccia emozionale, cromoterapica e aromatica. Inoltre Lapilli offre un'area beauty ricca di tecnologie all'avanguardia per il viso e per il corpo, solarium, prestazioni **nails, pedi spa** e per concludere l'**hairstylist**, che offre soluzioni a qualsiasi problema di capelli. **<<Prenditi cura del tuo corpo, è l'unico posto dove vivrai per sempre>> (Jim Rohn)**





Trattamenti viso

Lifting anti-rughe
 Anti-age
 Esfoliazione acida
 Pelle sensibile
 Pelle secca
 Pelle grassa
 Dermopigmentazione

Trattamenti corpo

Adipe localizzata
 Cellulite edematosa
 Cellulite compatta
 Addome gonfio
 Rassodante seno
 Criolipolisi

Massaggi

Riattivante lipolitico
 Circolatorio drenante
 Connettivale riflessogeno
 Tonificante
 Hot stone massage
 Massaggio shiatsu
 Massaggio ayurvedico
 Riflessologia plantare
 Massaggio fisiosomatico

Tecnologie

Epilaser con sistema gold ice per epilazione laser definitiva
 Radiofrequenza mono e bipolare per ringiovanimento viso-corpo
 Lampada HPO City Sportarredo ad alta pressione per abbronzatura naturale e progressiva
 STS Sorisa per liposcultura, rimodellamento e ringiovanimento endodermico per viso e corpo
 Cry-O Sorisa un'efficace liposuzione senza bisturi



Percorso Benessere

Make up artist - total look

Hair styling
 Nails
 Extension ciglia e capelli

Senegal, la magia del lago rosa

Il lago Retba si trova in Senegal, a 30 km a Nord-Est dalla capitale Dakar. È uno dei siti candidati dall'Unesco a patrimonio dell'umanità. La sua caratteristica è che l'acqua è rosa e il forte contrasto con i colori della vegetazione e delle dune di sabbia circostanti rende questo luogo incantevole.

La colorazione del lago è dovuta a un batterio alofilo, il *Desulfohalobium retbaense*, le cui membrane contengono particolari pigmenti che garantiscono questo effetto rosaceo. L'acqua ha un elevato tasso di salinità, addirittura superiore al Mar Morto, ed è fonte di guadagno per le popolazioni locali.

La raccolta del sale è stata avviata negli anni '80, ma non è semplice: per evitare la disidratazione gli uomini devono spalmarsi sul corpo grandi quantità di burro di karité perché si immergono fino al collo e con grandi bastoni raccolgono le pepite di sale depositate sul fondale. Portati a riva, questi blocchi vengono ammassati dalle donne e lasciati per qualche giorno al sole affinché acquistino un colorato biancastro.

Il lago è un'ambita meta turistica, tanto che nei dintorni risiedono numerosi alberghi di lusso. Il periodo migliore per visitare Retba è da novembre a giugno, perché la particolare esposizione al sole aumenta la produzione del batterio e della sua pigmentazione. Un consiglio degli esperti: per scattare fotografie indimenticabili bisogna attendere che il sole raggiunga lo Zenit.

African Explorer propone tour a partire da 1.440 euro (www.africanexplorer.com/senegal).



Bmw, in pista con M3 e M4

Quattro secondi per un'accelerazione da 0 a 100 km/h, 19 cavalli in più, cambio a doppia frizione. Sono solo alcune delle novità delle Bmw M3 Sedan, M4 Coupé e M4 Cabrio.

È il pacchetto competizione che comprende anche le sospensioni adattative, studiate per favorire una maggiore guidabilità e una reattività estrema. Il kit prevede cerchi di 20 pollici e pneumatici di 265/30 R20 (anteriore) e 285/30 R20 (posteriore), l'impianto di scarico è M Sports e i sedili sono dinamici e avvolgenti. Il prezzo? A partire da 76.750 per la M3 e da 77.850 per la M4. Di serie: Start&Stop, Emergency Call, cerchi in lega, cruise control, finiture esterne nero opaco, Bluetooth, sensori pressione pneumatici, climatizzatore automatico, sistema multimediale Connected Pro, rivestimenti in pelle e volante M multifunzione e sistema M servotronic.



Offshore, Diego Testa pronto a vincere

A maggio parte il Campionato 2016, l'atleta racconta la passione per il mare e la velocità

Partirà il prossimo maggio il Campionato 2016 di offshore, l'evento che ogni anno affascina migliaia di napoletani. Tanti, infatti, gli appassionati e i semplici curiosi che, appostati sul lungomare Caracciolo, tentano invano di seguire con lo sguardo le frecce del mare. Diego Testa gareggia dal 1995, al suo attivo 145 gare, 40 primi posti tra cui un campionato europeo, 35 medaglie d'argento tre delle quali nei mondiali e 30 bronzi. «Le sfide mi piacciono – spiega Testa – amo le competizioni e quando entro in acqua voglio vincere, partecipare mi diverte poco». Determinato, schietto e atletico, Diego corre per il circolo Canottieri Napoli, al suo fianco il fratello Ettore che lo accompagna a tutte le competizioni e il figlio Massimiliano, 15 anni, già due volte campione italiano GT 15. Il mare è una passione di famiglia. «Amo l'acqua, i grandi spazi, le barche – commenta l'atleta – all'inizio era un hobby, qualche gara al circolo con Fulvio De Simone e nulla di più, oggi l'offshore è il mio lavoro e sponsor come Ala spa, Yamamay, Carpisa, Sorbino, Gusto&Gusto, Antonio&Antonio e Anthirat credono in me!». Tanti gli impegni: dopo il campionato italiano c'è quello europeo in Svezia e il mondiale in Finlandia. «Nel 2016 ci aspettano nuove sfide – ricorda Diego – mi sto preparando, ma sono pronto! Per praticare questo sport occorre allenamento e rigore; è il risultato dell'impegno di tutta la squadra, di investimenti e strategie. Il team è fondamentale, come il motore e tutte le piccole accortezze sulla barca che fanno la differenza quando si scende in acqua. I dettagli permettono di guidare la gara: più curi i particolari, più la barca è competitiva». Il circolo Canottieri organizza ogni anno corsi per l'avviamento allo sport motonautico per tutti coloro che vogliono avvicinarsi alla disciplina.



In alto, il pilota Diego Testa. Al centro, sul podio con il fratello Ettore Testa in basso, il figlio Massimiliano durante una gara



La regione Campania si semplifica

L'Amministrazione si avvicina ai cittadini: «Il 31 marzo appuntamento per l'iter legislativo in consiglio regionale della Campania in merito alla legge sulla semplificazione e sburocraizzazione amministrativa». Lo ha dichiarato Antonella Ciaramella (nella foto), consigliera regionale del PD e Vice Presidente della IV Commissione Speciale Sbuocratizzazione e Semplificazione Amministrativa. «Aumentare il grado di digitalizzazione dei processi amministrativi e burocratici, rendere più trasparente ed efficace l'azione pubblica e quella di indirizzo politico è il denominatore comune del mio mandato che opera di concerto con il programma del presidente De Luca e del consiglio regionale».

Quale è la mission strategica della IV Commissione Speciale di cui lei è vicepresidente?

Funzione centrale della Commissione è affiancare e agevolare l'applicazione in Campania delle direttive nazionali emanate dal Parlamento con la legge 124/2015 e dal Governo con i decreti sulla semplificazione amministrativa, norme che perseguono i principi della concretezza e della semplificazione delle procedure nel rispetto della qualità e dell'efficacia delle politiche pubbliche, con una riduzione della spesa e una crescita della qualità degli interventi.

Numerosi cittadini lamentano che alle mail inviate agli uffici regionali non viene data risposta, se ciò capita ai singoli quale proiezione può essere formulata sul concetto di PA vicina ad aziende e imprese?

Esistono nel nostro Paese numerosi sforzi per normare un reale cambiamento e un radicato rinnovamento a beneficio di tutti i comparti della PA. La circolare n.1 del 2010 del Dipartimento per la digitalizzazione della pubblica amministrazione e l'innovazione tecnologica (DDI) sottolinea la necessità di utilizzare nuovi canali informatici al fine di aumentare il grado di informatizzazione e di digitalizzazione dei processi amministrativi e di rendere più trasparente ed efficace l'azione pubblica; in questo contesto rientra la volontà di agevolare il cittadino per eseguire via internet numerose operazioni, come richiedere informazioni, inviare istanze e documentazioni, ricevere documenti e comunicazioni senza doversi recare fisicamente negli uffici della pubblica amministrazione.



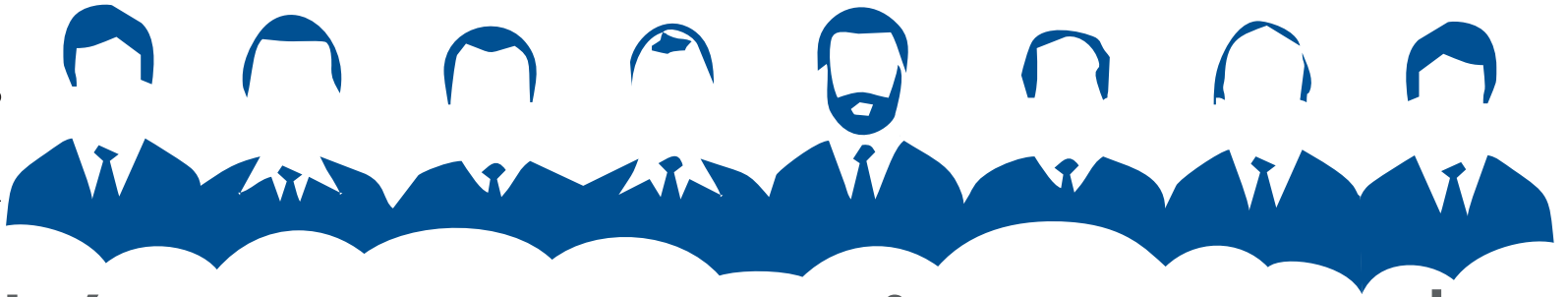
Tutto ciò premesso:

-Si chiede di conoscere se quanto sopra descritto è stato correttamente attuato e/o quali impedimenti ne ostacolano la piena realizzazione con particolare riferimento al calcolo della retribuzione di risultato per i responsabili degli uffici preposti che siano risultati inadempienti.

-Se non si ravvivi l'opportunità di richiamare l'attenzione dei dirigenti sull'obbligo di rispondere ai cittadini che si rivolgono per via informatica agli uffici regionali per ottenere informazioni o chiedere raggugli circa una propria pratica.

Per segnalazioni, osservazioni e/o suggerimenti in tema di semplificazione alla regione è possibile scrivere a: ciaramella.mar@consiglio.regione.campania





L'esperto risponde

Maurizio Castaldi

Perché sulla polizza assicurativa con la formula Bonus/Malus sono riportate due classi di merito?
 La formula tariffaria Bonus/Malus prevede la presenza di 18 classi di merito; per questo motivo tutte le polizze devono sempre contenere l'indicazione della classe cui "appartiene" l'Assicurato (CU). A seguito della liberalizzazione delle tariffe, ciascuna società assicuratrice ha la possibilità di stabilire, in modo autonomo, soluzioni tariffarie anche diverse e, di conseguenza, può creare una propria "scala" di classi di merito per ciascuna delle quali sono previste condizioni particolari che, di solito, attribuiscono un vantaggio e/o un'opportunità al proprio assicurato. L'organo di controllo delle Compagnie (IVASS), nell'ottica di evitare situazioni poco chiare che potrebbero avere conseguenze negative sulla scelta del consumatore, ha stabilito che le Compagnie debbano indicare sia la "Classe Universale" (CU) di provenienza e di assegnazione, sia la classe "Interna", specificata dalla Compagnia cui si riferisce.

Francesco d'Innella

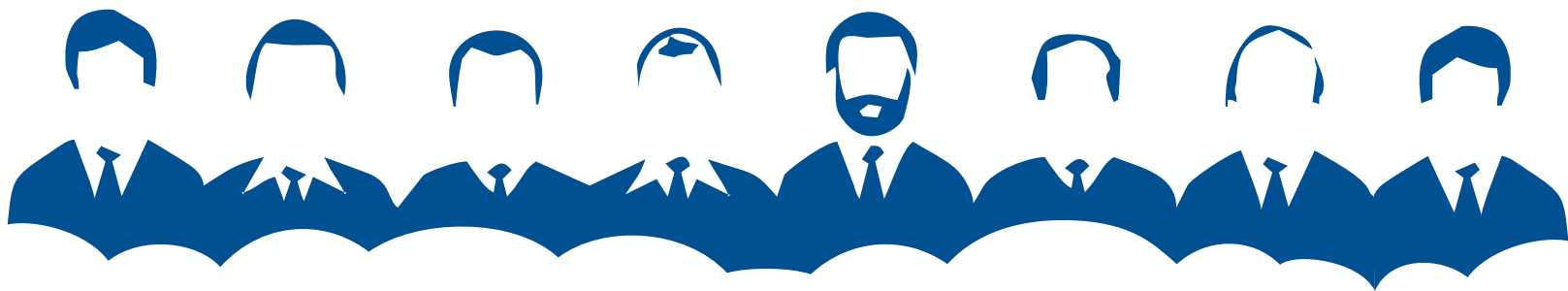
È possibile effettuare un'efficace controllo tecnico sugli immobili già finiti?
 Il controllo tecnico sugli immobili è uno strumento che va sempre più affermandosi tra gli operatori del settore edile, sia pubblico che privato. Avere un quadro diagnostico completo di un'opera consente una ricostruzione precisa dello stato di conservazione e di funzionalità delle strutture e dei materiali. Non solo. I controlli permettono, se necessario, ulteriori interventi capaci di mantenere e migliorare le performance dell'immobile inalterate nel tempo. La diagnostica è uno strumento chiave per la tutela del valore del bene.

Gaetano De Rosa

Sono un piccolo artigiano che sporadicamente impiega lavoratori con lo strumento dei vouchers. Sono tenuto a sottoporli a visita medica?
 Sì, è tenuto a sottoporre i dipendenti a visita medica perché la prestazione viene svolta in favore di un committente imprenditore o professionista. Non solo. Il datore di lavoro è obbligato a provvedere alla formazione e all'informazione del dipendente anche se occasionale, nonché alla fornitura dei dispositivi di protezione individuali. La provvisorietà del lavoratore non lo differenzia, in termini di tutele, dal dipendente a tempo indeterminato, anzi, è proprio il carattere dell'occasionalità ad aggravare il rischio, perché un operaio o un impiegato, non sistematicamente inserito in un contesto aziendale, è esposto a maggiori pericoli a causa della scarsa familiarità con l'attività, con le prassi aziendali e con i luoghi di lavoro.

Giancarlo Capuano

Sono il titolare di un'attività industriale e un dipendente mi ha chiesto il risarcimento del danno differenziale per un infortunio subito sul lavoro. Mi risulta, però, che il lavoratore sia stato già indennizzato dall'Inail. Gradirei sapere se rispondo per eventuali ulteriori danni.
 È possibile che il dipendente vanti un diritto al risarcimento del danno biologico da menomazione permanente che ecceda l'ammontare dell'indennizzo erogato dall'Inail, il cosiddetto "danno differenziale", ma occorre provare la responsabilità datoriale ex art. 2087 cod. civ. Pertanto, onde resistere alla pretesa del lavoratore, occorrerà predisporre una attenta difesa volta a sostenere la precisa osservanza da parte datoriale di tutto il complesso delle norme anti-infortunistiche attualmente in vigore.



lettori@elitemcampaniamagazine.it

Achille Morabito

imprenditore - Silenzio Cantatore
Qual è il modo migliore per conservare gli alimenti in frigorifero?

Bisogna dividere i cibi "sporchi" da quelli "puliti": ai primi corrispondono ortaggi, frutta, uova, formaggi stagionati. Sono sporchi poiché devono essere conservati in frigo non lavati e quindi con elevate cariche batteriche. Questi cibi vanno riposti in vaschette o sacchetti ovviamente il più lontano possibile dai cibi puliti come burro, latte, latticini, prosciutto. Un consiglio: le uova che sono portatrici di innumerevoli malattie, vanno conservate in appositi contenitori. Bisogna, quindi, avere molta cura del proprio frigorifero, senza tralasciare ovviamente una attenta ed accurata pulizia. Per i surgelati è più semplice: gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o in bustine sterili e nelle apposite rigorosamente sigillate.

Maurizio De Dominicis

avvocato - Studio Legale De Dominicis
Perché a Napoli l'assicurazione costa di più?

Le frodi nel settore assicurativo sono una piaga sociale che danneggia le compagnie, ma soprattutto i cittadini onesti, costretti a pagare a caro prezzo polizze obbligatorie. Per molti è difficile comprendere il legame direttamente proporzionale fra costo del premio assicurativo e frode. Diversi utenti non hanno la percezione che la speculazione comporti un reato. Si crede, infatti, che truffare una compagnia assicurativa sia un atto di furbizia, un modo per farsi giustizia da soli contro il valore, sempre più elevato, delle polizze. In realtà, si tratta di un circolo vizioso: più si froda, più aumenta il costo dei premi assicurativi perché le compagnie devono far fronte agli indennizzi e rimpinguare il fondo rischi.

Giovanni Alicandri

commercialista - Acd Consulting
Quali agevolazioni fiscali e vantaggi ci sono ad aprire una start up innovativa?

Questa particolare forma societaria, introdotta con il dl 179/2012, prevede diverse agevolazioni fiscali, che vanno dall'esclusione dalla disciplina delle società di comodo all'esenzione dal versamento dell'imposta di bollo, dai crediti di imposta in favore delle nuove assunzioni alle detrazioni Irpef e deduzioni Ires in favore degli investitori. Sono previsti, inoltre, ulteriori vantaggi quali: la riduzione dei costi per l'avvio dell'impresa, la possibilità di assumere personale con contratti a tempo determinato compresi tra i 6 e i 36 mesi e l'entrata diretta e completamente gratuita nel Fondo Centrale di Garanzia, oltre numerosi strumenti finanziari volti a garantire liquidità all'azienda nella fase iniziale.

Giancarlo Iaccarino

notaio - Studio Fasano e Iaccarino
Ho comprato un appartamento usufruendo delle agevolazioni prima casa, ma dovrei affrontare un nuovo acquisto. Posso ricorrere nuovamente ai vantaggi di legge?

Nel 2015 per effettuare un acquisto agevolato occorreva non avere mai usufruito di un' agevolazione I casa. La legge di stabilità 2016 ha posto fine a tale problematica, stabilendo che la proprietà di un immobile comprato con agevolazioni I casa non impedisce l'accesso a un nuovo acquisto agevolato, a condizione che il precedente immobile venga definitivamente alienato entro un anno dalla nuova compravendita. Questo regime di favore è applicabile in tutti i casi di acquisto agevolato, sia se soggetto all'imposta di registro, sia se imponibile IVA e anche in tutti i casi di acquisto a titolo gratuito (donazioni o successioni con invocazione benefici di prima casa).

Elite, Campania Magazine

N. 2 Marzo – Maggio – Giugno 2016

DIRETTORE RESPONSABILE

Serena De Simone

direttore@elitecampaniamagazine.it

ART DIRECTOR

Simona Marzo

info@graphicnetonline.com

COMITATO DI REDAZIONE

Giovanni Alicandri

Raffaele Capasso

Giancarlo Capuano

Maurizio Castaldi

Maurizio De Dominicis

Gaetano De Rosa

Francesco d'Innella

Giancarlo Iaccarino

Achille Morabito

redazione@elitecampaniamagazine.it

PROGETTO GRAFICO

Gr@phicnet

www.graphicnetonline.com

UFFICIO STAMPA

Sedesi

www.sedesi.it

SOCIETA' EDITRICE

Elite srl

viale Gramsci, 16

80122, Napoli

AMMINISTRATORE

Francesco d'Innella

STAMPA E DISTRIBUZIONE

Grafica Stile

di Aniello Daboval

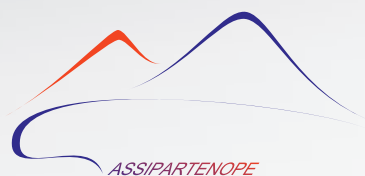
via Principe di Piemonte, 79

80026, Casoria (NA)

CONCESSIONARIA PUBBLICITA'

Keyone srl Via G. Porzio, 4 CDN Napoli

tel. 081.7348124 fax 081.7348650



Registrazione Tribunale di Napoli n. 3818/15
ROC n. 27272/15

SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI

info@elitecampaniamagazine.it

HANNO COLLABORATO:

Roberto Bambino, Antonio Basile, Salvatore Latte Bovio, Luciano Cajola, Ferdinando Caruso, Carmelo, Emilio e Gianluca della Penna, Roberto De Tilla, Patrizia di Monte, Marco Di Stefano, Giovanni Docimo, Lina Esposito, Roberto Ferretti, Geppino Fiorenza, Francesco Fusco, Michele Giustiniani, Dario Meo, Roberto Mocella, Maurizio Montalto, Vincenzo Panico, Corrado e Rosario Pelizza, Claudio Percuoco, Francesca Santagata, Emilio Squillante, Diego Testa, Valentino Valentini

RINGRAZIAMENTI:

Antonella Ciaramella, Zaira de Vincentiis, Gianni Lettieri, Rocco Papaleo, Carolina Rosi, Francesco Somma

*Dal 1921,
professionalità, precisione, risultati garantiti*



aziende



nautica



restauro



cuoio/pellame



- *restauro tappeti*
- *lavaggio scarpe*
- *servizi alle aziende: alberghi, ristoranti e comunità*
- *lavaggi specializzati per tutti i tipi di tessuti e pellame*
- *tappezzerie nautiche / servizio con ritiro e consegna yacht*
- *tintoria con prodotti specifici per le diverse tipologie di fibra*

Lavori e consegna a domicilio

*se necessario, eseguiamo lavori di restauro sul posto
e offriamo la possibilità di consegna a domicilio dei capi trattati.*

www.lavanderiaiodicedal1921.it

via Gemito 29 - 80128 Napoli (NA) - Italia | P.I. 06758671215 | Tel. +39 081 5797936 - Mobile +39 393 9764641



Omnia Sposi

wedding planners

Trasformiamo le vostre idee in emozioni!

Via Ugo Palermo 6
Vomero - Napoli
info: +39 347 340 96 79

info@omniasposi.com
www.omniasposi.com

