

Elite

CAMPANIA MAGAZINE



ABBONAMENTO PALCOSCENICO 10 SPETTACOLI

STAGIONE TEATRALE 2016/17 37° STAGIONE DI PROSA



DAL 13 OTTOBRE

Mariangela D'ABBRACCIO **Geppy GLEIJESES**

"FILUMENA MARTURANO"

di Eduardo de Filippo
Regia di Liliana Cavani

Dal Festival di Spoleto

01



DALL' 11 GENNAIO

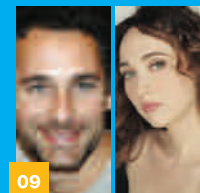
Giulio SCARPATI **Valeria SOLARINO**

"UNA GIORNATA PARTICOLARE"

di Ettore Scola e Ruggiero Maccari
Regia di Nora Venturini

Omaggio a Ettore Scola

05



DAL 19 APRILE

Raoul BOVA **Chiara FRANCINI**

"DUE"

di Miniero e Smerglia
Regia di Luca Miniero

Novità assoluta

09



DAL 9 NOVEMBRE

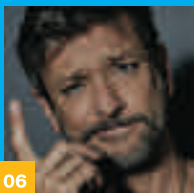
Angela FINOCCHIARO **Laura CURINO**

"CALENDAR GIRLS"

di Tim Firth
Regia di Cristina Pezzoli

Spettacolo campione d'incassi

02



DAL 25 GENNAIO

Sergio ASSISI

"L'ISPETTORE DRAKE
E IL DELITTO PERFETTO"

di David Tristram
Regia di Sergio Assisi

Novità italiana

06



DAL 3 MAGGIO

Serena AUTIERI **Tosca D'AQUINO**

"INGRESSO INDIPENDENTE"

di Maurizio de Giovanni
Regia di Vincenzo Incenzo

Novità assoluta

10



DAL 23 NOVEMBRE

La compagnia di teatro di
LUCA DE FILIPPO

"NON TI PAGO"

con **Gianfelice IMPARATO** e **Carolina ROSI**

di Eduardo de Filippo
Regia di Luca de Filippo

Omaggio a Luca de Filippo

03



DAL 15 FEBBRAIO

Vincenzo SALEMME

"UNA FESTA ESAGERATA!"

Una nuova commedia scritta e
diretta da Vincenzo Salemme

Novità assoluta

07



DAL 14 DICEMBRE

Massimo RANIERI

"CAFFÈ DEL PORTO"

il nuovo spettacolo su
Raffaele Viviani
Regia di Maurizio Scaparro

Novità assoluta

04



DAL 22 MARZO

Carlo BUCCIROSSO

"IL POMO DELLA DISCORDIA"

Una nuova commedia scritta e
diretta da Carlo Buccirosso

Novità assoluta

08

FUORI ABBONAMENTO

A GRANDE RICHIESTA RITORNA PER SOLI 3 GIORNI

30 SETTEMBRE 1 OTTOBRE 2 OTTOBRE



Massimo RANIERI

"SOGNO E SON
DESTO...IN
VIAGGIO"

PREZZI ABBONAMENTI (COMPRESIVI DI PREVEDITA)

TURNI	POLTRONA	POLTRONCINA	GALLERIA
A PRIMA RAPPRESENTAZIONE			
M MARTEDI SERA			
POM MERCOLEDI POMERIGGIO	€ 250,00	€ 220,00	€ 180,00
GS1 - GS2 GIOVEDI SERA			
C1 - C2 SABATO POMERIGGIO			
V1 - V2 VENERDI SERA	€ 280,00	€ 240,00	€ 190,00
S1 - S2 SABATO SERA	€ 300,00	€ 250,00	€ 200,00
D1 - D2 DOMENICA POMERIGGIO			

ABBONAMENTI SPECIALI POLTRONA

ABBONAMENTO #GIOVANI			ABBONAMENTO #QUICK
POLTRONA € 200,00	POLTRONCINA € 150,00	GALLERIA € 100,00	€ 200,00

NON VALIDO PER I RINNOVI

NON VALIDO PER I RINNOVI

MODALITA' PER IL RINNOVO DEGLI ABBONAMENTI

Gli abbonati della passata stagione potranno rinnovare i propri abbonamenti fino al **20 SETTEMBRE** (dal 6 agosto e al 23 agosto il botteghino resterà chiuso).

Il rinnovo del proprio abbonamento può avvenire anche per:

- EMAIL botteghino@teatrodiana.it
- SMS O WHATSAPP 338 5496142
- FAX 081 5560151

SCRIVENDO NOME e COGNOME, TURNO E NUMERO TELEFONICO SI VERRA' CONTATTATI ENTRO LE 48 ORE SUCCESSIVE

E' possibile richiedere la **CONSEGNA A DOMICILIO** (entro la cinta urbana), telefonando allo 081 5560107 (€ 5,00 a consegna, gratuita se si rinnova entro il 5 agosto)

FINO AL 5 AGOSTO E' POSSIBILE RINNOVARE L'ABBONAMENTO CON UN ACCONTO DI SOLI € 50,00.

NUOVI ABBONAMENTI

E' possibile prenotare sin da ora un nuovo abbonamento presso il botteghino del Teatro, o telefonando allo 081 5567527 o inviando un fax allo 081 5560151 o una e-mail all'indirizzo botteghino@teatrodiana.it

Dal **23 SETTEMBRE** in poi saranno messi in vendita i posti non confermati dagli abbonati della scorsa stagione.

E' possibile acquistare fin d'ora un nuovo abbonamento sul sito WWW.TEATRODIANA.IT

ORARIO BOTTEGHINO

Dal lunedì alla domenica dalle 10.30 alle 13.30 e dalle 16.30 alle 19.30 (solo mese di luglio il botteghino resterà chiuso il sabato e la domenica)

Via Luca Giordano, 64 - Napoli

081 556 75 27

diana@teatrodiana.it

www.teatrodiana.it

338 54 96 142

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@elitecampaniamagazine.it



Studio Capuano Avvocati *CA* Civilisti e Giuslavoristi
NAPOLI

Avv. Giancarlo Capuano & Partners

Via Vittoria Colonna 14

80121 Napoli

Tel./Pbx: 081.426200

capuano@studiolegalecapuano.it

Buon compleanno Elite!

Elite Campania Magazine spegne la sua prima candelina. Sembra ieri - e invece sono trascorsi due anni! - che ci riunivamo attorno al tavolo per scegliere la linea editoriale, il nome che al meglio la rappresentasse e il progetto grafico che più rispecchiasse il nostro fine. Poi, finalmente, il 15 settembre 2015 la presentazione di Elite a Istituzioni, stampa, imprese, finanza e amici.

Avviare un'attività mediatica oggi è una scelta difficile: meglio il web o la carta? Internet si rivolge a una clientela più eterogenea e la raggiunge istantaneamente; il quotidiano, o rivista che sia, necessita di una maggiore disponibilità temporale da parte del lettore, ma offre un approfondimento, uno sguardo più ampio sul mondo e la possibilità di maturare una propria idea rispetto a ciò che si è appena appreso. Abbiamo optato per questa seconda soluzione, certi che i nostri lettori pretendano una chiave di lettura che dia loro la possibilità di riflettere.

Progettare, dunque, è un'ardua impresa e, confesso, a distanza di un anno dalla nostra prima pubblicazione non tornerei indietro! Le iniziali incertezze e le numerose incognite oggi sono colmate dalle vostre continue dimostrazioni di stima e poi tirare le prime somme, sperando che molti altri bilanci seguiranno, è suggestivo, stimolante e adrenalinico.

Diffondere la conoscenza di attività imprenditoriali, realtà istituzionali virtuose e cittadini comuni che ogni giorno contribuiscono a migliorare la regione permette alla Campania di lasciare i confini territoriali e presentarsi al mondo con tutta la sua tenacia, caparbia, maestria e abilità. Questo è il compito di Elite. Noi per primi abbiamo appreso di attività eccellenti di cui ignoravamo l'esistenza e che abbiamo scoperto, al contrario, essere meritevoli. Conoscerle e raccontarle consente a tutti noi di guardare al territorio con maggiore fiducia nelle sue possibilità e nella sua gente.

In questo numero diamo ampio spazio all'artigianato locale: dalle ceramiche alle cartiere, dalle fonderie alla manifattura del corallo. Mondi diversi che in comune hanno la forza di sopravvivere ai tempi, alle crisi e all'innovazione perché sono realtà uniche al mondo, inimitabili, insostituibili con qualsiasi macchinario industriale.

Un grazie particolare, dunque, va a tutte le persone che ci hanno raccontato le proprie storie; agli Enti che ci permettono di curiosare tra i nostri innumerevoli beni culturali, di fotografarli e mostrarveli; alle imprese che esportando il nome della Campania nel mondo contribuiscono a dare un'immagine rispettabile di questa



terra. Un ringraziamento va anche a Guido La Puca, i fratelli Scuotto, Carolina Rosi, Gennaro Regina e Antonio Avagliano che hanno collaborato alle nostre copertine. La scelta di offrire sempre la prima di Elite agli artisti campani nasce dalla consapevolezza che questa è terra di cultura e arte in tutte le sue forme, sfaccettature e manifestazioni. Abbiamo gradito molto, infatti, che il Teatro Diana, con i suoi quasi 84 anni di cartelloni, scenografie, costumi, copioni e storia, abbia scelto noi per avviare una partnership culturale che ci vedrà impegnati per tutto l'anno l'uno al fianco dell'altro. Sarà l'occasione per raccontarvi una delle più grandi tradizioni campane, il teatro appunto. Due diversi strumenti mediatici uniscono le forze per far sì che la massima espressione della nostra napoletaneità si diffonda non solo negli ambienti culturali già avvezzi, ma raggiunga un pubblico più vasto, locale e nazionale. Abbiamo apprezzato anche la scelta della Rai di esibirci in una fiction girata a Napoli e andata in onda la scorsa primavera in prima serata; per noi è oggetto di vanto e orgoglio!

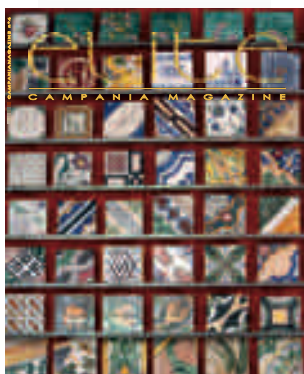
Il nostro primo traguardo è raggiunto, dunque, e un grazie speciale va anche a voi amici e lettori che ci seguite e consigliate. Un filo diretto - in tanti scrivete a me o alle mail di redazione - prezioso perché ci arricchisce con nuove idee e nuovi impulsi ma che, al contempo, ci fa avvertire più vivo che mai il senso della responsabilità di un'informazione leale e veritiera, ma sempre curiosa e attenta alle esigenze del territorio.

Serena De Simone
direttore@elitecampaniamagazine.it

Sommario

4

numero



In copertina:
le ceramiche di
Antonio Avagliano

- 1 EDITORIALE**
Raccontare, incuriosire e riflettere
- 3 IL DIRETTORE**
Buon compleanno Elite!
- 6 ECCELLENZE**
L'arte della maiolica secondo Antonio Avagliano di Giancarlo Capuano
- 8 ARTIGIANATO**
Amatruda, carta pregiata dal 1400 di Serena De Simone
- 10 TRADIZIONI**
Alla scoperta dell'oro rosso di Serena De Simone
- 12 LA STORIA**
Alla Sanità l'Antica Fonderia Di Giacomo di Gaia De Giovanni
- 15 SUCCESSO**
Sal De Riso, il pasticcere inventore di Francesco d'Innella
- 16 IMPRENDITORIA**
Salerno, una città effervescente di Maurizio Castaldi
- 19 L'ESPERTO**
Anche la bocca vuole la sua estetica di Giancarlo Capuano
- 20 PRIMATO**
Alba Cappellieri, la signora dei gioielli di Giancarlo Capuano
- 22 DIRITTO**
«Sanità e urbanistica? Troppa burocrazia» di Giancarlo Iaccarino
- 25 FORMAZIONE**
Unica, l'accademia degli assicuratori di Serena De Simone
- 27 ATTUALITA'**
Il lungo viaggio della "Tariffa Italia" di Maurizio De Dominicis
- 30 ECONOMIA**
BPMED, un nuovo modo di fare banca di Francesco Fasano
- 32 NORMATIVA**
Società benefit, vantaggi per sé e per gli altri? di Raffaele Capasso
- 35 RIFORME**
Marchi, depositarli costerà il 40% in meno di Giovanni Alcandri
- 38 SOCIETA'**
Cinque secoli di storia in un archivio di Maurizio Castaldi
- 40 IMPEGNO**
Le donne di oggi camminano "a testa alta" di Francesco d'Innella
- 42 SPECIALE TEATRO DIANA**
Filumena Marturano apre le porte del Diana
- 43 SPECIALE TEATRO DIANA**
"Non ti pago", credenze e speranze popolari
- 44 SPECIALE TEATRO DIANA**
Aperitivo a teatro con "L'Incontri al Diana"
- 45 SPECIALE TEATRO DIANA**
- 46 LUNA ROSSA**
di Achille Morabito
- 49 QUALITA'**
Una mela al giorno toglie il medico di turno di Francesco d'Innella
- 50 INTRAPRENDENZA**
Liana Enzini, chef emergente di Maurizio De Dominicis
- 51 CURIOSITA'**
Jap One, il primo giapponese in città di Giancarlo Iaccarino
- 52 CONTROLLI E SICUREZZA**
Aggiungi un posto a tavola di Gaetano De Rosa
- 54 PANE, AMORE E...**
- 57 O' SOLE MIO**
di Achille Morabito
- 58 L'ORO DI NAPOLI**
- 59 GIALLO NAPOLETANO**
- 61 SABATO, DOMENICA E LUNEDI'**
- 62 PROFUMO DI DONNA**
- 64 VEDI NAPOLI E POI...**
- 66 MEDITERRANEO**
- 67 IL SORPASSO**
di Claudio d'Emmanuele
- 69 ISTITUZIONI**
- 70 L'ESPERTO RISPONDE**

Il prossimo numero di Elite
sarà in distribuzione
il 15 Dicembre



6

Eccellenze

L'arte della maiolica secondo Antonio Avagliano



10

Tradizioni

Alla scoperta dell'oro rosso



8

Artigianato

Amatruda, carta pregiata dal 1400



12

La storia

Alla Sanità l'Antica Fonderia Di Giacomo



46

Luna rossa

Guglielmo Caruso promessa del basket

ECCellenze L'arte della maiolica secondo Antonio Avagliano

A lui si deve il restauro delle ceramiche del chiostro di Santa Chiara e numerose collezioni di prestigio, come Kovaliska e Pignatelli

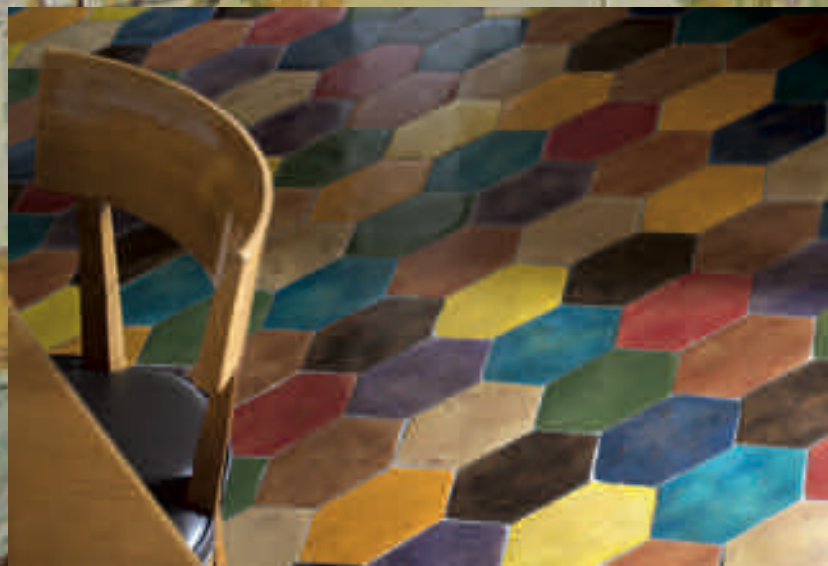
Le maioliche vietresi, come quelle cavese, ricordano i colori classici del Mediterraneo. Furono gli arabi a esportare le tinte e le sfumature del giallo, del rosso, del blu e del verde, dapprima in Spagna, poi in Campania. Pochi sanno, però, che Vietri, pur essendo un rinomato centro di artigianato, produceva fino all'Ottocento prevalentemente faenza, stoviglie. Era Napoli la patria della maiolica e della ceramica, era nel capoluogo campano che fioriva l'arte decorativa e si realizzavano le più belle opere artistiche e architettoniche. Quando la città si popolò oltremodo si avvertì la necessità di spostare le fornaci in un luogo più isolato perché altamente inquinanti: per realizzare gli smalti, ad esempio, si utilizzava il piombo. Dalla metà dell'Ottocento, quindi, molte fabbriche partenopee di ceramica chiusero e si trasferirono altrove. Posto strategico per la sua vicinanza con le cave di argilla e con il porto, l'area Cava-Vietri divenne il luogo di produzione per eccellenza delle famose maioliche mediterranee. Antonio Avagliano è uno dei più grandi esperti di ceramica, studioso della materia e artigiano di spicco, a lui si devono le forniture delle maioliche per il restauro del chiostro di Santa Chiara.

Come nasce la passione per le ceramiche?

Amo plasmare tutto ciò che ci offre la natura: legno, vetro, marmo, maioliche. Siamo noi a dare una forma, una vita alla materia. Io devo avere sempre le "mani in pasta", non so decorare, ma costruisco, realizzo, invento.

Lei è un perito, quando ha capito che non avrebbe mai potuto svolgere un lavoro così "sedentario"?

Da ragazzo accompagnavo mio cugino all'Accademia delle Belle Arti, seguivo con lui le lezioni e trascorrevamo intere giornate a Pompei per ammirare i mosaici e gli affreschi. Nel 1975 ho seguito un artigiano in provincia di Parma. Ho lavorato con lui per qualche anno e insieme ci siamo trasferiti a Santo Domingo, dove, dal nulla, abbiamo realizzato una fabbrica di ceramiche.





Sono stato al suo fianco per due anni e mezzo, ho imparato tanto e, tornato a Cava de' Tirreni, ho aperto, insieme ad alcuni soci, due piccole aziende. Il sodalizio si è spezzato con il passar del tempo e io ho rilevato Cava Antica che oggi gestisco insieme a mio figlio, artigiano come me, e mia figlia dedica alle decorazioni.

Come ha ottenuto l'incarico di restaurare il chiostro di Santa Chiara?

Si è trattato di una casualità. L'ingegnere che seguiva i lavori di Santa Chiara, passeggiando per Roma, vide nel negozio di un mio socio una panchina in ceramica realizzata da me. Entrò,

Di sfondo, Antonio Avagliano su una panchina del chiostro di Santa Chiara. Nella pag. accanto, alcune sue creazioni

chiese informazioni sull'artista e disse che la Soprintendenza stava assegnando gli incarichi per il restauro delle maioliche del famoso chiostro napoletano. Il giorno seguente mi presentai sul cantiere e, dopo aver mostrato alcune mattonelle da me prodotte, mi venne assegnato il lavoro. Ho fornito più di 2000 maioliche e più di 3000 metri di cotto, i cordoli mancanti delle panche e le cuspidi delle colonne. Al chiostro, fra le numerose mattonelle, ce n'è una con la mia firma.

Il suo successo è la sperimentazione: le piace studiare nuovi sistemi di cottura delle ceramiche, ha inventato alcuni tipi di smalto e ha ideato fantasie innovative nel mondo delle maioliche...

Dico sempre ai miei clienti che l'artigianato costa, tanto vale personalizzarlo. Negli anni Venti e Trenta in Costiera si trasferirono molti artisti europei, tra questi Irene Kovaliska, considerata una dei massimi esponenti della "colonia tedesca" a Vietri. A lei, tra gli altri, si deve la rinascita della produzione artigianale locale. Prendendo spunto dai suoi disegni, produco la collezione Kovaliska molto apprezzata dai miei clienti. Con il cotto ho realizzato la collezione Pignatelli, undici diverse tonalità di mattonelle che unite fra loro offrono un impatto allegro e sorprendente. Poi ci sono le boiserie, le ceramiche decorate, quelle incise, il cotto colorato con gli ossidi che offrono tonalità intense come il rosso pompeiano e ho riportato in auge il "gres Vesuvio" una particolare tipologia di gres ormai desueta. L'ho studiata negli anni, l'ho modernizzata e rimessa in produzione. Oggi siamo in tanti a venderla.

Quant'è cambiata la lavorazione della ceramiche con l'avvento dei macchinari?

Noi artigiani continuiamo a impastare con le nostre mani, usiamo ancora la cartavetro per levigare e rispettiamo i tempi di cottura. I colori, invece, sono industrializzati, ma conservo ancora alcune polveri, per lo più di origine francese, che risalgono ai primi del Novecento. Tonalità oggi impossibili da reperire.

Che cos'è l'artigianato?

Creatività, curiosità e scoperta. In una parola la mia vita, non potrei farne a meno.

Per osservare i capolavori di Antonio Avagliano www.ceramicava.it

Giancarlo Capuano
capuano@studiolegalecapuano.it

Amatruda, carta pregiata dal 1400

Nella Valle dei Mulini, ad Amalfi, l'antica cartiera produce ancora fogli realizzati a mano. Un lavoro certosino e affascinante venduto in tutto il mondo

Tra i monti Lattari, all'altezza di Amalfi, si estende la valle Dei Mulini; è qui che, da secoli, si trovano alcune delle più importanti cartiere campane, quelle sopravvissute allo scorrere del tempo e all'evolversi della tecnologia.

Fra queste, la cartiera "Amatruda", tradizione di famiglia dal 1400. «Abbiamo sempre fabbricato carta preziosa - spiega Antonietta Amatruda che, insieme alla sorella e al nipote, oggi porta avanti l'attività - ma all'inizio del Novecento, con l'avvento dei macchinari e una produzione sempre più esigente, la morbidezza della carta fatta a mano, le sue irregolarità e lo sviluppo foglio per foglio da peculiarità si trasformarono in criticità. La qualità del prodotto si abbassò per far fronte al mercato che chiedeva carta per avvolgere la pasta, i fuochi d'artificio o i limoni. Un tipo di foglio più pregiato era la briglia, utilizzata per le cartelline di avvocati e notai, nonché come fondo delle cassate siciliane».

La morfologia del territorio, troppo tortuoso per essere raggiunto da mezzi pesanti, impose, alla fine dell'Ottocento, la chiusura di molte cartiere. «Noi ci salvammo - continua Antonietta - perché la nostra posizione è vantaggiosa, siamo all'inizio della salita e le donne continuarono a portarci le forniture caricandole sulle spalle. Durante la Guerra la carta divenne uno strumento fondamentale: serviva per le munizioni. Superato il conflitto Mondiale, papà decise di modificare la produzione e di





ritagliarsi una fetta di mercato di nicchia: ricominciammo a produrre carta pregiata. La scelta fu vincente».

Ancora oggi la cartiera Amatruda produce carta fatta a mano e vive di successi e passaparola: «L'editore di D'Annunzio ha pubblicato con noi alcune opere molto belle, collaboriamo tuttora con editori come Tallone e Marotta. Abbiamo realizzato opere per Arrigoni e per il Vaticano: volumi di immenso valore. Il Colophonarte di Belluno utilizza i nostri fogli per stampare testi molto particolari e le confezioni sono realizzate da grandi artisti come Arnaldo Pomodoro».

Ogni giorno la cartiera Amatruda produce 200-300 fogli a mano e 1-2 quintali di carta

Nella pag. accanto, alcuni capolavori realizzati dalla cartiera Amatruda. In alto, la lavorazione a mano della carta

lavorata con la forma in tondo, un macchinario che risale al 1800. «Il procedimento di un foglio creato a mano è affascinante - illustra Amatruda - si immerge una griglia in legno in una vasca di acqua, cellulosa e colla. Pochi istanti, poi si solleva, si lascia a colare per qualche secondo e si rovescia su un panno di lana. E così per ogni carta. Raggiunta una pila di 70-80 fogli si pressano e si mettono ad asciugare».

Un lavoro certosino che solo un cultore della carta può davvero apprezzare, ma anche la testimonianza di un artigianato che persiste da oltre tre secoli. Al futuro ci penserà il giovane nipote, una speranza di continuità, tradizione e innovazione.

S. De Simone

Alla scoperta dell'oro rosso

Torre del Greco vanta una lunga tradizione manifatturiera del corallo. La famiglia Ascione lo lavora da oltre 160 anni, un'arte preziosa e affascinante

Al secondo piano del civico 19 di piazzetta Matilde Serao a Napoli c'è il Museo del Corallo realizzato dalla famiglia Ascione, proprietari della più antica fabbrica di corallo di Torre del Greco.

Da cinque generazioni gli Ascione si tramandano un'arte tanto preziosa quanto affascinante. «Il legame con il corallo ha origini antiche: fin dal 1700, infatti, i miei antenati erano dediti alla pesca dell'oro rosso – spiega Mauro Ascione, che con i fratelli gestisce l'azienda – Ai primi dell'Ottocento nel piccolo borgo di Torre del Greco inizia a diffondersi la manifattura del corallo e mentre parte della famiglia resta legata al mare, l'altra metà si dedica all'artigianato. Nel 1855 Giovanni Ascione fonda l'omonima ditta, da 166 anni sempre la stessa, mai divisa, unica sede. È un'azienda preunitaria, quando è stata fondata esisteva ancora il Regno delle due Sicilie».

Tradizione e passione che hanno resistito alle Guerre, all'industrializzazione, all'avvento della tecnologia e alla crisi economica. «Nessuno di noi è mai stato forzato a lavorare nell'impresa di famiglia – aggiunge – è un credo naturale, d'altronde sin da piccoli abbiamo respirato l'aria della fabbrica. Non vedevamo l'ora di diventare grandi per dare una mano anche noi».

Nei decenni l'azienda Ascione è cresciuta, le esigenze sono cambiate e oggi i fratelli si occupano sia dell'aspetto manageriale dell'attività, che di quello creativo e produttivo, ma la cultura, la professionalità e la preparazione restano invariate. «Esistono tante varietà di corallo, ma se ne distinguono due in particolare: quello del Mediterraneo, omogeneo e rosso, e quello del mar del Giappone, facilmente riconoscibile perché caratterizzato da una vena interna bianca, non è un difetto, anzi, una sua prerogativa – illustra Giancarlo Ascione, altro proprietario – Noi lavoriamo entrambi».



Sfatiamo subito una vecchia diceria: il corallo non è, come spesso si è detto, in via di estinzione: «Assolutamente no - spiegano Mauro e Giancarlo - Quello pescato per la lavorazione non proviene certamente dalle barriere coralline, ma nasce spontaneamente e tutto il Mediterraneo ne è pieno. Ciò che bisogna promuovere attraverso più appropriati piani di gestione è il rispetto per l'habitat in cui questa preziosa materia vive. È cambiato, infatti, il tipo di pesca, oggi solo i sub possono prelevare in acque profonde anche 60-100 metri. Ciò significa che se ne raccoglie meno, ma nel rispetto di alcune regole che ne garantiscono l'approvvigionamento anche per il futuro». Per il corallo non esiste una quotazione come per altre pietre preziose, a definire il prezzo, al grammo, è la grandezza dell'oro rosso e il valore della manifattura.

«Le nostre collezioni hanno costi variabili - spiega Giancarlo Ascione - ci sono pezzi da migliaia di euro, perché realizzati con coralli pregiati, come il "pelle d'angelo", corallo asiatico di colore rosa omogeneo o sardo di colore rosso intenso. Ciò che ci caratterizza è la manifattura: originale, semplice e rigorosa; siamo sempre attenti all'evoluzione del gusto e delle tendenze e cerchiamo di tradurle in linee originali e innovative».

La famiglia Ascione non lavora solo il corallo, ma pietre preziose che, combinate con l'oro rosso, danno un effetto più unico che raro. «Diamanti, madreperla, cristallo, onice e argento - commenta Mauro Ascione - ampliamo e diversifichiamo la produzione con oggettistica e accessori alla moda che danno vita a delle linee uniche».

Osservando le numerose vetrine del Museo si possono ammirare pezzi rari donati o ordinati da principesse di tutto il mondo: coralli, cammei, persino il bozzetto di una pisside che Re Umberto I donò al Tesoro di San Gennaro e che è stato realizzato dagli Ascione.



«Alcuni pezzi sono unici e inimitabili - spiega Giancarlo Ascione - carichi di storia e aneddoti. Una principessa ci chiese, ad esempio, un'assicurazione: ordinò a mio nonno una parure in corallo rosso in duplice copia, qualora quella acquistata le fosse stata rubata oppure fosse andata persa nei numerosi viaggi. Una ora è esposta nel nostro Museo».

Ancora oggi, nonostante i nuovi macchinari e le produzioni in serie, il corallo si lavora a mano; è una delle poche forme di artigianato che sopravvive alla modernità.

«Viviamo una riscoperta dei valori - chiosa Mauro - Il nostro territorio è ricco di queste realtà artigianali, molte delle quali sono riconosciute in tutto il mondo. Per la Campania rappresentano un biglietto da visita, un marchio territoriale che varrebbe la pena tutelare e promuovere come attrattori turistici». E allora, che cos'è il corallo?

I due fratelli riflettono un po', si guardano e rispondono: «Il corallo è vita, stile, magia, passione, mistero e bellezza. E come diceva lo scrittore Roth in uno dei suoi romanzi "è l'unico materiale che pure lavorato continua a vivere"».

S. De Simone

Alcuni gioielli ordinati dalle principesse di tutto il mondo, pezzi unici. Nella pag. accanto, il museo del corallo

Alla Sanità l'Antica Fonderia Di Giacomo

Artisti del calibro di Gemito, Paladino, Perez e Pirozzi hanno fuso le proprie sculture in questa fornace. Giunta alla terza generazione, la Fonderia utilizza ancora il metodo "a cera persa"

A Napoli sopravvivono antichi mestieri artigiani che si tramandano di generazione in generazione e che continuano a tenere alta l'immagine della città nel mondo. L'Antica Fonderia artistica di Giuseppe Di Giacomo è una di queste realtà.

Una vecchia stalla ristrutturata negli anni, nel cuore del rione Sanità e, impensabile per molti, immersa nel verde. È qui che artisti del calibro di Vincenzo Gemito, Mimmo Paladino, Augusto Perez e Giuseppe Pirozzi realizzano le proprie opere. Oggi la Fonderia è affidata ai fratelli Marcello e Giuseppe Di Giacomo, nipoti del capostipite: «A ridosso della Seconda Guerra Mondiale mio nonno – spiega Marcello – decise di mettersi in proprio e di aprire una sua fonderia. Grazie all'amicizia con Vincenzo Gemito e al passaparola il lavoro non è mai mancato. A lui, anni dopo, successe il figlio Vittorio. Un giorno entrò in fonderia un giovane, si guardò intorno e chiese a mio padre di realizzare per lui tre sculture di grandi dimensioni. Era la prima volta che arrivava una commissione così imponente per misure e quantità. Convinto di essere stato deriso, mio padre chiese informazioni all'Accademia di Belle Arti e scoprì che quel giovane era Mimmo Paladino. Da allora il sodalizio con il Maestro non si è mai interrotto».

Curiosando tra gli scaffali, infatti, ci si imbatte in numerose opere di Paladino, un'emozione unica. La Fonderia utilizza ancora oggi l'antico metodo della "cera persa", una procedura lunga e complessa, occorrono mesi per la realizzazione di una singola scultura, ma il risultato resta, a distanza di secoli, il migliore. «L'artista ci porta un'opera realizzata in materiale duro – continua Marcello – creta o legno. Su questa base realizziamo un primo stampo, detto negativo, in silicone materiale elastico e facilmente plasmabile. Da qui si procede alla creazione di un positivo in cera. L'opera viene poi rivestita di cannuce in cera spesse 3-4 millimetri e ricoperta di materiale refrattario, di risulta. Così strutturata la scultura entra nel forno per subire uno choc termico. Nei





sette giorni di cottura la temperatura esterna raggiunge i 45 gradi e la cera lentamente si scioglie lasciando un vuoto all'interno degli stampi. È in questo spazio che si cola, successivamente, il metallo: bronzo o alluminio che sia. Si lascia per qualche giorno sotto terra a compattarsi e raffreddare, poi si cesella e si patina».

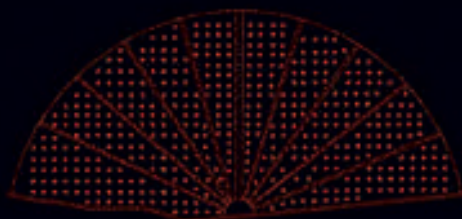
La stessa procedura veniva utilizzata da greci e romani, non è cambiato nulla. Tantissime le sculture realizzate dai due fratelli anche su commissione di pubbliche amministrazioni, come il palazzo del Te a Mantova che ospita un cavallo in alluminio, tutti ricorderanno la Montagna di sale realizzata dinnanzi al Duomo di Milano, Madre Teresa di Calcutta in via Tasso, la fontana di bronzo alla stazione ferroviaria di Napoli, la scultura di bronzo posta nel padiglione Zero dell'Expo di Milano, l'imponenza di Federico II all'ingresso dell'Università di Napoli e poi i portali come quello realizzato a San Giovanni Rotondo.

«È bello vedere che le opere da noi create o che abbiamo contribuito a sviluppare – spiega Giuseppe – sono in giro per l'Italia. Questa è la nostra più grande soddisfazione. È emozionante anche per il nostro territorio, per il rione Sanità, noto alle cronache sempre per le negatività e mai per ciò che di splendido può offrire».

Per ammirare il lavoro dei fratelli Di Giacomo: www.fonderiadigiaco.it

*Gaia De Giovanni
g.derosa@gidierre.it*

A sinistra, alcune opere realizzate dai fratelli Di Giacomo sul progetto di famosi artisti. Nella pag. accanto, la lavorazione della cera



RE FERDINANDO

Pallagrello Nero in purezza

un vino da re



Distribuito da:

Programmi srl - Viale Gramsci 16 - 80122 Napoli

Per info e contatti 335 8053820 - www.programmisrl.com

Sal De Riso, il pasticcere inventore

In costiera Amalfitana è famoso per i profiteroles al limone, la torta ricotta e pere e la delizia al limone. Il segreto? Passione e ricerca

Non si può visitare la costiera Amalfitana senza fare un salto da Sal De Riso, nota pasticceria sul lungomare di Minori. Alla ribalta delle cronache nazionali e internazionali per i suoi dolci innovati e tradizionali allo stesso tempo, Salvatore De Riso, ha inventato, brevettato e registrato il marchio dei profiteroles al limone, della torta ricotta e pere e della delizia al limone.

«Ho lavorato sette anni come cuoco in grandi alberghi - spiega De Riso - poi ho deciso di mettermi in proprio. Papà aveva un bar tabacchi a Minori e così è iniziata la mia carriera come pasticcere». Aprire un'attività è impegnativo e rischioso, ma Salvatore De Riso, testa sulle spalle, grande senso dell'umorismo e una personalità autentica nonostante la sopravvenuta notorietà, ha ponderato le proprie scelte con saggezza: «I primi dolci li ho realizzati con il Mulinex di mia madre - continua - e una vecchia panetteria mi permetteva il pomeriggio di cuocere le mie prelibatezze. Con i primi utili, poi, ho acquistato il forno. Erano gli anni '90, iniziavo a vendere i prodotti in Lombardia, Lazio, qualcosa anche all'estero e nel 2002 ho sentito l'esigenza di ampliare il mio laboratorio, mi sono trasferito a Tramonti dove oggi, in una struttura ampia e innovativa, creo, invento, provo e studio». Parola d'ordine: qualità, per Sal De Riso è fondamentale. «Burro e non margarina, niente surrogati, cioccolato puro; le mie scelte in materia sono state chiare da subito - precisa il pasticcere - I clienti notano la differenza e non devono essere delusi». Salvatore De Riso è un autodidatta: «I primi corsi ho iniziato a seguirli quando avevo già aperto l'attività - ricorda - Nel '94 sono stato il primo meridionale a essere ammesso all'Accademia per pasticceri, una bella soddisfazione».



La carta vincente di Sal De Riso è l'umiltà, la voglia di imparare, confrontarsi e di non riposare mai sugli allori. «Viaggio molto, osservo, apprendo, torno a casa e provo - spiega - Acquisisco la tecnica e poi la metto in pratica. Solo così si può imparare davvero qualcosa. La passione spinge le persone ad accrescere i propri saperi». Salvatore De Riso di strada da quel lontano 1988 ne ha fatta, oggi, oltre alla rinomata pasticceria a Minori, ha aperto due locali a Roma e uno a Benevento: «Vorrei, in un futuro prossimo - aggiunge - aprire a Milano e a Napoli. Vedremo!».

F. d'Innella



Salvatore De Riso posa nella sua pasticceria

Salerno, una città effervescente

Giovanni Marone, presidente di Confcommercio, spiega come le importanti opere architettoniche e gli eventi culturali di rilievo hanno attirato turismo e sviluppo



«Salerno è una realtà in crescita. A differenza di Napoli o Caserta, ricche di storia, la nostra città si è dovuta inventare. L'amministrazione, determinata e lungimirante, ha puntato sulla modernità, sui grandi architetti del momento e oggi vantiamo piazze, opere, strutture di grande spessore artistico. Sono il nostro fiore all'occhiello».

Giovanni Marone, presidente di Confcommercio Salerno, illustra il territorio con grande fierezza ed entusiasmo, consapevole che lo sviluppo commerciale ed economico della città sia dovuto, in gran parte, al valore aggiunto delle attività e delle opere promosse in questi ultimi vent'anni.

«I salernitani nutrono un grande senso di appartenenza al territorio – continua – Basti pensare che fino a pochi anni fa i turisti non si fermavano in città nonostante rappresentassimo uno snodo importante fra la Costiera e il Cilento. Oggi ospitiamo visitatori tutto l'anno, eccezione fatta per i due mesi invernali, un po' più spenti. Il turismo è destagionalizzato, il merito è delle numerose attività culturali promosse tutto l'anno».

«Vantiamo grandi manifestazioni – aggiunge Agnese Ambrosio, responsabile Ufficio stampa Confcommercio – Non solo Luci d'Artista, ma il premio Strega, il Premio Charlot, un ricco calendario teatrale, l'arena del mare, concerti importanti, come De Gregori e Mannoia che già registrano il tutto esaurito. Il parterre è molto qualificato e la vivacità culturale è spiccata». L'ultimo evento significativo per la città è stata l'inaugurazione della stazione marittima, realizzata su progetto di Zaha Hadid, architetto di fama mondiale

Giovanni Marone, presidente di Confcommercio Salerno

scomparsa, purtroppo, poco prima della celebrazione. «Un'opera eccellente che dovrà accogliere i crocieristi – illustra il presidente – non appena i lavori sul fondale del mare lo consentiranno».

Le numerose attività promosse negli anni hanno favorito, inevitabilmente, lo sviluppo economico e commerciale della città. «Salerno, come tutte le realtà nazionali – spiegano Marone e Ambrosio – ha risentito della crisi e forse non ne siamo ancora usciti. Il settore più penalizzato è sicuramente l'abbigliamento. Grandi marchi come Boggi, Lamberti o Anaclerico sopravvivono e danno occupazione, ma tante altre griffes non esistono più, cosicché il salotto buono della città si è svuotato della qualità e ha ceduto il posto a un commercio di basso tenore. Il settore è rivolto ai giovani consumatori, è più economico e meno soddisfacente da un punto di vista qualitativo. Ciò che resiste alla crisi, al contrario, è la ristorazione: bar, pub, enoteche, ristoranti sono sempre pieni e laddove muore una griffes, sorge un pubblico esercizio; anche le strutture di pernottamento lavorano bene. Salerno non vanta grandi hotel, ma in questi anni

sono nati numerosi B&B o piccoli alberghi che registrano turisti tutti i mesi». Un grande supporto all'economia arriva anche dall'università che può contare su un campus invidiabile, capace di ospitare studenti Erasmus tutto l'anno. «Per lo più americani – precisa il presidente – La città universitaria di Fisciano è così completa ed efficiente da muovere grandi quantità di studenti da tutto il territorio campano, con un ritorno importante per la nostra immagine e per le nostre finanze».

Salerno città perfetta, dunque, vivibile, giovane e moderna. A volerle trovare un difetto? Sicuramente la carenza di infrastrutture.

«Scontiamo l'assenza di un aeroporto – conclude il presidente Marone – Sarebbe utile perché collegherebbe i luoghi di vacanza con il resto d'Italia e dell'Europa. Grava sulla città, inoltre, l'assenza di parcheggi. I progetti ci sono, molte aree sono in costruzione o sono già completate, ma non ancora aperte per vincoli legali. Andiamo in affanno con il traffico durante eventi come Luci d'artista, inutile negarlo, ma in vent'anni abbiamo fatto miracoli, riusciremo a risolvere anche questo problema».

M.Castaldi



LA NOSTRA TERRA, LE NOSTRE RADICI, IL NOSTRO ORO...



L' Azienda Agricola Monte delle Torre si erge sulle colline di Francolise, antico sito romano sorto alle fonti della sorgente Calena, dove la coltivazione dell'olivo è una tradizione secolare.

L' azienda è proprietà della famiglia dei Marchesi Marinelli sin dalla seconda metà del 1500.

Entrambi i proprietari Alberto ed Antonio Marulli, sono appassionati olivicoltori sia per inclinazione personale che per tradizione familiare. Il nostro maggior orgoglio sono le piante secolari di ulivo: la pianta piu' antica si stima abbia circa 650 anni, altre circa 450.



L'AMORE PER LA TRADIZIONE...PREMIA!

Il nostro olio è ottenuto da olive raccolte a mano e, dopo macinatura per sgocciolamento naturale a freddo, è lasciato decantare naturalmente onde lasciargli conservare inalterate tutte le virtù nutritive e le sue caratteristiche organolettiche che richiamano le sue origini campane aggiungendo a leggerezza e finezza un delicato gusto fruttato tipico della zona che dona al nostro olio un inconfondibile aroma.

L'amore e la cura per la nostra terra e la nostra tradizione ci hanno portati a vincere il **premio BIOL 2014**, la kermesse internazionale riservata ai migliori oli bio, che assegna in Puglia i più importanti riconoscimenti mondiali del settore. Il nostro olio **Etichetta Blu** è risultato il migliore assoluto dell' annata tra i 425 oli in gara giunti da 17 Paesi.



Az. Agr. MONTE della TORRE di Alberto Marulli
S.S. Appia Km 184,500 – 81050 Francolise (Ce)
0039 333 52 33 944

www.montedellatorre.it info@montedellatorre.it

L'ESPERTO Anche la bocca vuole la sua estetica

Carlo Montesarchio realizza protesi dentarie "realizzate a mano": un lavoro certosino che richiede professionalità e tanta passione

Quando si perdono i denti la fisionomia del volto cambia, è in questi casi estremi, non necessariamente espressione della età avanzata, che la protesi assume un ruolo importante: salutistico da un lato, estetico dall'altro.

Carlo Montesarchio è un odontotecnico, realizza protesi "fatte a mano": ogni dente è progettato e costruito con sapienza e professionalità, nessun molare o canino che sia è già preconfezionato. «I materiali che utilizzo – spiega Montesarchio – sono ottimi, a questo va aggiunta una tecnica molto particolare, il dente viene costruito pezzetto per pezzetto, vengono studiate le trasparenze e le venature per adattarsi al meglio alle esigenze del paziente».

Carlo Montesarchio collabora con più di cinquanta studi in Italia e in Europa, la sua è una clientela sofisticata, ma prima di procedere alla lavorazione dell'impianto si ascolta il paziente: «Le mie protesi sono composte di materiali molto ricercati – aggiunge – necessitano pertanto di una pulizia e una di una manutenzione adeguate e non tutti hanno il tempo o la pazienza di curarle, per questo seleziono, insieme all'odontoiatra, i clienti».

Il prezzo della lavorazione di un impianto varia da un minimo di 1.800 euro a salire, ma al cliente può costare anche ottomila euro, dipende dal materiale, dal tipo di impianto richiesto e dal lavoro svolto dall'odontoiatra. «Per costruire una protesi occorrono dai sei ai dieci mesi,

quel lasso di tempo, al cliente ne viene fornita una provvisoria. Soddisfare i bisogni dei pazienti è ovviamente il mio obiettivo – commenta l'odontotecnico – Svolgo questo mestiere con passione da quando avevo 18 anni (oggi ne ho 52) e da subito ho rivolto la mia attenzione all'estetica della bocca: ricostruzione dentaria e facciale».

Il ramo dell'odontotecnica scelto da Carlo Montesarchio è così particolare e complesso che svolge presso l'Università Federico II di Napoli attività didattica integrativa nelle esercitazioni dei corsi di igienista, odontoiatria e protesi dentale. «Il mio è il laboratorio ufficiale dell'Ateneo – aggiunge – Collaboro, inoltre, con la Fondazione Massimo Leone, due volte la mese mi reco in una struttura per senzatetto e meno abbienti per regalare protesi, in un anno ne ho offerte una cinquantina. È il momento più bello, quando mi dedico a chi soffre mi sento soddisfatto».

Il laboratorio di Carlo Montesarchio si trova in via Santa Luisa di Marillac 15, in zona Arco Mirelli, ma non è consultabile dai privati: «A me si rivolgono gli studi – chiosa – preferisco che siano gli odontoiatri a cercarmi, con loro si instaura un rapporto di collaborazione, intesa e confronto sempre stimolante e professionale».

G.C.

Carlo Montesarchio



Alba Cappellieri, la signora dei gioielli

Al Politecnico di Milano insegna design del gioiello, la prima e unica cattedra in Italia: «Cosa adoro dei monili? Che in oggetti così piccoli si racchiude una grande storia, la nostra»

Alba Cappellieri napoletana d'hoc, milanese di adozione, è la prima donna italiana a ricoprire la carica di docente in Design del Gioiello e a presiedere l'unico Museo italiano del Gioiello.

Lei è architetto, com'è nata questa passione per i monili?

Dopo la laurea in Architettura e il dottorato in Storia dell'architettura, mi sono trasferita a New York per approfondire le mie conoscenze in materia e poi a Milano. Era il 1998, il preside del Politecnico mi propose un'avventura: una cattedra in Design del Gioiello perché molte aziende richiedevano designer ma non esisteva una reale competenza in materia. Fino ad allora i bijoux erano ritenuti beni di lusso, mentre il design era modernità, dinamicità. Negli anni Novanta l'Italia vantava un primato importante: ricopriva il 70% della produzione di gioielli e così fui chiamata a colmare un vuoto formativo e anche culturale. La vita è fatta di attimi che vanno presi al volo. Oggi la maggior parte dei miei studenti ricopre ruoli dirigenziali in grandi aziende del settore, una soddisfazione per me.

Cosa occorre per essere creativi in questo lavoro?

Moltissima disciplina. La creatività non è un'intuizione, ma un processo che va guidato e disciplinato, il designer deve essere un'antenna sul mondo, deve conoscere cosa accade attorno a sé, altrimenti non potrà mai disegnare i prodotti del domani. Ai miei alunni suggerisco di viaggiare, andare al cinema, frequentare realtà differenti, mostrare una curiosità onnivora direi. Il designer lavora per altri, è tenuto, quindi, a spogliarsi del proprio gusto per abbracciare quello dell'azienda. La creatività è tutt'altro che un processo facile, è un metodo che richiede grande rigore.





In un mercato così vasto, come si diventa competitivi? Cosa differenzia un gioiello da un altro?

Quando mi hanno chiesto di fondare il Museo del Gioiello mi sono chiesta che tipo di monile volessi mostrare al pubblico, poi ho capito che non esiste un'unica accezione del gioiello, bensì diversi modi di guardarlo. Un anello di fidanzamento ha un valore affettivo diverso dal bijoux che scegliamo ogni mattina. Il monile è molte cose: un investimento, un affetto, un'arte; questa schizofrenia di contenuti e di discipline fa in modo che non ci sia un'unica accezione del gioiello. Dal mio punto di vista ci sono due parametri per definirlo: la bellezza, vale a dire l'armonia della composizione, e il valore che esso riveste. Tenere insieme in un oggetto così piccolo grandi pezzi della nostra vita, mi piace molto.

La donna vive in un contesto molto frenetico, quanto conta per lei oggi il gioiello?

Un noto antropologo sostiene che esistano da sempre popoli nudi, ma non popoli che non si decorano. L'ornamento del corpo è una cosa imprescindibile anche nella cultura contemporanea: possiamo indossare una maglietta e un jeans, ma ci sarà sempre un ornamento seppur piccolo, indipendentemente dal nostro censo e dall'età a decorarci. I gioielli si sono adeguati allo stile di vita delle donne moderne e si trasformano: da semplici per la mattina a preziosi la sera. Sono i monili intelligenti, capaci di seguire la donna nelle sue movimentate giornate e farla sentire sempre a suo agio.

Quanto c'è di Napoli e quanto di Milano nelle sue creazioni?

Sono molto legata a Napoli perché il mio è un percorso fortemente Mediterraneo. Ho affrontato diverse sfide nella mia vita e l'ho sempre fatto con un'energia e una positività che ritengo molto napoletane. Di contro ho acquisito l'efficienza e la rapidità milanese.

Che cos'è il Museo del Gioiello?

Il Museo si trova a Vicenza, presso la basilica Palladiana, è aperto dal 2013 ed è concepito secondo uno schema molto innovativo: nove sale, ognuna offerta a un curatore internazionale e ognuna dedicata a un'idea del gioiello. Ogni nove anni cambia l'esposizione e i suoi promotori, infatti il prossimo dicembre inaugureremo la nuova mostra. Si tratta di un omaggio al mondo del gioiello che ha proprio in Italia uno dei suoi baricentri.

G. Capuano



Alba Cappellieri posa nel Museo del Gioiello
In alto, alcuni pezzi preziosi
esposti a Vicenza

«Sanità e urbanistica? Troppa burocrazia»

Enrico Soprano, avvocato, analizza le lacune e gli eccessi delle pubbliche amministrazioni, cause, fra le altre cose, dei ritardi giudiziari

«L'amministrazione italiana è inadeguata, sguarnita com'è per problemi di spesa pubblica. I professionisti e i dirigenti competenti costano e lo Stato ne fa a meno, privando, di fatto, il cittadino dell'erogazione di un servizio. Di contro si acquistano a caro prezzo consulenze esterne». Enrico Soprano, noto avvocato amministrativista napoletano, analizza lacune ed eccessi del sistema istituzionale italiano, in particolar modo regionale.

«In campo sanitario, ad esempio, non prevedo immediate possibilità di recupero per la Campania – continua l'avvocato – Esistono realtà italiane molto più solide delle nostre, capaci di offrire prestazioni efficienti e soddisfacenti. Al Sud scontiamo un conflitto di interessi fra pubblico e privato e una stratificazione di tante stagioni amministrative nelle quali, purtroppo, non sempre si è riconosciuto il giusto peso all'interesse del cittadino. Sul piano urbanistico, altro nodo cruciale del nostro territorio, gli interventi "spot", urgenti e frammentari, nonché una proliferazione di disposizioni normative a volte eccessive, non hanno permesso un riordino e una rigenerazione della regione». Cambiare rotta si può e si deve, ma occorrono manovre mirate e buona volontà.



In alto, l'avvocato Enrico Soprano

«Sul piano urbanistico bisognerebbe semplificare le riforme che disciplinano l'uso del territorio. Esistono molteplici interessi da salvaguardare, non vi è dubbio - precisa Soprano - i vincoli paesaggistici, quelli ambientali o strutturali, ma la parcellizzazione delle competenze e l'enorme mole normativa ritardano, immobilizzano, bloccano ogni sviluppo. A questo dobbiamo aggiungere una sovrapposizione fra le disposizioni nazionali e quelle regionali, causa di incertezze sugli organi competenti a intervenire».

Segnali positivi in tema di semplificazione e sburocratizzazione arrivano dalla legge Madia, ma siamo, per l'avvocato Soprano, ancora lontani da un progresso strutturale.

«Inutile dire che queste lacune legislative, l'alternanza fra disposizioni nazionali e regionali e l'inadeguatezza delle amministrazioni - commenta - sono causa di un altro problema di non poco conto: la burocrazia. Quanto ai ritardi della giustizia, essi sono fortemente condizionati dal contesto normativo non sempre semplice e chiaro. Va detto, però, che la riforma del processo amministrativo ha accelerato l'iter in controtendenza rispetto agli altri rami della giustizia».

L'avvocato Soprano è stato chiamato in collegi arbitrali, come componente di commissioni e come consulente, a esprimersi in diversi contesti amministrativi regionali. Uno fra tanti, Bagnoli Futura: «Quell'area ha scontato un progetto urbanistico non adeguato - spiega Soprano - perché non valorizzava le esigenze del territorio. Un piano per essere efficiente deve prevedere destinazioni finali in grado di ripagare il costo dell'intervento; il progetto previsto per Bagnoli, al contrario, peccava di troppa ideologia ed era poco propenso a offrire soluzioni concrete. Peccato, perché è un sito di grande pregio. Far fallire

Bagnoli Futura è stata una grande responsabilità, perché ha complicato e ritardato ogni intervento. La prospettiva? Non è di facile sviluppo a mio parere, ma il percorso intrapreso dal Governo attraverso lo Sblocca Italia potrebbe rappresentare una svolta per tutte le problematiche procedurali. Venti anni di inadempienza hanno obbligato le istituzioni nazionali a intervenire, perché è fisiologico che in uno Stato moderno l'ente centrale si sostituisca a quello locale in caso di inerzia. Non è un attacco al sindaco, ma al Comune in quanto istituzione. Ora occorre che tutte le parti in causa collaborino affinché questa inattività non si protragga ancora a lungo».

L'avvocato Soprano, reduce da un convegno sul nuovo codice degli appalti, mostra perplessità anche in materia: «Certo, con la riforma si preserva la trasparenza delle gare di aggiudicazione - aggiunge - ma il codice è scritto malissimo e pone problemi interpretativi. Mi auguro che il legislatore prenda coscienza di questa realtà che viene denunciata da più parti. Non si è fatto altro che recepire le disposizioni comunitarie senza organicità e senza adeguarle al nostro contesto normativo. Il codice del 2006, anch'esso volto a tradurre regolamenti dell'Ue, era tecnicamente migliore. È inevitabile che un codice mal scritto lasci spazio a errate valutazioni e analisi. Non è questo il modo migliore per procedere su una materia così importante. L'appello, dunque, è di intervenire nuovamente, di rivedere il testo prima che i danni di una cattiva legislazione diventino irreparabili».

Giancarlo Iaccarino
iaccamassa@bitcom.it



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 anche in 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% - Commissioni di acquisto 0,00% - Importo totale dovuto dal cliente € 550,00 in 11 rate mensili di € 50. Tutti gli oneri del finanziamento saranno a carico di Unipol Sai Assicurazioni S.p.A. La concessione del finanziamento è subordinata all'approvazione di Fininvest S.p.A.

Messaggi pubblicitari con finalità promozionale.

oppure di aderire al Mobiflex, consultare le informazioni europee di base sul credito ai consumatori (DCEC) in italiano documentumprimo contenute nella legge di cui al sito www.fininvest.it oppure della sottoscrizione della polizza leggere il fascicolo informativo disponibile in agenzia e sul sito www.unipolsai.it

UnipolSai
ASSICURAZIONI

Divisione 

Unica, l'accademia degli assicuratori

L'Academy del gruppo Unipol valorizza le competenze del personale da un lato e fidelizza il rapporto con i propri dipendenti dall'altro. È uno dei primi casi in Italia, nel ramo assicurativo, di formazione interna all'azienda

In un momento storico così complesso come quello che stiamo attraversando in termini occupazionali, la formazione e la specializzazione delle risorse diventa indispensabile. La differenza tra due impiegati con uguali titoli di studio scolastico è data dai corsi, dai master, dal percorso svolto nel postlaurea.

Unipol, un grande gruppo assicurativo italiano, ha colto la sfida aprendo la prima Academy per i suoi dipendenti volta a consolidare e accrescere le competenze e le professionalità del proprio personale. Un segnale di grande solidità: la compagnia crede nelle proprie risorse, le valorizza e permette loro di crescere all'interno del gruppo. Federica Pizzini è la responsabile di Unica, la Corporate Academy di Unipol:

Cos'è Unica?

Unica è la nuova Corporate Academy del Gruppo Unipol, nata a inizio 2016 con il compito di garantire l'eccellenza nella formazione professionale delle risorse coinvolte, presidiando le attività di formazione di tutte le strutture del Gruppo Unipol, aiutando a sviluppare e a consolidare tutte le competenze necessarie per i dipendenti e gli agenti che

servono i nostri Clienti su tutto il territorio italiano, in linea con gli obiettivi del nuovo Piano Industriale 2016/2018 recentemente comunicato al Mercato. I pilastri su cui vuole fondarsi Unica sono la qualità e la profondità delle competenze specialistiche e manageriali, la focalizzazione sugli economics, lo sviluppo di tutte le più opportune partnership, nonché un'attività costante di benchmark e networking al servizio degli obiettivi perseguiti e in coerenza con il valore del brand Unipol. L'Academy ha come sede principale Villa Boncompagni alla Cicogna a San Lazzaro di Savena (Bologna), una villa del '500 sulla via Emilia, dove un prezioso restauro ha permesso di conciliare la storia e gli spazi prestigiosi con le tecnologie didattiche più avanzate. Unica si pone l'obiettivo di organizzarsi come un vero e proprio campus universitario con facoltà, dipartimenti, calendari accademici, catalogo dei corsi, albo docenti certificato, biblioteca documentale e digitale, con aule e centri di competenza, oltre che nella sede di Villa Cicogna, in molte delle maggiori città italiane, tra cui Milano, Torino, Roma, Genova e Firenze, oltre a Bologna dove il gruppo Unipol ha le sue radici. A Napoli è presente con aule dedicate presso la sede di via Giovanni Porzio.



The logo for Unica features the word "Unica" in a large, bold, dark blue serif font. Above the letters "i" and "c" is a stylized, flowing blue graphic element that resembles a wave or a ribbon, curving from the left towards the right.

UNIPOL CORPORATE ACADEMY

A chi è rivolta l'Accademia?

L'Academy è aperta a tutti i dipendenti, agli agenti e al personale delle reti del Gruppo Unipol. Forma inoltre tutti i coloro che si avviano alla professione di intermediario assicurativo, attraverso un percorso dedicato per una durata complessiva di 60 ore, per poter partecipare all'esame abilitante alla vendita di prodotti assicurativi con iscrizione nel Registro Unico degli Intermediari assicurativi (RUI), a maggior garanzia del nostro Cliente. Si tratta di percorsi che permetteranno, attraverso un'alternanza tra momenti di aula ed esperienze sul campo, di entrare in un mondo che può offrire interessanti e importanti prospettive e percorsi professionali: in Italia gli spazi di crescita della cultura finanziaria e in particolare della protezione e tutela dai rischi sono ancora molto ampi rispetto alle medie europee.

Quale futuro assicura?

Numerosi sono i percorsi di formazione dedicati alle professioni e alle principali competenze del mondo assicurativo e finanziario, con un catalogo disponibile di oltre 200 corsi che spaziano dalle

tematiche dei prodotti a tutela dei potenziali rischi personali e imprenditoriali, fino all'investimento nelle polizze vita, oltre a precisi percorsi formativi richiesti dal regolatore su tematiche di privacy e di sostenibilità finanziaria. Vi sono inoltre due faculty dedicate rispettivamente alle soft skill necessarie per la gestione delle relazioni e alle tematiche economiche, di governance e tecnologiche.

Ci sono corsi in atto o in procinto di iniziare?

Numerosi sono i corsi in svolgimento, tra i più significativi ricordiamo il corso Train The Trainer per l'inserimento nell'Albo docenti Unipol, nonché corsi per la gestione e lo sviluppo dei collaboratori oltre a corsi più tecnici, legati all'introduzione di nuovi prodotti assicurativi nonché a consolidare competenze specialistiche di mestiere.

Qual è il costo e quanto dura?

Al momento l'Academy sta privilegiando la formazione interna rivolta a dipendenti e al personale delle reti: pertanto l'Azienda identifica tale formazione come un investimento fatto per tali soggetti al fine di migliorare la loro capacità di servire il Cliente. I corsi vengono svolti sia in aula sia a distanza, anche con le forme evolute del webinar, dove l'aula è virtuale con un docente che gestisce l'interazione da remoto, riducendo spostamenti e costi fissi.

Quali i corsi da seguire, le lezioni e i docenti?

Le docenze sono affidate sia a personale interno che ad agenti, oltre che alle migliori società di formazione italiane che hanno realizzato partnership con il Gruppo Unipol e che sono state a loro volta certificate. Nell'offerta didattica dell'Academy di Unipol sono presenti dei Master rivolti al personale dipendenti nonché agli Agenti, che verranno erogati nel corso del Piano Industriale.

Serena De Simone
direttore@elitecampaniamagazine.it



In alto, l'inaugurazione dell'accademia. In basso, la sede di Unica

Il lungo viaggio della "Tariffa Italia"

Approvato in commissione Industria al Senato il Ddl approda ora in aula e poi alla Camera. Se non verranno apportate modifiche le nuove disposizioni sull'Rc Auto diventeranno legge

La Commissione Industria al Senato ha approvato questa estate il Ddl Concorrenza, il disegno di legge presentato dal Governo e comprensivo, fra le altre norme, di alcune disposizioni sull'Rc Auto. Superato il vaglio dell'aula, il Ddl tornerà alla Camera e, se approvato senza alcuna modifica, diventerà legge. A far discutere, però, è l'emendamento "Tariffa Italia" proposto dal deputato Leonardo Impegno (PD) all'art.7 del disegno di legge. L'onorevole ha ventilato – e la Camera ha votato a pieni voti – l'applicazione della tariffa più vantaggiosa d'Italia a tutti gli automobilisti virtuosi, vale a dire coloro che negli ultimi 5 anni non hanno commesso incidenti per colpa e hanno installato (prima di commettere il sinistro) la scatola nera.

La modifica premia, di fatto, i cittadini onesti del Sud, costretti a pagare alti premi assicurativi a causa delle numerose truffe da sempre denunciate dalle compagnie. «La mia proposta – spiega l'onorevole – è volta proprio a evitare le frodi assicurative, prevedendo tariffe giuste per tutti e premiando i cittadini corretti». L'emendamento, così come proposto da Impegno, non è, però, passato al Senato. Stralciando di fatto la proposta del deputato, i senatori hanno previsto che siano le imprese assicurative a definire il valore dello sconto applicabile ai cittadini onesti.



Leonardo Impegno deputato PD





Cosa accadrà ora? Il rischio è che il Ddl modificato al Senato, tornando alla Camera, venga ulteriormente ritoccato, ritardando così l'emanazione di una legge ormai necessaria. «Riproporrò con determinazione il mio emendamento – continua il deputato – perché questa disparità territoriale tra le tariffe assicurative del Nord e quelle del Sud è ingiustificata. Sulla Campania prevalgono i pregiudizi: è terra di frodi e strade dissestate, ma mi risulta che anche al Nord si registrino truffe persino meglio organizzate».

La materia del contendere è ostica; se da un lato l'onorevole Impegno contesta alle assicurazioni il costo elevato delle polizze al Sud, a suo dire immotivato, dall'altro i numeri parlano chiaro.

sono stati 4.670, di questi: 1.061 si sono verificati al Nord, 811 al Centro Italia, 2.383 al Sud (1.678 solo in Campania) e 415 sulle isole. Nel 2015 i sinistri oggetto di querela sono stati in totale 6.172, di cui: 1.458 al Nord, 1.135 al Centro, 3.214 al Sud (2.275 in Campania) e 395 sulle isole. In aumento, in particolar modo, i sinistri verificatisi in fase liquidativa le cui condanne sono state 40 nel 2014 contro le 29 del 2013. Dai dati Ivass risulta, dunque, che è in aumento il numero delle denunce in tutta Italia, ma soprattutto al Sud.

Come sottolinea l'on. Impegno, l'Italia vanta le tariffe più alte d'Europa e a denunciarlo è anche l'Ivass che nell'annuale relazione (anno 2014) raffronta i premi italiani (305 euro) con quelli di Francia, Spagna e Germania (in media 170 euro), una differenza percentuale del 79%. «La nostra battaglia in Parlamento – aggiunge Impegno – ha portato a una riduzione dei premi assicurativi al Sud pari al 7%. Peccato che la modifica apportata dal Senato rappresenti un passo indietro perché, anziché indicare con determinazione il valore degli sconti, demanda all'Ivass il calcolo, vanificando ogni certezza in materia».

Si annuncia, dunque, un inverno caldo per l'Rc Auto, ma passi in avanti sono stati compiuti in questi ultimi anni: la banca dati sinistri, la dematerializzazione dell'attestato di rischio, la digitalizzazione del certificato di assicurazione, la collaborazione con Procure e autorità giudiziarie hanno permesso di sferrare un duro colpo agli automobilisti furbetti.

*Maurizio De Dominicis
maurdedo@tin.it*





*De Dominicis
Ferrara Dentice*
STUDIO LEGALE

Via Salvator Rosa 256, 80135 Napoli

Tel. e Fax 081.5441979

Mail: maurdedo@tin.it

Pec: mauriziodedominicis@avvocatinapoli.legalmail.it

BPMED, un nuovo modo di fare banca

Gennaro Fusco: «Gli istituti di credito sono chiamati a supportare e promuovere le realtà territoriali. Questa è la vocazione di Banca Popolare del Mediterraneo»

L'economia campana è in tendenziale risalita, l'export vanta il segno più e Brexit, che per noi conta 1,9 miliardi di euro, può rappresentare un'opportunità di crescita se sfruttata al meglio.

Nella nostra regione risiedono più di 500 aziende che fatturano oltre 50 milioni di euro l'anno. Un dato importante considerando che le infrastrutture sono carenti, il controllo sul territorio è insufficiente e le Istituzioni non sempre sono presenti.

Gennaro Fusco, presidente della Banca Popolare del Mediterraneo, è uno dei professionisti campani che crede nelle possibilità di rilancio di questa terra. Undici anni fa, con gruppo di amici, provato da un duro scontro con gli istituti di credito restii a elargire denaro, decise di costituire una banca e inventare un

nuovo modo di concepirla. «Il nostro sogno è iniziato nel 2005 – racconta il presidente Fusco – Né io, né i miei amici potevamo contare su un patrimonio tale da realizzare un istituto privato, per questo abbiamo scelto la forma cooperativa. Nella fase di ideazione del nostro progetto decidemmo di ribaltare un concetto di banca molto caro ad altre realtà, ma che per noi, per la Campania e per le esigenze del territorio era inapplicabile: non più “la banca intorno a te”, ma “le persone intorno alla banca”. L'istituto rappresenta un'opportunità di sviluppo, si fa garante degli interessi altrui, li promuove e contribuisce a svilupparli. La banca diventa così il fulcro di tutte le attività volte alla crescita della regione».

Da questo presupposto è nata Banca Popolare del

Banca Popolare del Mediterraneo



Gennaro Fusco, presidente della BPMED
Nella pag. accanto, il primo assegno
e il primo bancomat

Mediterraneo, una realtà che oggi conta 1400 soci, 18 milioni di euro di capitale, 100 milioni di masse amministrate, duemila clienti.

«Siamo una delle poche realtà bancarie che, nonostante il periodo di crisi e la sfiducia nel sistema – spiega Fusco – in questi anni ha aumentato il numero dei soci e il capitale sociale. Se per i primi anni le spese hanno superato i ricavi, come è fisiologico che sia, dal 2016 dovremmo finalmente chiudere il bilancio in positivo».

L'istituto partenopeo ha aperto al pubblico il primo marzo 2012, dopo anni di lungaggini burocratiche, innumerevoli autorizzazioni e qualche momento di sconforto. «All'inizio i nostri avventori erano per lo più protestati, falliti

e truffatori convinti, erroneamente, che Banca Popolare del Mediterraneo non possedesse ancora i dovuti sistemi di controllo. Abbiamo impiegato un anno per comprendere appieno la macchina bancaria. Nonostante io sia un commercialista e i miei soci tutti professionisti del comparto giuridico-economico, entrare nel vivo del modello creditizio non è stato semplice. Il rischio sistemico di una banca, vale a dire l'alea che l'insolvenza o il fallimento di uno o più intermediari determini generalizzati fenomeni d'insolvenza o fallimenti a catena di altri utenti, è talmente alto che le funzioni di controllo assorbono l'80% delle risorse. Segnalazioni, adempimenti, compliance, audit rispetto delle normative nazionali ed europee: raggiungere l'equilibrio tecnico di gestione non è affatto semplice, occorrono tempo, precisione e determinazione».

Ogni istituto popolare, per definizione, destina degli utili alle finalità sociali, anche Banca Popolare del Mediterraneo si impegna in tal senso: «Non vantiamo ancora degli utili, ma il consiglio di amministrazione ha deciso di autotassarsi affinché non venga meno un principio fondamentale: il sostegno ai bisognosi – precisa il presidente – Abbiamo offerto 3mila euro alla Banca del Latte, 2mila per le adozioni internazionali altri contributi minori a istituzioni umanitarie. Appena potremo contare sugli utili faremo in modo che il 10% della nostra liquidità sia distribuita sul territorio in base alle esigenze e alla necessità di tutti».

Nell'immaginario collettivo c'è una differenza rilevante fra le piccole e le grandi realtà creditizie: i colossi sono più sicuri. Nulla di più sbagliato secondo Fusco: «Le piccole banche offrono una vicinanza e una comprensione del cliente che altri, per i numeri che vantano e per il credito che muovono, non possono garantire. È vero, possiamo imbarcare più rischi per colpa dello stretto rapporto che si crea con l'utente, ma i controlli che subiamo sono gli stessi delle grandi banche. Il nostro vantaggio risiede nell'offerta: i clienti possono studiare con il nostro personale prodotti ad hoc, realizzati tenendo conto delle necessità e dei bisogni personali e professionali. Gli istituti nazionali non godono di questa vocazione per ovvi motivi e promuovono pacchetti standardizzati. A questo va aggiunto che ciò che preleviamo dal territorio viene reinvestito in Campania, senza varcare i nostri confini. Chi ha voglia di credere in questa terra si avvale di noi».

Francesco Fasano
ffasano@notariato.it



normativa Società benefit, vantaggi per sé e per gli altri?

La legge di stabilità introduce la responsabilità sociale delle aziende, un'ideologia molto apprezzata Oltreoceano, ma un po' lontana dalla nostra cultura. L'avvocato Fabrizio Di Girolamo illustra meriti ed eventuali demeriti della L. 208/2015



La legge di stabilità 2016 introduce, fra le numerose disposizioni, anche alcune norme volte alla promozione delle "società benefit", vale a dire imprese che, nell'esercizio delle proprie attività economiche, perseguono anche una finalità benefica attenta agli interessi di dipendenti, creditori, fornitori, ambiente oppure indirizzate all'intera comunità.

Prendendo spunto da un'esperienza americana, il Governo italiano è stato il primo in Europa a introdurre nel proprio ordinamento la responsabilità sociale delle imprese. Le società interessate dovranno inserire nello statuto, dinnanzi a un notaio, la denominazione di "società benefit", ottenere una certificazione rilasciata da un ente terzo, indipendente e competente e, nel corso della propria attività, subire controlli e verifiche da parte dell'Autorità garante della Concorrenza e del Mercato. L'Italia, un Paese complesso e in crisi economica, composto per lo più di piccole e medie imprese, prevalentemente a carattere familiare, che combattono ogni giorno contro burocrazia, tasse e instabilità sono in grado di recepire un'esperienza molto apprezzata Oltreoceano, in un contesto, però, culturalmente diverso dal nostro?

Fabrizio Di Girolamo, avvocato, nutre forti dubbi, soprattutto in merito ai passaggi che dovrebbero garantire alla società il patentino di azienda benefattrice. «Mi sembra che la normativa sia po' utopistica e ideologica - commenta l'avvocato - laddove in Italia manca, al momento, una cultura consapevole della necessità di superare la natura puramente egoistica dell'interesse aziendale. Gli imprenditori combattono ogni giorno per andare avanti e difficilmente si preoccupano di un eventuale scopo solidaristico della propria attività».





DIDASCALIA

Un simile salto di qualità potrebbe verificarsi se la responsabilità sociale fosse sfruttata per accrescere i bilanci delle imprese.

«Robert Edward Freeman - cita Di Girolamo - ci insegna che l'impresa efficiente è quella che sa coniugare con efficacia gli interessi dei soci con quelli di una serie di soggetti portatori di interessi "altri". Ciò significa che una società è efficiente se riesce a trarre dal beneficio altrui un proprio vantaggio. Negli Stati Uniti spesso le grandi multinazionali, penso in particolar modo a quelle del tabacco o della siderurgia, vengono condannate a risarcimenti strepitosi che possono mettere in grave difficoltà i bilanci aziendali. Per evitare simili esborsi, le grandi società hanno introdotto nei propri statuti appositi codici di autodisciplina, sensibili agli interessi "terzi". Ebbene, l'assunzione di responsabilità nei confronti della comunità circostante da parte di alcune grandi imprese ha fatto sì che i bilanci di quelle multinazionali ricevessero benefici, perché i clienti, sempre più sensibili ai diritti umani, acquistano con maggior piacere i prodotti di una società benefit».

Un vantaggio nel vantaggio per le aziende: il merito di essere solidali e l'incremento degli utili. «Se è questo lo spirito con cui l'Italia ha inteso recepire la prassi - aggiunge Di Girolamo - allora siamo in presenza di uno strumento capace di rimettere in movimento l'economia. È ancora presto per tirare le somme visto che la normativa è entrata in vigore da meno di un anno e che, al momento, solo poche società del Nord hanno adottato questa politica. Ciò che lascia perplessi è la procedura da seguire per acquisire tale riconoscimento. Le società certificatrici sono davvero terze e indipendenti? L'Autorità Garante ha, al suo interno, risorse competenti a vigilare sull'operato delle società benefit? Una cultura differente dalla nostra non può essere imposta dall'alto, necessita di essere metabolizzata, compresa, studiata e approfondita. Utili sarebbero, ad esempio, corsi post universitari per nuove figure professionali. I controlli devono avere una base forte che germogli indipendenza, padronanza della materia e cultura. Se così non è si rischia di far cadere nel dimenticatoio una normativa interessante e potenzialmente vantaggiosa».

Raffaele Capasso
raffaelecapasso@acdconsulting.it



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

RIFORME Marchi, depositarli costerà il 40% in meno

Dopo una lunga trattativa l'Ue ha emanato il "pacchetto marchi", tante le novità e le modifiche

Ci sono voluti anni e un serrato negoziato politico, ma alla fine il "pacchetto marchi", la riforma promossa dall'Unione europea sui marchi d'impresa, è realtà.

A partire dall'entrata in vigore del nuovo regolamento le tasse di rinnovo del marchio comunitario subiranno una notevole diminuzione.

I nuovi importi si applicheranno ai rinnovi dei marchi in scadenza in data successiva al 23.03.2016, a prescindere dal momento in cui sarà effettuato il deposito della domanda di rinnovo. Le tasse di deposito dei marchi dell'Unione Europea non includeranno più tre classi di prodotti e servizi. Nella tassa base di deposito, che ammonterà a 850 € anziché 900 €, sarà inclusa una sola classe merceologica.

Per la seconda classe di prodotti e servizi si pagheranno 50 € e per ciascuna classe successiva sarà dovuto un importo pari a 150 €.

A partire dal 23 marzo il marchio comunitario ha cambiato la propria denominazione in marchio dell'Unione Europea ed è di competenza dell'Ufficio dell'Unione Europea per la proprietà intellettuale (EUIPO).



È inoltre prevista una gestione più rigida dell'indicazione dei prodotti e dei servizi all'interno di una stessa classe (ad esempio nella classe 37 – Costruzione; riparazioni; servizi d'installazione). In futuro la denominazione dei prodotti e dei servizi dovrà essere univoca e chiara e sarà interpretata letteralmente (ad esempio non "Riparazioni, servizi d'installazioni", ma "Riparazione di veicoli", "Riparazione di televisori", "Installazione di impianti d'illuminazione" o "Installazione di impianti di condizionamento"). L'indicazione del titolo di una classe di prodotti o servizi non comporterà più una protezione generale di tutti i prodotti o i servizi contenuti nella classe stessa.

Per i marchi comunitari già depositati potrebbe essere necessario un adattamento da richiedere entro il 24 settembre 2016 presso l'EUIPO. Qualora tale adattamento non venga effettuato, la protezione del marchio potrebbe non essere più pienamente garantita. La Direttiva UE 2015/2436 prevede invece il

dinanzi alle autorità doganali e la possibilità di presentare un'opposizione presso l'Ufficio italiano Brevetti e Marchi anche in base a diritti derivanti da indicazioni geografiche o denominazioni d'origine.

Attualmente le autorità doganali possono bloccare al confine prodotti contraffatti su richiesta di un'impresa interessata. In futuro tale tutela sarà ampliata: l'autorità doganale potrà, infatti, vietare l'importazione dei prodotti anche se non sono destinati alla vendita sul territorio nazionale. Sono sufficienti il trasbordo, il transito o il deposito delle merci contraffatte per far scattare il blocco doganale.

Giovanni Alicandri

giovannialicandri@acdconsulting.it

ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di marchi d'impresa.

Le variazioni relative alle normative nazionali sulla protezione dei marchi dovranno essere attuate gradualmente dai singoli Paesi membri. Interesseranno soprattutto due settori: la protezione del marchio di prodotti d'importazione





Remiamo tutti nella stessa direzione, la Tua.

Dal 1996 siamo al fianco dei capitani d'azienda per aiutarli a superare le difficoltà che incontrano quotidianamente. Affrontare tematiche di sicurezza, qualità ed ambiente è una sfida continua che necessita di competenza e professionalità.

Gidierre Enterprise rema insieme a quelli che vogliono raggiungere acque tranquille e che scelgono al proprio fianco, nella propria barca, persone esperte che li sanno consigliare e supportare per raggiungere gli obiettivi in maniera efficiente ed efficace.



Gidierre Enterprise s.r.l.
80026 Casoria (NA) via Don Biagio Iorio 18
tel.: +39 081 5739710 - www.gidierre.it - info@gidierre.it

Servizi di ingegneria
Sicurezza sul lavoro
Medicina del lavoro
Sistemi Qualità ISO 9001
Sistemi Ambientali ISO 14001
Igiene degli alimenti ISO 22000
Sistemi Haccp

Verifiche impianti elettrici
Verifiche apparecchi di sollevamento
Verifiche apparecchi a pressione
Formazione dei lavoratori
Autorizzazioni ambientali
Valutazioni acustiche
Impianti settore carburanti

Gidierre Enterprise
esperti in ciò che facciamo

SOCIETÀ Cinque secoli di storia in un archivio

La Fondazione del Banco di Napoli conserva la più grande testimonianza bancaria al mondo. Storie, aneddoti e tradizioni di un popolo raccontate attraverso disegni, transazioni e conti correnti

Più di 300 stanze, oltre un miliardo di documenti e 17 milioni di nomi censiti.

Nell'archivio della Fondazione del Banco di Napoli in via dei Tribunali ognuno di noi potrebbe trovare documenti e testimonianze dei propri antenati. L'archivio, il più grande al mondo per una banca, registra operazioni e transazioni dalla metà del Cinquecento ai giorni nostri.

«Un patrimonio inestimabile – spiega Sergio Riolo, direttore del progetto Cartastorie – Secoli di storia, di usi e tradizioni raccontati in pagine e pagine di disegni, contratti e conti correnti. È attraverso questi documenti, infatti, che oggi possiamo conoscere i costi delle Guerre oppure di ogni singola pietra preziosa che ha ornato la Mitra di San Gennaro. Possiamo apprendere che un privato commissionò a Caravaggio un quadro che non è mai stato trovato. L'archivio non è solo questo, è anche vita quotidiana e popolare: ci sono le note del Ministero della Salute, le spese settimanali di una famiglia, il costo di un insegnante, di un corredo: un rapporto sociale che attraversa oltre cinque secoli».

L'archivio testimonia anche la nascita del sistema bancario così come lo conosciamo oggi. Fu a Napoli, infatti, che, alla metà del Cinquecento, il Monte dei Pegni iniziò, prima clandestinamente e poi legalmente, a “conservare” denaro privato in cambio di ricevute. Pezzi di carta che, di fatto, smaterializzavano la moneta. «È a Napoli che si costituisce il primo nucleo bancario, gli istituti di credito si riconoscono tra di loro: una ricevuta, oggi diremo un assegno, assume uguale valore in ogni banca – spiega il direttore – Il sistema era semplice: il cliente si recava al primo sportello dove incontrava il notaio che identificava i soggetti della transazione e ne lasciava traccia in un librone detto Pandetta. Al secondo sportello, quello del Libro Maggiore, si registrava l'uscita di denaro, al terzo passaggio si trascriveva nel Libro dei Fatti la causale. Ogni operazione bancaria doveva essere descritta con dovizia di particolari».

Cos'è cambiato negli anni? Solo gli strumenti operativi, oggi siamo tecnologici, ma la procedura è invariata.

Dell'archivio si conosce solo una minima parte nonostante gli sforzi degli studiosi, ma è sufficiente per fornirci un'idea del patrimonio storico.

Circa 80 chilometri di carta a fronte dei 120 km dell'archivio



Sergio Riolo mostra i libroni dell'archivio Banco di Napoli
Nella pag. accanto, il direttore generale della Fondazione, Antonio Minguzzi

di Stato. «In queste pagine sono narrate innumerevoli storie, come quella di Serafina. Siamo alla fine della Repubblica napoletana del 1799 - racconta Riolo - il generale Oronzo Massa firma la resa con Nelson. Certo di partire per un onorevole esilio, il militare decide di portare con sé la compagna, Serafina Vargas Maciucca che si spaccia per sua moglie. Purtroppo, come testimonia la storia, Nelson tradisce i patti e ordina la morte del generale. Tornata a Napoli Serafina si trova vedova e senza sussidio di donna non sposata. Ecco un esempio di come, attraverso un rapporto bancario, si possa viaggiare con la fantasia e ricostruire la storia».

È proprio per incuriosire il pubblico e per raccontare le nostre origini che la Fondazione del Banco di Napoli promuove un percorso multimediale che, utilizzando diversi

strumenti della comunicazione, valorizza l'archivio.

«Il Cartastorie - spiega il direttore Riolo - restituisce alla città e al mondo le voci, le narrazioni e le vicende immortalate sulle innumerevoli pagine dei tomi dell'archivio del Banco di Napoli. Oltre i pannelli multimediali che illustrano storie, racconti e aneddoti, il museo propone scrittura creativa, teatro, poesia, creazioni artistiche e laboratori per più piccoli. Le storie sulle quali stiamo lavorando affinché diventino patrimonio di tutti sono più di una trentina tutte ambientate fra il Seicento e il Settecento come la peste che colpì Napoli, il mercato degli schiavi nel Mediterraneo di cui c'è traccia nei nostri faldoni, San Gennaro, il principe Sansevero».

La storia prende vita, dunque, si anima e si mostra agli spettatori in tutte le sue forme. «L'archivio del Banco di Napoli va valorizzato attraverso logiche moderne - interviene Antonio Minguzzi, direttore generale della Fondazione - Abbiamo investito molto in un progetto affinché nei prossimi tre anni i contenuti dell'archivio si trasformino in storie rappresentate dai diversi strumenti mediatici. Il percorso multimediale, infatti, è un pezzettino di questo scenario che va alimentato: mancano, ad esempio, i fumetti. C'è ancora molto da fare».

La Fondazione del Banco di Napoli persegue fini di interesse sociale e di promozione del territorio. I settori di intervento sono: ricerca scientifica e tecnologica, educazione e formazione, arte e beni culturali, volontariato e filantropia. «Finzieremo oltre mille progetti nei prossimi tre anni - continua il direttore generale - Nel 2015 abbiamo raccolto due milioni di euro. Non possiamo erogare denaro per grandi attività, perché operiamo in sei regioni e le richieste sono numerosissime, ma possiamo realizzare medie e piccole idee».

Sul sito www.fondazionebanconapoli.it alla voce "Meridonare" è possibile visionare tutti i progetti al vaglio della Fondazione, promuoverli e donare denaro.

Maurizio Castaldi
maurizio.castaldi@assipartenope.it



Le donne di oggi camminano "a testa alta"

L'associazione presieduta da Giovanna Fiume valorizza il ruolo femminile nella società

Donne a testa alta, l'associazione di promozione sociale costituita lo scorso anno da un gruppo di professioniste campane, ha lo scopo di valorizzare il ruolo femminile nella società. «Rappresentiamo la donna emancipata – spiega Giovanna Fiume, presidente dell'associazione – che vuole emergere, riscattarsi, riappropriarsi della propria femminilità».

Donne a testa alta è un raccoglitore di idee e di attività che le associate realizzano, supportano e sviluppano tutte insieme.

«Cerchiamo di soddisfare necessità ed esigenze delle Donne a testa alta. Stiamo studiando, ad esempio, una piattaforma web di supporto alle famiglie con anziani e malati gravi. Rivolgendoci alle chiese abbiamo reperito del personale, per lo più disoccupati, da inserire nel nostro progetto. Ottenere un letto per disabili, una carrozzina, l'assistenza sociale non è semplice, bisogna considerare almeno un giorno di file presso il presidio sanitario e poi carte da compilare, documenti, procedure e, generalmente, a sbrigare queste faccende sono sempre le mogli o le figlie. Ebbene, con il nuovo sistema telematico basterà contattare uno dei nostri iscritti per far sì che sia lui a occuparsi di tutto. Il costo dell'intervento è minimo, ma è di sollievo per le famiglie».

Lavoro, impegno sociale e tempo libero, l'associazione si occupa delle donne in tutti gli aspetti della vita: «Stiamo avviando numerosi laboratori di cucina, cucito, sartoria teatrale – aggiunge Giovanna Fiume – per offrire alle nostre associate un'opportunità occupazionale. Prendendo spunto dagli antichi mestieri del Settecento napoletano, abbiamo deciso di rispolverare attività ormai desuete, ma sempre importanti, rileggendole, ovviamente, in chiave moderna».

Il ruolo della donna è mutato nei decenni, oggi la donna non è solo carriera o solo famiglia. Il rapporto si sta riequilibrando, nella consapevolezza di essere noi le uniche a poter conciliare e sostenere entrambi gli aspetti della vita non è a mio avviso un passo indietro per l'umanità.

La strada è ancora lunga, mancano supporti importanti la donna e alla famiglia in generale, la legge sulla maternità, per citarne una, è, a mio parere, inadeguata e insufficiente; occorrerebbe un'assistenza maggiore sia economica che sociale, penso agli asili nido, ancora scarsi. Questo è il sostegno che chiediamo, la società ne sta prendendo coscienza, ma c'è ancora molto da realizzare».

F.d.I.

Giovanna Fiume, presidente
di Donne a Testa Alta





Trattamenti viso

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

Trattamenti corpo

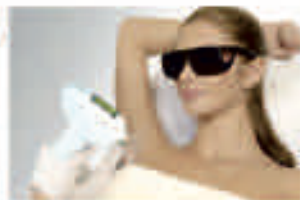
Adipe localizzata
 Cellulite edematosa
 Cellulite compatta
 Addome gonfio
 Rassodante seno
 Criolipolisi

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

Filumena Marturano apre le porte del Diana

Il teatro Diana inaugura la stagione 2016/2017 il prossimo 13 ottobre con Filumena Marturano, una delle più belle commedie italiane ed estere del Novecento, scritta da Eduardo De Filippo, diretta per l'occasione da Liliana Cavani e interpretata da due grandi artisti: Mariangela D'Abbraccio e Geppy Gleijeses.

La rappresentazione vede, fra gli altri, Nunzia Schiano nel ruolo di Rosalia Solimene, Mimmo Mignemi in Alfredo Amoroso, un giovanissimo Eduardo Scarpetta, ultimo erede al momento della famiglia, nel ruolo dell'operaio ed Elisabetta Mirra, esordiente nei panni di Lucia; scene e costumi di Raimonda Gaetani, musiche di Theo Teardo.

L'opera, che insieme con la "Cantata dei giorni dispari" e "Napoli Millionaria" si colloca fra i testi più importati di Eduardo, narra di una donna, Filumena, costretta a ricorrere a diversi stratagemmi per far capitolare l'uomo, Domenico Soriano, che fino a quel momento l'aveva tratta come una serva o poco più. Eduardo De Filippo mette in scena, per la prima volta a quei tempi, temi sociali, come la condizione della donna sottomessa, della famiglia e dei figli naturali; dalla commedia ne è scaturito un dibattito politico che ha portato al riconoscimento dei figli illegittimi. «Non è la prima volta che sono in scena con Filumena Marturano – spiega Mariangela D'Abbraccio, protagonista femminile – ho interpretato, quando ero più giovane, un ruolo minore in una edizione con Valeria Morriconi. Eduardo è stato il primo a portarmi in teatro per questo sono molto legata a quest'opera, uno dei testi più belli della drammaturgia italiana e mondiale».

Donna arguta, forte e testarda Filumena non è un ruolo semplice da interpretare. «Ciò che è difficile è essere Filumena – aggiunge l'attrice – È una donna vera, rappresenta il popolo e le sue ragioni. La protagonista ha umili origini e subisce un'ingiustizia sociale, per questo pretende un riscatto per se e per i suoi figli. L'opera tratta sentimenti e ragioni che sono universali e non hanno mai fine; ci appartengono ancora oggi. Filumena Marturano è un capolavoro, mi piacerebbe che il popolo apprezzasse la nostra interpretazione perché capace di esternare il pensiero di Eduardo. Ciò significherebbe che siamo riusciti entrare dentro all'autore senza sovrastarlo, solo rappresentandolo».

Mariangela D'Abbraccio e Geppy Gleijeses hanno debuttato con Filumena Marturano al Festival dei Due mondi di Spoleto quest'estate ed è stato un successo. «Il pubblico si è emozionato, ha riso e pianto – ha ricordato Geppy Gleijeses, protagonista maschile – In quarant'anni di carriera e tanti trionfi, è capitato raramente di ottenere una tale unanimità di persone in piedi per applaudire».

Allievo di Eduardo, Geppy Gleijeses, elogia l'opera, scritta con una raffinatezza e una sensibilità uniche: «Filumena è l'immagine del riscatto femminile – aggiunge l'attore – I temi trattati sono importanti e sempre attuali. Per me è stato un piacere interpretare il personaggio di Domenico. Quando riesci a imparare la parte senza difficoltà e senza fatica ti rendi conto che sta nascendo qualcosa di importante. Sono anche felice di tornare al teatro Diana che, dopo il Piccolo, vanta il maggior numero di abbonati e offre un cartellone eccellente ogni anno».

Geppy Gleijeses e Mariangela D'Abbraccio



“Non ti pago”, credenze e speranze popolari

“Non ti pago” è lo spettacolo che la compagnia teatrale di Luca De Filippo porterà al teatro Diana il prossimo 23 novembre.

L'opera, che fa parte della produzione dei “Giorni pari”, è uno dei testi più noti della prima drammaturgia eduardiana. «Eduardo ha sempre scritto commedie che avessero un forte significato sociale – spiega Carolina Rosi (nella foto in basso), protagonista femminile dello spettacolo – “Non ti pago” mette in luce le difficoltà di un uomo che di fronte ai soldi e alla prospettiva di una vita migliore arriva a pensare di uccidere. Ciò che, con ironia, si mette in discussione sono i rapporti familiari. Luca ha portato in scena questo spettacolo già 25 anni fa, lo ha riproposto lo scorso anno con una chiave di lettura diversa, probabilmente perché all'epoca era più giovane oppure perché i tempi sono cambiati in questi due decenni».

“Non ti pago” sarà al teatro Diana a pochi giorni dal primo anniversario della scomparsa di Luca De Filippo, morto lo scorso 27 novembre; è stato lui a designare come suo sostituto nel ruolo di Ferdinando Quagliuolo l'attore Gianfelice Imparato, cresciuto lavorativamente con Eduardo. «Saremo a Napoli proprio in quei giorni della ricorrenza – continua Carolina Rosi – Nessuno immaginava un anno fa che quel personaggio, Ferdinando, non sarebbe stato più di Luca. La sostituzione, infatti, doveva essere temporanea e invece così non è stato, Gianfelice è un grande attore, aveva già lavorato con Eduardo e Luca era certo della sua ottima prestazione». A interpretare il ruolo di Concetta Quagliuolo, moglie di Ferdinando, è Carolina Rosi. «Il mio personaggio mi piace – aggiunge l'attrice – La donna che interpreto ha piglio e determinazione. L'impostazione



che Luca volle dare al personaggio è ben lontana dalla immagine di donna isterica e urlante. Sono felice di andare in scena nel ruolo di Concetta perché Luca, che non era un uomo dai grandi complimenti, mi diceva “reciti bene questa parte”. Ricordarmi di questa frase mi fa salire sul palco serena».

Nel cast anche Nicola Di Pinto, Massimo De Matteo, Gianni Cannavacciuolo, Giovanni Allocca, Paola Fulciniti, Carmen Annibale, Viola Forestiero, Federica Altamura e Andrea Cioffi.

Per i fratelli Mirra ospitare un'opera andata in scena per la prima volta con Eduardo nel 1940 rappresenta un omaggio alla famiglia De Filippo.

Tanti ricordi legano i proprietari del teatro Diana ai De Filippo e sono tutti annoverati in un libro “Che spettacolo! Tra teatro e cinema un viaggio lungo cinquant'anni” scritto da Lucio Mirra (in alto nella foto con Claudia Mirra e Luca De Filippo). «Luca ha appreso della dipartita del padre – ricorda Lucio Mirra – nei camerini del nostro teatro tra il primo e il secondo atto e, ciò nonostante, è andato in scena comunque, portando avanti con umiltà il suo spettacolo. Nel 2014 Luca ha raccontato, in occasione del trentennale della scomparsa di Eduardo, di aver preferito il teatro Diana per il debutto del suo spettacolo “Sogno di una notte di mezza sbornia” proprio perché ricorreva il triste anniversario. Ricordo, inoltre, che alla camera ardente di Eduardo mia moglie Mariolina De Gaudio ha portato un pugno di terra di Napoli e Luca De Filippo, anni dopo, ha raccontato che quella terra ha accompagnato la bara del padre. Episodi che rimangono impressi nella mente e nel cuore».

Aperitivo a teatro con "L'Incontri al Diana"



"L'Incontri al Diana", il ciclo di appuntamenti destinato agli appassionati della narrativa, del romanzo, del giallo, del best-seller, della ricerca scientifica e dell'attualità politica-economica del nostro Paese è giunto alla sua quarta edizione. La rassegna, un aperitivo culturale che il teatro Diana propone ai suoi ospiti tutti i sabato mattina, nasce per permettere al pubblico di incontrare gratuitamente scrittori, personalità illustri dello spettacolo e grandi personaggi rappresentativi del costume dei nostri tempi.

Ogni stagione più di trenta incontri, durante i quali i lettori hanno l'opportunità di confrontarsi sulle proprie passioni letterarie e analizzare le evoluzioni del mondo della letteratura.

L'edizione 2016-17 lancerà, in collaborazione con la Libreria "MOOKS MONDADORI" di Piazza Vanvitelli - Napoli, l'interattiva iniziativa "libri in viaggio": tutti i partecipanti

potranno consegnare nel foyer del Teatro Diana il proprio libro preferito da scambiare gratuitamente con altri. Basterà darsi appuntamento dalla pagina di Facebook dedicata. A ogni incontro, inoltre, i lettori coinvolti nell'iniziativa riceveranno un coupon con uno sconto da spendere presso la libreria "MOOKS Mondadori".

L'Incontri al Diana 2016/2017 si apre con la presentazione di uno speciale audio-libro per ragazzi (8-11 anni) che sarà presentato al pubblico il 22 ottobre. Django, il titolo dell'opera, si ispira alla vita di Django Reinhardt, uno dei più grandi chitarristi di tutti i tempi ed è realizzato dal gruppo "Musica da ripostiglio" di Luca Pirozzi, Luca Giacomelli, Emanuele Pellegrini, Raffaele Toninelli, Paolo Sassanelli e con le illustrazioni di Chiara di Vivona. Nel corso dell'incontro gli autori condurranno i bambini (massimo 25) nell'affascinante mondo della musica gitana e manouche promettendo un'esperienza incredibile fatta di parole, suoni e musica.

Al termine del racconto i bambini e i ragazzi potranno interagire con i musicisti, partecipando attivamente alle performance musicali.

Luca Pirozzi è un noto chitarrista italiano, spesso all'estero per le sue esibizioni con diversi gruppi, tra cui un duo con Mariangela d'Abbraccio; Paolo Sassanelli è un attore teatrale e ha recitato in diversi film e fiction come "Raccontami", "L'ispettore Coliandro", "Non pensarci!". Nel 2013 ha vinto il nastro d'argento come migliore attore non protagonista in "Song'e Napule".



In alto, il gruppo musicale composto da Luca Pirozzi, Luca Giacomelli, Emanuele Pellegrini e Raffaele Toninelli. In basso, la copertina dell'audio-libro Django e l'attore Paolo Sassanelli

Anm & teatro Diana #teatro in movimento

IN NUOVI SERVIZI OFFERTI DAL TEATRO DIANA:

- prenotazione del parcheggio direttamente con il teatro Diana al numero 081.5560107 (dal lunedì al venerdì) entro le ore 13.30 del turno di rappresentazione;
- prenotazione telefonica del taxi direttamente al numero 081.5560107 (dal lunedì al venerdì) entro le ore 13.30 del turno di rappresentazione;
- servizio navetta:

per tutti gli abbonati della 37° stagione di prosa del teatro Diana quest'anno Desidera Offrire il servizio "la Navetta per il Diana".

Le fermate, quali punto di raduno riconoscibili, della navetta saranno quattro: 1. Piazza Arenella; 2. piazza Medaglie D'Oro; 3. piazza Bernini; 4. Corso Europa.

La "Navetta per il Diana" sarà a esclusiva disposizione degli abbonati che entro il 30 settembre ne richiederanno la prenotazione, lasciando i propri dati con un sms al numero 338.549614.

Il servizio sarà a pagamento e le dinamiche saranno illustrate direttamente al momento della prenotazione.



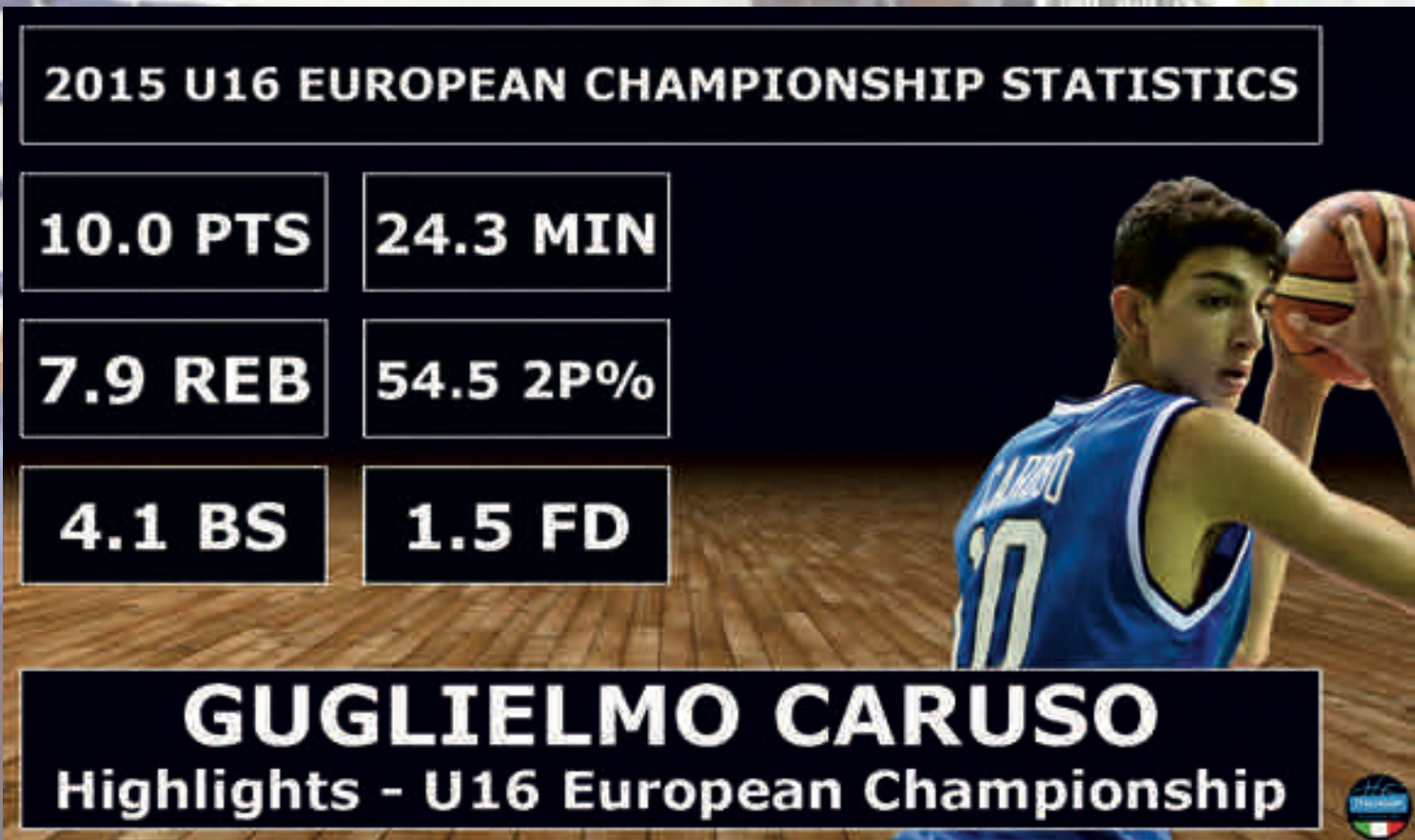
Il Teatro Diana ringrazia i compagni di viaggio



Abbonarsi al Teatro Diana conviene sempre di più... con la "CARD DIANA" (che si trova all'interno del Catalogo Ufficiale in distribuzione al botteghino) ogni abbonato sarà un cliente privilegiato, grazie al trattamento riservato da tutti gli Sponsor in elenco!

Guglielmo Caruso promessa del basket

Campano, a 14 anni ha lasciato la famiglia per giocare nella PMS a Torino



2015 U16 EUROPEAN CHAMPIONSHIP STATISTICS

10.0 PTS	24.3 MIN
7.9 REB	54.5 2P%
4.1 BS	1.5 FD

GUGLIELMO CARUSO
Highlights - U16 European Championship

Guglielmo Caruso è una promessa del basket italiano. Classe '99, il giovane atleta gioca a Torino con la Pms negli under 18 e under 20, a volte con la serie B e in nazionale. Alto 2,06 metri, con il suo 49,5 di piede, Guglielmo è un gigante buono, determinato, ambizioso e vincente.

«Da piccolo mi piaceva molto il calcio - ricorda - ma tutti mi spingevano verso il basket perché sono sempre stato altissimo. A undici anni ho deciso di provare questo sport, ero scettico, ma con il tempo è diventato una scelta di vita».

A 14 anni Guglielmo viene chiamato in prestito a Torino, lascia la famiglia e si trasferisce. Una decisione impegnativa, ma appagante. «Ambientarsi non è stato facile - spiega - una città diversa, lontano da casa, una nuova scuola. Con



Guglielmo Caruso nella sua stanza di Torino e in campo

Con i compagni di squadra c'è stata subito intesa, ma era complicato far coincidere gli allenamenti, sei volte alla settimana, con lo studio del primo liceo scientifico. Oggi, a distanza di tre anni da allora, sono molto soddisfatto: il mio allenatore, Vincenzo Di Meglio, crede in me, ho cambiato corso di studi, ora frequento ragioneria, e l'indipendenza inizia a piacermi!». Guglielmo è un'atleta, come tale, ha la testa sulle spalle e ha fatto della disciplina uno stile di vita, nonostante la sua giovane età: «So cucinare, rifaccio il letto tutte le mattine, vado a scuola e poi agli allenamenti. A casa con me c'è il tutor maggiorenne e una signora ci prepara il pranzo e la cena - racconta - Sto bene, ma apprezzo molto le coccole quando torno a Napoli».

Reduce da un raduno a Cisternino e da una convocazione in nazionale, il futuro sportivo di Guglielmo lo vedrà impegnato ancora per un anno negli under 18, poi la scelta: restare in squadra oppure entrare in un college in Europa o in America.



«Quest'anno ho cambiato ruolo - spiega - non più vicino al canestro, perché nonostante i due metri e passa, non sono fra i giocatori più alti. Ho seguito, quindi, allenamenti singoli per abituarli alla mia nuova postazione e ne sono soddisfatto. Lo scorso aprile sono stato in Germania per un mondiale,

contro di noi squadre cinesi, americane, europee. Solo io e un mio amico eravamo del '99, tutti gli altri del '98. Sono stato felice di entrare in squadra e, soprattutto, di essere arrivati terzi!».

Fra i ragazzi non si respira aria di competizione, ma quando si gioca in nazionale e c'è il rischio che qualcuno sia convocato e altri no, un po' di agitazione si crea: «A fine luglio siamo partiti per la Turchia con la nazionale under 18, un impegno serio - spiega - siamo stati convocati in 16, ma solo 12 sarebbero scesi in campo. Fra gli atleti in dubbio, io e il mio compagno di squadra del Torino. In questi casi un po' di sana competizione si manifesta, ma l'amicizia è una cosa seria, non si mette in discussione facilmente». Un sogno nel cassetto: «Da grande mi piacerebbe giocare nell'Avellino - chiosa - squadra forte, vincente e vicino casa...».

*Achille Morabito
achillemorabito@libero.it*



Progetto Campania

l'associazione che mette in rete imprese e professionisti



Vi sottolinea questa opportunità proposta dai nostri partner

MINIBOND

Possibilità per le aziende di emettere minibond che consentono di finanziare i progetti della propria attività diversificando l'esposizione finanziaria.

I minibond sono obbligazioni collocabili presso investitori istituzionali con il vantaggio di non rivolgersi al settore creditizio per il reperimento di mezzi finanziari.



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

Una mela al giorno toglie il medico di turno

Da una ricerca dell'Università Federico II è emerso che la mela Annurca riduce il colesterolo cattivo dell'8%. La facoltà di Farmacia ha messo a punto una compressa che potrebbe sostituire le Statine

Copre il 5% della produzione nazionale e il 90% di quella campana. È uno dei prodotti agricoli più esportati e fattura 60 milioni di euro l'anno. La mela Annurca, prodotto a denominazione controllata con marchio IGP, muove l'economia locale. Molto venduta in Lombardia e Lazio, nonché in Germania e Svizzera, questo frutto rappresenta l'élite delle mele al pari della Renetta trentina. «È uno dei pochi prodotti della terra che ancora dà reddito alle aziende agricole – spiega Giuseppe Giaccio, presidente del Consorzio Mela Annurca – per questo bisogna tutelare il marchio, promuovere il prodotto sul territorio e distinguere la mela Annurca certificata dalle altre. Al Consorzio sono iscritte circa 250 imprese tra attività agricole, confezionatori e imprese di produzione». Da uno studio realizzato dall'Università Federico II di Napoli, facoltà di Farmacia, è emerso che la mela Annurca non è soltanto gustosa, ma un frutto dalle importanti proprietà nutra-farmaceutiche.

«La ricerca ha dimostrato – illustra Tommaso De Simone, presidente Coldiretti Caserta – che la mela Annurca riduce in un mese i livelli di colesterolo cattivo nel sangue dell'8%. Partendo da questa sperimentazione l'Università

ha messo a punto un estratto di mela Annurca (per la precisione il succo di sei mele) capace di abbassare i livelli di colesterolo del 24% al pari delle Statine».

Le recenti scoperte fanno ben sperare: «Da questo studio – aggiunge Angelo Milo, direttore Coldiretti Caserta – è emerso, inoltre, che la mela in esame avrebbe effetti benefici anche sugli ipertesi, ma ancora non è stata ufficializzata la ricerca. Per il momento siamo contenti che la compressa con estratto di mela possa ridurre il colesterolo. Un successo anche per i nostri associati e per tutta la filiera che meriterebbe una maggiore valorizzazione».

Sembra banale, ma una delle ragioni per cui il prodotto nostrano non varca i confini nazionali se non in rari casi è il suo aspetto, non propriamente perfetto. «La mela Annurca si presenta bitorzoluta, opaca, "toccata" – spiega Giuseppe Orefice, presidente Slowfood Campania – Pecca di apparenza e il mercato chiede prodotti dal bell'aspetto perché sempre più i consumatori mangiano con gli occhi. È necessaria, quindi, una maggiore promozione del frutto, delle sue proprietà e del suo gusto ineguagliabile».

Francesco d'Innella
francesco.dinnella@gmail.com

Della mela Annurca si è parlato nel corso di un convegno, in basso i relatori



Liana Enzini, chef emergente

Ha lasciato il lavoro sicuro per inseguire un sogno: aprire un ristorante tutto suo

Fino a qualche anno non era facile imbattersi in una chef. Per quanto la cucina sia, per tradizione soprattutto al Sud, il regno indiscusso della donna, pensare che una signora potesse dirigere il cuore pulsante di un ristorante era difficile da ammettere.

Liana Enzini, 35 anni, un passato da ragioniera e una strada come psicologa intrapresa e poi abbandonata per inseguire un sogno, ha abbattuto le barriere e ha aperto un anno e mezzo fa il suo ristorante a Pozzuoli, sul lungomare.

Per raggiungere il traguardo ha appreso l'arte culinaria da grandi chef stellati come Iside De Cesare e Damiano Nigro. «Lavoravo fino a pochi anni fa in un centro di riabilitazione, ma quella scrivania mi stava stretta – racconta – mi piaceva cucinare, creare e inventare ai fornelli così ho frequentato la Chef Academy di Terni e da lì ho iniziato la mia nuova vita!».

Tre mesi intensi in cui Liana ha carpito i segreti del mestiere, ha imparato il gioco di squadra e le tecniche, perché saper cucinare non basta: «Un grande chef deve accostare i cibi in modo appropriato, i colori, i sapori – spiega – in cucina si entra innanzitutto con il cuore. La mia prima esperienza sul campo l'ho vissuta ad Alba, a seguito dello chef Nigro. I ritmi erano serrati, il ristorante è aperto a pranzo e a cena e la vita in cucina può essere molto dura, ma è lì che ho capito davvero che quella era la mia strada».

Parola d'ordine ai fornelli: estro. «Ogni mattina vado al mercato con le idee chiare sui piatti da preparare – aggiunge Liana – ma a volte mi lascio ispirare da una verdura che vedo sul bancone, una qualità di pasta, un colore. L'ispirazione nasce da qualunque cosa, anche da una chiacchiera con un nipotino, da un suo desiderio culinario. Esistono i piatti della tradizione napoletana, intoccabili, ed esiste la creatività. D'inverno, ad esempio, realizzo gli arancini di baccalà con fiordilatte, scarole e crema di caciocavallo, d'estate il semifreddo di mozzarella in crema di basilico. Si può rispettare il sapore della tradizione regalando innovazione e sorprendendo il cliente».

Liana è la prima chef della sua famiglia. «A casa mia – racconta – i pranzi e le cene sono un momento di

aggregazione importante, ma ai fornelli, ancora oggi, può accedere solo mia madre. Poche volte mi è consentito cucinare e lei non perde occasione per "guidarmi", consigliarmi e indirizzarmi. La mia famiglia non si è ancora abituata all'idea che io diriga un ristorante!».

Enzini Restaurant è aperto tutti i giorni solo a cena, la domenica nel periodo invernale anche a pranzo. Il costo per un pasto completo si aggira attorno ai 35 euro esclusi i vini.

M. De Dominicis

Liana Enzini nel suo ristorante a Pozzuoli

Jap One, il primo giapponese in città

Roberto Goretti, ex avvocato, nel 2002 apre u Sushi Bar a Napoli, città dalla forte tradizione culinaria, eppure è subito successo

In Vico Santa Maria a Cappella Vecchia, a Napoli, nel 2002 è stato aperto il primo ristorante giapponese. Jap One nasce dall'idea, intraprendente all'epoca, di Roberto Goretti, ex avvocato amante della cucina orientale e dei viaggi.

Oggi il ristorante è tra i migliori Sushi bar della città. «Costruire il locale non fu semplice – spiega Goretti – quindici anni fa realizzare una cucina a vista era impensabile, reperire i mobili e i prodotti giapponesi sembrava un'ardua impresa, invece, eccoci qui».

Napoli vanta una tradizione culinaria molto radicata, eppure l'apertura del nuovo ristorante fu subito un successo. «Si sentiva l'esigenza in città di un Sushi Bar – continua il patron – i napoletani sono molto legati alle proprie origini, è vero, ma sono anche internazionali, amano viaggiare e la buona tavola in generale». In principio a frequentare il locale erano per lo più 35-40enni incuriositi dal cibo e dalla cultura giapponese.

«Spostarsi per il mondo in quegli anni era ancora un lusso – aggiunge – chi mi cercava è perché aveva visitato l'Oriente, ne era incuriosito, voleva approfondire. Si creava con il cliente un rapporto culturale che oggi, probabilmente, è venuto un po' meno. La cucina giapponese è teatrale, fatta di riti, culti, attese, agli utenti piaceva. Abbiamo attraversato anche il momento del "sushi moda", ma è durato poco: la cucina giapponese o la si ama o no, difficile mentire. Alle donne piace perché poco calorica». Padrone della cucina è Ignazio, chef brasiliano: «Sembierà strano – ride – ma in Brasile c'è una importante comunità giapponese e si



sono aperte molte scuole di cucina orientale, com'è accaduto in tutta l'America. Ignazio sceglie fornitori, prodotti, menù».

Oggi Roberto Goretti ha aperto altri locali in città: il Tender a pochi passi dalla libreria Feltrinelli in via Chiaia e Jap to go in via Cavallerizza. «Ho differenziato l'offerta abbracciando una fascia di clienti più ampia – spiega – Jap One propone una cucina d'elite per 45-50enni, il costo medio è di 60/70 euro a persona; il Tender è rivolto ai 35-40enni con un costo di 40/50 euro; poi c'è il Jap to go, uno street food a 15/20 euro per giovanissimi. La qualità del cibo offerto è a stessa, cambia solo l'elaborazione dei piatti».

G.I.

Da sinistra, Ignazio chef e Roberto Goretti proprietario di Jap One

Aggiungi un posto a tavola

Troppo spesso i cibi che mangiamo non sono controllati a norma di legge, alcuni sono addirittura nocivi. La ISO 22000 riduce i rischi legati all'alimentazione

Non abbiamo fatto in tempo a dimenticare la mucca pazza che è arrivata l'influenza aviaria. Il tempo di capire cosa fosse l'ITX sulle confezioni del latte che abbiamo dovuto affrontare la melanina nel latte in polvere proveniente dalla Cina. Un attimo per respirare ed è scoppiato l'allarme diossina nella carne irlandese, nella mozzarella di bufala, nelle uova tedesche, nello yogurt svizzero e nella carne di maiale.

In ogni caso abbiamo superato anche questo ed eravamo quasi tranquilli quando è arrivata l'influenza suina che non si trasmette mangiando carne infetta, ma per via aerea, come una normale influenza.

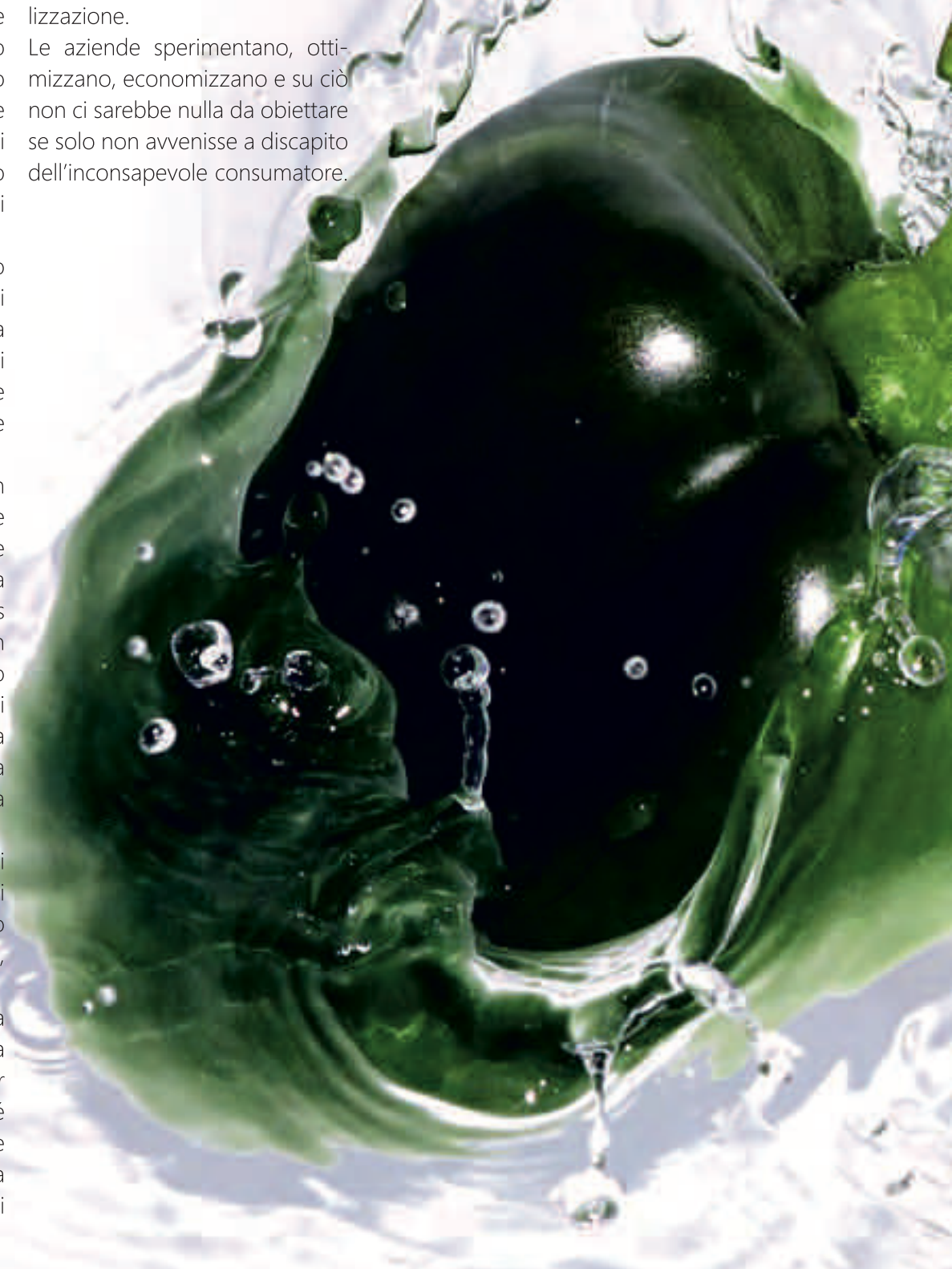
La fantasia nei nostri piatti non doveva mancare: ecco quindi che nel 2010 arriva sulle nostre tavole la famosa mozzarella blu dovuta al batterio *pseudomonas fluorescens*, ma per fortuna non era tossica e l'abbiamo dimenticata in fretta. Più esotica ci è sembrata la tossina di Shipa anche se il suo effetto era una diarrea emorragica per nulla da invidiare.

Meglio allora un bel piatto di ravioli o di tortellini ripieni per poi scoprire che, a dispetto di quanto dichiarato sulla confezione, contenevano carne di cavallo.

Abbiamo capito perciò che era meglio passare direttamente alla frutta per poi scoprire di non poter consumare frutti di bosco perché potrebbero trasmetterci l'epatite A. Questa che può sembrare una simpatica storiella su quanto ci

capita di comprare al supermercato in realtà è la dura realtà che ci tocca affrontare nel variopinto mondo alimentare caratterizzato da troppa speculazione ed eccessiva industrializzazione.

Le aziende sperimentano, ottimizzano, economizzano e su ciò non ci sarebbe nulla da obiettare se solo non avvenisse a discapito dell'inconsapevole consumatore.



La sicurezza alimentare è troppo importante e non deve essere subordinata alle priorità commerciali. Essa dovrebbe essere data per scontata al momento dell'acquisto tuttavia, dagli esempi citati, si comprende che ciò non è sempre possibile.

Con l'internazionalizzazione del commercio si è cercato di creare standard condivisi per assicurare una sufficiente sicurezza degli alimenti. Già nel 1962 la FAO e l'OMS hanno costituito la commissione del Codex Alimentarius avente lo scopo di stabilire norme a livello internazionale sui principi inderogabili di una corretta produzione alimentare. Nel 1994 poi, con l'istituzione del WTO, le regole del Codex Alimentarius hanno acquisito una valenza giuridica vincolante.

Con l'evoluzione della normativa si è passati pian piano da un metodo di repressione penale dello illecito a un sistema di prevenzione secondo il principio che "prevenire è meglio che reprimere".

Il sistema HACCP, derivato dal Codex Alimentarius e scelto a livello mondiale, prevede il controllo di tutte le fasi della produzione alimentare: dalla materia prima in ingresso, alla verifica delle modalità di conservazione, al monitoraggio dei sistemi di trasformazione.

Ogni azienda è tenuta per legge ad adottare un sistema di gestione della sicurezza alimentare



basato sul controllo dei punti critici del processo (HACCP) tuttavia le pagine dei quotidiani sono piene di casi di cattiva gestione e di conseguenti scandali alimentari.

I consumatori sono sfiduciati e sempre più diffidenti verso un mondo, quello delle aziende alimentari, che spesso li hanno delusi.

Quale potrebbe essere allora la mossa vincente per un'impresa che intende acquistare maggiore fiducia da parte del mercato in tema di sicurezza alimentare? Un passo importante potrebbe essere quello di organizzare la propria attività in conformità alla norma

internazionale ISO 22000. La ISO 22000 è la norma standard riconosciuta a livello mondiale che, se efficacemente attuata, può ridurre in modo drastico i rischi legati alla produzione degli alimenti. Essa si basa su principi di prevenzione standardizzati e, come tutti gli standard di sistema, prevede un'efficace attività di auditing interno che permette di correggere in tempo eventuali errori commessi.

In più è uno standard certificabile da un ente terzo indipendente e ciò può rappresentare una garanzia aggiuntiva al semplice autocontrollo interno fatto dall'azienda. La ISO 22000 offre numerosi vantaggi, come il miglioramento della sicurezza alimentare; la maggiore protezione del consumatore; una migliore implementazione dei criteri di gestione dell'HACCP in quanto verificati da terzi e ultimo, ma non meno importante, una maggiore fiducia da parte dei consumatori e quindi migliorare la propria leva commerciale.

La scelta del consumatore potrebbe essere, infatti, quella di preferire aziende certificate ISO 22000 in quanto più proattive in tema di sicurezza e igiene degli alimenti scongiurando il rischio di ritrovarsi a tavola prodotti colorati che sembrano usciti dal mondo dei cartoni animati.

Gaetano De Rosa
g.derosa@gidierre.it

La ricetta di Silenzio Cantatore

Lo chef Maurizio Somma propone:

Crudo e cotto di tonno

Dose per 4 persone

800g. di filetto di tonno, un pomodoro di Sorrento non troppo maturo, 20 g. di pesto alla genovese, olio, sale e limone q.b. 10 g. di semi di papavero

Preparazione

Tagliare 400 g. di tonno a punta di coltello tipo Tartare e con gli altri 400 g. ottenere dei tocchetti di tonno da 50 g. cadauno

Preparazione della tartare

Condire la tartare con limone, sale e ottenere 4 cilindri

Disposizione del piatto

Tagliare finemente il pomodoro al fine di ottenere un carpaccio, disporlo su un lato del piatto, condirlo con sale e olio e adagiarvi il cilindro di tartare, tagliare il restante pomodoro a tocchetti e adagiarlo sul lato opposto del piatto, condire con sale ed olio, **cuocere il tocchetto di tonno** spolverando un lato con i **semi di papavero**, a cottura media ottenuta disporre sul pomodoro a tocchetti e nappare il tutto con olio extravergine di oliva e pesto di basilico





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 soddisfi 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

I più gustosi happy hour

Archivio Storico

L'Archivio storico, in via Scarlatti 30 a Napoli, è un luogo magico, un mix di moderno e antico, regale e alternativo, l'atmosfera è vivace e semplice. Ottimo l'assortimento di cocktail, serviti sempre con stuzzichini oppure, su richiesta, con taglieri di salumi e formaggi, tutti di alta qualità. All'Archivio storico ci si imbatte spesso in eventi culturali come presentazione di libri o degustazioni di vini. Il luogo ideale per vivere una serata di tendenza con gli amici.

Per info: 081.193211922

Pagina Facebook:

<https://www.facebook.com/pages/Archivio-Storico/127288640777056>



AL POETA

RISTORANTE

80123 NAPOLI - Piazza S. Di Giacomo, 135

Tel. 081 575 69 36 - 3346817012

www.alpoeta.org

Roberto Ormanni e il suo Quartet

Giovanissimi hanno già inciso un disco e un altro è in lavorazione. Nelle canzoni, la loro lettura del mondo, i sogni e la voglia di cambiare



Sono dei sognatori con i piedi per terra; vorrebbero fare della musica la propria vita, ma non rinunciano allo studio perché «è meglio lasciare aperte quante più strade possibili in questo mondo di incertezze»; hanno 23 anni e raccontano la vita con responsabilità e sensibilità. Roberto Ormanni (chitarra acustica e compositore), Marco Norcaro (batteria), Roberto Tricarico (chitarra), Enrico Valanzuolo (tromba) e Roberto Barberio (contrabbasso), meglio noti come "Roberto Ormanni e il quartet" sono al loro primo disco "Quello che non siamo", Apogeo Records.

Nel cassetto tante canzoni già scritte, oppure ancora da scrivere e un nuovo disco in fase di lavorazione. «Abbiamo iniziato a provare all'età di 17 anni – racconta Roberto Ormanni – Da allora siamo cresciuti sia sotto un profilo musicale che umano. La nostra forza è data da un'identità comune: ci uniscono i principi, i sogni, la visione del mondo, di ciò che è, di ciò che vorremmo che diventasse e di come intendiamo raccontarlo».

Le canzoni proposte dai giovani musicisti sono storie di vita quotidiana e di persone che potrebbero sembrare lontane da noi, ma che, al contrario, ci riguardano.

«Scrivere di Pedro, il musicista di strada ucciso erroneamente dalla camorra davanti alla Cumana di Montesanto, a Napoli – spiega Roberto – non è un episodio che deve lasciarci indifferenti. Quel giovane aveva un sogno ed era venuto in Italia per realizzarlo, esattamente come accade a noi italiani quando decidiamo di partire alla volta dell'Inghilterra, della Germania o degli Stati Uniti. L'arte, la musica nello specifico, ha un pregio: riesce a universalizzare un racconto, ci permette di immedesimarci in una vita, in un episodio, in un contesto».

La forza del messaggio, dunque, è l'elemento chiave delle canzoni del gruppo: «Per noi la musica è un canale comunicativo d'impatto – aggiunge – è la nostra lettura del mondo, forse anche la nostra denuncia verso le ambiguità e le contraddizioni dell'umanità».

Un progetto musicale ambizioso e forse un po' ideologico, ma ascoltarli parlare è una ventata di ottimismo e speranza: «Ci hanno definito dei combat folk – aggiungono in coro – e questa accezione ci piace: folk perché è il genere che più ci identifica, combat perché raccontiamo storie di resistenza e in un periodo storico e sociale così impegnativo continuare a resistere, sognare e viaggiare è un dovere».

A. Morabito

Roberto Ormanni e la sua band negli studi di registrazione

"Attesa. 1960-2016" è la mostra retrospettiva di Mimmo Jodice, uno dei più grandi fotografi contemporanei, nato a Napoli il 1934. Più di cento opere degli anni Sessanta e Settanta, nonché una nuova serie di scatti prodotti dall'artista in occasione della rassegna che si terrà fino al prossimo 24 ottobre al museo d'arte Donna Regina, in via Luigi Settembrini 79 a Napoli.

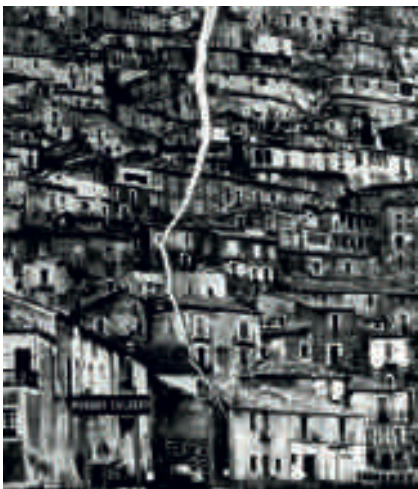
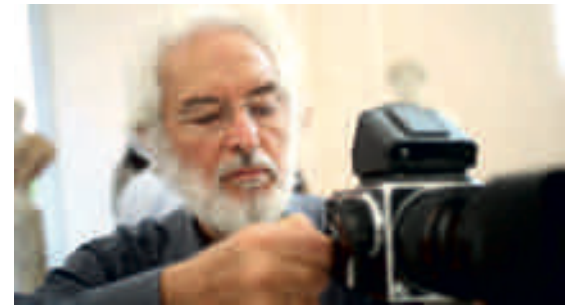
Le fotografie esposte sono dedicate al mondo antico, alla natura morta, alla dimensione urbana e al suo rapporto con la storia dell'arte; un confronto fra l'astrazione delle metropoli e la naturalezza dei paesaggi incontaminati, l'imponenza del passato nel presente.

Una sezione della rassegna è, invece, dedicata al suo impegno sociale e civile. "Attesa. 1960-2016", questo il titolo della mostra, intesa come ricerca paziente, quando la macchina fotografica diventa macchina del tempo. Mimmo Jodice è sempre stato molto sensibile alle sperimentazioni e ha contribuito all'affermazione della fotografia italiana nel mondo.

Nel 1980 ha pubblicato Vedute di Napoli con il quale si è aggiudicato il titolo di ambasciatore dell'arte italiana a livello internazionale.

Pochi anni dopo ha presentato Mediterraneo, una nuova raccolta fotografica che ha portato a New York e a Philadelphia.

Le sue mostre personali hanno visitato i musei più importanti del mondo, da Parigi a Pechino, da San Paolo del Brasile al Giappone. Nel 2003 l'Accademia dei Lincei gli ha conferito il premio Antonio Feltrinelli, per la prima volta consegnato a un fotografo. È una mostra da non perdere, per info 081.19313016; info@madrenapoli.it; www.madrenapoli.it



Scelti per voi...

Penelope Poirot fa la cosa giusta

Penelope, donna dal cognome imponente, ha un'innata sensibilità e sa risolvere con maestria e astuzia ogni mistero. Il libro, un giallo avvincente e accattivante, racconta le gesta di questa donna, pronipote del celebre Hercule Poirot, che, per caso, rinviene in un maniero toscano il cadavere di una delle ospiti.

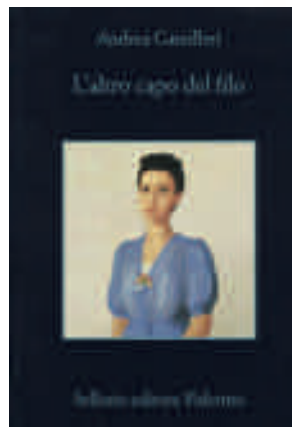
Tanti i colpi di scena, ma l'elegante e raffinata Penelope non perde di vista l'obiettivo e scopre chi ha assassinato la donna. Una lettura travolgente tra humor inglese, pathos e una qualità narrativa eccellente. La scrittrice è Becky Sharp, nota per il suo stile raffinato e scorrevole. Penelope Poirot fa la cosa giusta, 331 pagine, euro 17, ed. Marcos y Marcos.



L'altro capo del filo

Non c'è vacanza che tenga per il commissario Montalbano di Andrea Camilleri. Una nuova avventura vede il poliziotto impegnato in una indagine dal sapore, purtroppo, troppo moderno. A Vigata sbarcano gli immigrati e con essi la conta dei morti dell'ennesima tragedia del mare.

Di questo Camilleri racconta a lungo nel testo, scrive di un mare raccogliitore di naufraghi disperati o, peggio, finiti dalla stanchezza, dal freddo, dalla violenza; scrive di madri doloranti e figli esterrefatti: quanta disperazione c'è in ogni sbarco. A Montalbano il compito di regolare l'arrivo dei profughi, ma una telefonata lo distrae: una donna è colpita a morte con le forbici in una sartoria. Si aprono le indagini, Montalbano va in scena e, come solo lui può fare, risolve il caso. L'altro capo del filo, 320 pagine, euro 14.



Luci a Scampia

Edito da Minerva è in libreria Luci a Scampia, scritto da Angelo Pisani, per cinque lunghi e intensi anni presidente di circoscrizione a Scampia, nota alle cronache per essere terra di nessuno. Eppure Pisani trova un'anima in quei luoghi, scopre umanità e voglia di diritti, lavoro, dignità.

Il presidente porta nei salotti buoni le istanze della gente di Scampia, se ne fa portavoce e riesce, non senza difficoltà, a dare un'identità diversa a quella terra. Luci a Scampia è un modo per non dimenticare chi vi abita. «Durante il mio mandato da presidente della VIII circoscrizione – spiega Pisani – ho visto molte cose cambiare: operazioni di polizia che hanno debellato le piazze dello spaccio, la creazione di uno sportello anticamorra, la reazione di molti cittadini ed esercenti alle intimidazioni, il lavoro di associazioni e parrocchie.

Oggi la criminalità organizzata non è più così forte». Luci a Scampia, 191 pagine, euro 12.





TECNO C.E.I.M. s.r.l.
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**

A Rio 2016 anche Eccellenze campane

La tradizione culinaria campana è approdata a Rio 2016 per la XXXI edizione dei Giochi Olimpici. Eccellenze Campane, il polo agroalimentare di Napoli, ha portato infatti i suoi prodotti di qualità in Brasile grazie alla partnership con Casa Italia. I prodotti locali, come la pasta, l'olio extravergine d'oliva, le alici di Cetara, i pomodori San Marzano e i piennoli vesuviani, ma anche caffè e dolci della tradizione regionale, hanno deliziato gli atleti italiani e non solo. Un'occasione per far apprezzare i nostri prodotti all'estero. Eccellenze campane è da sempre vicina allo sport: già fornitore ufficiale del Padiglione USA ad Expo 2015, ha servito Casa Italia ai Giochi Olimpici Europei di Baku, ai Mondiali in Brasile del 2014, alla gara di Supercoppa Italiana tra Napoli e Juventus a Doha e all'incontro di tennis tra Italia e Gran Bretagna di Coppa Davis.



Cantine aperte a settembre



Il Movimento Turismo del Vino promuove a settembre una particolare festa. La vendemmia disperderà nell'aria il profumo delle uve e del mosto; sarà così che gli enoappassionati saranno chiamati a raccolta nelle cantine campane per visitare e degustare i migliori vini locali. Settembre è il momento migliore per cogliere la bellezza delle aziende vinicole, luoghi magici e suggestivi. Tante le cantine che organizzano, infatti, eventi speciali come mostre d'arte, spettacoli, e concerti, ma, fa sapere il Movimento Turismo del Vino, data la specificità dei tempi di raccolta diverse fra regioni e regioni, zone e zone, è necessario visitare il sito prima di mettersi in cammino.
Per info: www.movimentoturismovino.it

Qual è la funzione dell'avvocatura?

L'avvocatura è cambiata strutturalmente in questi decenni. Ha visto un grande incremento delle quote "rosa", ma il suo welfare è in costante mutamento, avvertendo il peso della crisi economica che ha investito soprattutto i più giovani. Questi fattori, insieme alle grandi trasformazioni che stanno investendo l'Europa, saranno i temi del prossimo congresso nazionale promosso dall'O.U.A., organismo unitario dell'avvocatura italiana, che si terrà dal 6 all'8 ottobre a Rimini e che vedrà la partecipazione di una nutrita delegazione campana. Gli avvocati italiani si riuniranno per il XXXIII congresso nazionale forense sul tema "Giustizia senza Processo? La funzione dell'avvocatura". L'O.U.A. ha deciso di esprimere, nel corso di queste giornate, anche la propria solidarietà al popolo turco in seguito agli inaccettabili e feroci atti repressivi perpetrati contro gli avvocati, magistrati ed esponenti del mondo accademico dopo il tentato colpo di stato. Per dare voce a chi difende la libertà, quindi, si è deciso di ospitare una delegazione di avvocati turchi con in testa il presidente della massima istituzione ordinistica, facendo in modo che l'assise degli avvocati italiani possa essere una tribuna per la democrazia.



Mike Lubrano

Napoli capitale della moda

La quattro giorni di Dolce & Gabbana a Napoli, lo scorso luglio, è stato un successo. Quelle 96 ore di sfilate, eventi pubblici e privati, cerimonie e passerelle hanno stordito, confuso, imbambolato persino un popolo, quello partenopeo, già vivace e caotico di suo.

Abiti da favola, gioielli da mille e una notte e vip da tutto il mondo hanno sfilato nei salotti buoni come villa Pignatelli e per le strade, tra le bancarelle, come a San Gregorio Armeno. La tradizione partenopea, i nostri film, le musiche si sono date invece appuntamento al Bagno Elena, in via Posillipo, per la serata conclusiva. Protagonisti indiscussi i gioielli e l'alta sartoria; un omaggio, in entrambi i casi, a Sophia Loren, madrina della





Festa. Anche Napoli, la sua storia e la sua ricca tradizione l'hanno fatta da padrona. La sfilata partita dalla basilica di San Paolo e giunta fino a San Biagio dei Librai se, da un lato, ha messo a dura prova le modelle, dall'altro è stata una straordinaria dimostrazione di integrazione fra contesti e realtà molto diversi tra loro. Ogni abito rappresentava uno squarcio di Napoli, dai Quartieri Spagnoli riprodotti su alcune gonne al Vesuvio, dai presepi al Tesoro di San Gennaro e poi la maglia di Maradona e il corpetto con la fascia di Miss Eleganza che Sophia Loren ottenne nel 1950.

Un tripudio di tradizione e raffinatezza che ha incantato gli oltre 500 ospiti presenti. Gli abiti, inutile dirlo, incantevoli: gonne di pizzo, bustier, ruches, minigonne. I gioielli, protagonisti della prima serata nella storica villa della Riviera di Chiaia, sono rimasti in esposizione, invece, per diversi giorni per essere ammirati dalle signore dell'alta borghesia napoletana e dai numerosi vip giunti in città per l'occasione che hanno potuto osservare, indossare e comprare pezzi unici. Per la città e la Campania tutta si è trattato di un evento importante, a testimonianza di quanto la qualità organizzativa e la generosità partenopea siano un patrimonio da tutelare. Critiche a parte, quelle non mancano mai, speriamo che l'alta moda scelga ancora la nostra cornice per esprimersi in tutta la sua bellezza!



Redi napoli e poi...



I mille volti di piazza del Plebiscito

Area strategica tra via Santa Lucia, via Toledo, via Chiaia e via San Carlo, piazza del Plebiscito permette in poco tempo di raggiungere il lungomare, le vie dello shopping e il centro storico. Oltre 25mila metri quadrati di ampiezza per uno dei più grandi e più imponenti slarghi d'Italia. E pensare che fino a vent'anni fa la piazza era deturpata da un parcheggio, vi circolavano le automobili, addirittura era deposito dei pullman dell'Atan, i più giovani non ricorderanno. Nel Cinquecento piazza del Plebiscito altro non era che un piccolo slargo dove si svolgevano le feste popolari, solo con la costruzione del palazzo Reale, ad opera di Domenico Fontana, si ritenne di ampliare l'area antistante il signorile edificio e renderla più maestosa, per essere poi completamente ridisegnata in epoca napoleonica, all'inizio dell'Ottocento. Gioacchino Murat ordinò la demolizione di due chiese, Santo Spirito e San Luigi, perché ostacolavano l'adeguamento della piazza, al posto delle due strutture religiose fece erigere due edifici pubblici. Quando, il 21

ottobre del 1860, con un plebiscito venne annunciata l'annessione del Regno delle Due Sicilie al Regno di Sardegna, la piazza prese il nome di Plebiscito. Oggi la piazza conserva la sua maestosità, sul lato Ovest ospita la basilica di San Francesco di Paola, sul lato Est il palazzo Reale, a Nord l'antica Foresteria, oggi palazzo della Prefettura, e a Sud il palazzo Salerno. Al centro, le statue equestri di Antonio Canova raffiguranti Carlo III di Borbone e suo figlio Ferdinando I. Avete mai provato ad attraversare la piazza bendati? Impossibile percorrere i 170 metri che separano palazzo Reale dalle due statue senza essere "rigettati" verso Santa Lucia o verso il Gambrinus. Colpa della maledizione della regina Margherita. Si narra che una volta al mese sua Maestà concedesse a uno dei suoi prigionieri la possibilità di salvarsi, a patto che riuscisse ad attraversare la piazza percorrendola in senso verticale rispetto al palazzo Reale e che riuscisse a passare in mezzo alle due statue del Canova. I detenuti ci provavano, ignari della maledizione che sembra, sopravviva ancora oggi.



Valle di Jiuzhaigou, il paradiso terrestre

Siamo appena tornati dalle vacanze, ma chi non ripartirebbe? Riprendere il solito tram tram può essere molto stressante, occorrerebbe una pausa, breve ma intensa. Elite propone la Laguna Blu di Reykjanes, in Islanda. Nessun timore per il freddo, l'acqua, alimentata con l'impianto geotermico, raggiunge i 37-39 gradi ed è ricca di minerali come il silicio e lo zolfo.

Certo, la Laguna Blu di Reykjanes non sarà splendida come quella polinesiana, ma lo spettacolo che si propone al visitatore lascia con il fiato sospeso, la piscina termale è incantevole, l'ambiente circostante è affascinante, a volte un po' spettrale, ma decisamente suggestivo.

Il centro benessere è una delle attrazioni turistiche più amate in Islanda, diversi ponticelli attraversano la laguna, l'acqua è di un blu intenso, lungo i bordi della piscina è possibile imbattersi in secchi contenenti crema silicea da

spalmare in viso e sul corpo per ammorbidire la pelle.

Non esiste l'idromassaggio, ma cascate che rivestono lo stesso scopo. La sensazione più bella è rilassarsi nell'acqua mentre la temperatura esterna magari è sotto zero e piove, un'immagine unica.

Il centro offre numerosi trattamenti, il massaggio rilassante al peeling, il trattamento alle alghe capace di energizzare e nutrire la pelle al percorso rassodante. Ce n'è per tutti i gusti e tutti i tipi di pelle.

Blue Lagoon Spa si trova sulla penisola di Reykjanes, nei pressi di Grindavik, a 39 km dalla capitale Reykjavik, è possibile prenotare su www.bluelagoon.com, ma su internet è possibile trovare pacchetti da 5 ore a 66 euro; a questi vanno aggiunti aereo, pernottamento e ristoranti, ma la rigenerazione fisica e psicologica è garantita!



IL SORPASSO Levante, la Maserati dei SUV



È ormai retaggio di un lontano passato il connubio che legava il lusso a un concetto di auto ben definito e immutabile. Per anni i costruttori hanno realizzato creature dalle linee filanti, basse, affusolate, ammalianti che urlavano il loro potenziale prestazionale già da ferme. Peccato che tutti, proprio tutti, oggi debbano dar conto alle esigenze del mercato e delle sue nuove logiche; persino i costruttori più esclusivi non possono che piegarsi all'istinto di sopravvivenza e mettere su piazza prodotti in grado di guadagnarsi i favori del pubblico.

Con un notevole ritardo, per certi versi imperdonabile, anche Maserati fa il suo ingresso nel mondo dei SUV, calando un asso di assoluto pregio capace di riassumere la tradizione del marchio in una nuova forma che per quanto distante dalle origini, restituisce tutta l'aggressività tipica del marchio italiano. Con il malcelato intento di sottrarre contratti alla rivale Porsche, pioniera nel merito, nasce la Levante. Levante non vuole essere un SUV generico, ma la Maserati dei SUV, un nuovo punto di riferimento in termini di prestazioni, immagine e censo. Ad una prima analisi davvero nulla si può eccepire ai progettisti. Levante, riuscendo a dissimulare e non poco i suoi 5 metri di lunghezza, sfoggia un'armonia stilistica invidiabile, una notevole carica adrenalinica nel largo frontale caratterizzato da una vorace bocca pronta a

fare della strada un sol boccone e sormontato da arcigni fari LED, una spiccata armonia formale nella vista laterale, per finire con una chiusa di coda estremamente pulita. In ogni angolo della vettura si respira l'aria del Tridente, disseminata com'è di dettagli e richiami ad altre vetture del marchio più vicine allo spirito della tradizione. Gli interni affascinano per eleganza, cura dei materiali e scelta delle minuterie, in piena coerenza con il livello del prodotto.

Una vettura, insomma, davvero riuscita che non mancherà di accreditarsi un nutrito stuolo di estimatori anche aiutata da un prezzo, con le debite proporzioni, da considerarsi quasi popolare. Con un listino di partenza fissato a quota 73mila euro, Levante si pone di fatto come alternativa valida a vetture (tedesche) meno blasonate, mettendo sul piatto una innegabile personalità, tanta presenza scenica e una enorme dose di raffinatezza ed eleganza.

Ora, prima che la logica prevalga sull'emozione, che i budget disponibili vengano impegnati per garantire un decoroso futuro ai propri figli, prima che l'avanzare degli anni vi costringa ad andarvene in giro in anonime utilitarie, questo potrebbe essere davvero un bel regalo da concedersi. Con buona pace delle sportive di un tempo, potrete portarvi a casa un SUV, diesel ma pur sempre Maserati. E tanto basta.

Claudio d'Emmanuele
claudio.demmanuele@gmail.com



*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

Ecco la nuova legge sulla Semplificazione

Lo scorso luglio la Regione Campania ha approvato la legge sulla Semplificazione 2017: non un semplice adempimento amministrativo, ma una risposta concreta alle esigenze del territorio e dei cittadini.

La normativa prevede modelli di verifica e prevenzione, affinché i tempi siano realmente certi e i costi meno onerosi per tutti coloro che vogliono fare impresa ed esercitare legittimamente la propria autonomia.

La normativa ha valore e può essere applicata anche alle attività associative e di promozione del territorio. «Con l'approvazione della legge sulla semplificazione per il 2017, licenziata dal Consiglio regionale, viene attribuito alla IV Commissione Speciale un ruolo decisivo nel percorso di sburocratizzazione e snellimento delle procedure amministrative».

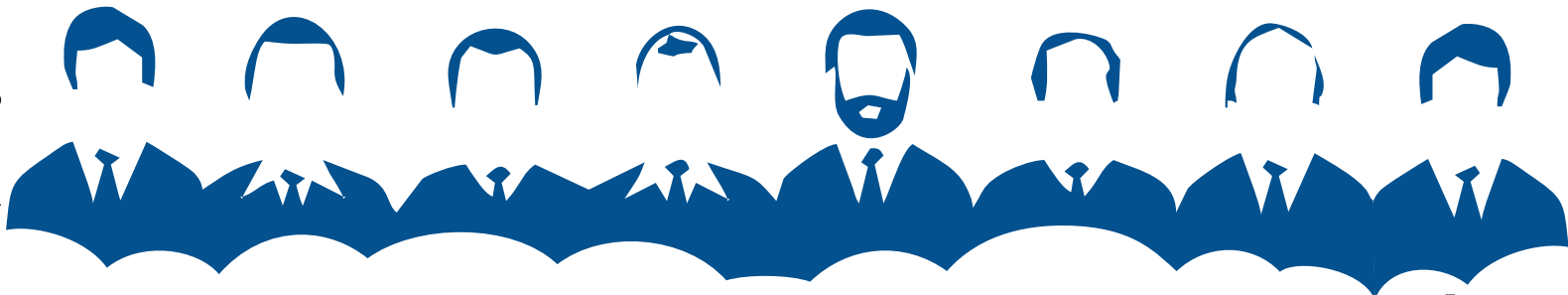
Sono le parole di Pasquale Sommese, presidente della IV Commissione Speciale della Regione Campania e di Antonella Ciaramella, suo vice.

«Siamo pronti a supportare le istanze dei cittadini, accompagnando le imprese e gli Enti Locali a rispettare tempi amministrativi che troppo spesso non consentono lo sviluppo e la realizzazione di procedure innovative. Così come prevede il Regolamento della Legge sulla Semplificazione - marzo 2016 - che indica tempi certi per quanti chiedono una PA agile, leggera e in grado di dare risposte immediate ai bisogni e alle esigenze di tutti».

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

Un successo per la Campania: «Oggi abbiamo la consapevolezza - concludono Sommese e Ciaramella - che con norme valide si superano concretamente i ritardi della pubblica amministrazione attraverso gli strumenti della verifica e della prevenzione su ogni fascicolo e su ogni responsabile amministrativo. Un processo che è particolarmente avvertito dai cittadini stanchi di subire gli atavici ritardi di una regione lenta e non al passo con i tempi».





L'esperto risponde

Maurizio Castaldi

Ho subito il furto del veicolo. La compagnia offre un valore di indennizzo molto basso, come funziona il calcolo?
 L'impresa calcola il valore di indennizzo sulla base di quanto previsto nelle condizioni di assicurazione. Generalmente il valore viene valutato sulla base di pubblicazioni specializzate come Quattroruote o Eurotax, richiamate in polizza. Ogni anno, il valore assicurato deve essere adeguato a quello commerciale. È quest'ultimo il valore sulla base del quale viene risarcito il danno, perché, secondo l'articolo 1909 del Codice Civile, il risarcimento di un danno non può essere superiore al danno subito. Le compagnie - ad ogni scadenza annuale del contratto - informano di questo i propri assicurati.

Ho sentito parlare da qualche amico di un vino che si sta molto diffondendo, il Pallagrello Nero. Posso avere qualche notizia in merito?
 Si sposa molto bene con grigliate di carne rosse in genere e principalmente con carni ovine, caprine e con il maialino casertano. Particolarmente indicato anche su formaggi molto stagionati e primi piatti corposi. Questo vino, molto amato da Ferdinando IV di Borbone, nasce da uve molto pregiate del casertano, più precisamente nel territorio compreso tra il monte San Silvestro e il Belvedere di San Leucio. Alcuni batteri, tanti decenni fa, imposero l'interruzione della produzione di Pallagrello, ripresa solo negli anni '90. La riscoperta e la valorizzazione del Pallagrello ha consentito che esso rientri a pieno titolo nella I.G.T. Terre del Volturno.

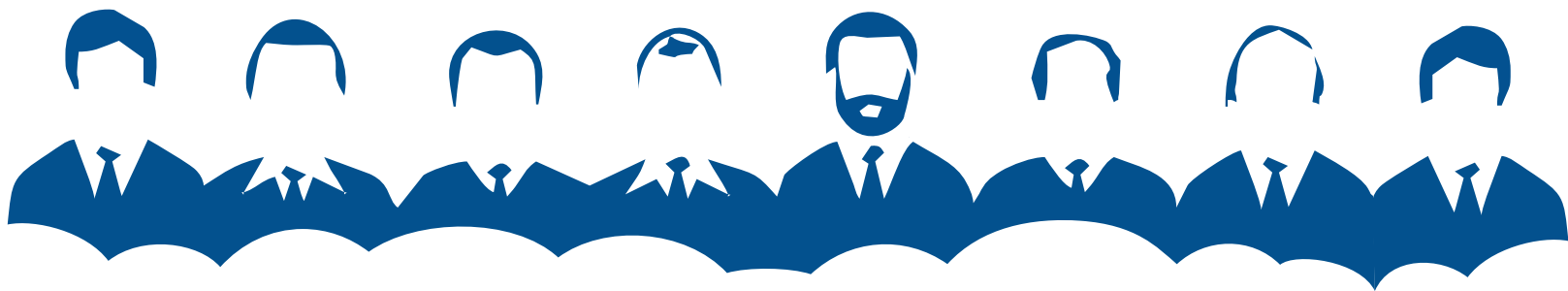
Francesco d'Innella

Gaetano De Rosa

Ho aperto una piccola rivendita di giornali, il mio commercialista mi ha detto che devo procedere con la denuncia dell'impianto di terra e dell'impianto elettrico. Come si fa?
 Tale obbligo sussiste se lei ha lavoratori dipendenti. Il datore di lavoro, infatti, è tenuto a inviare all'ASL territorialmente competente e all'INAIL la dichiarazione di conformità rilasciata dalla ditta esecutrice dell'impianto ai sensi del DM 37/08. L'attivazione degli impianti di messa a terra, di protezione da scariche atmosferiche e di installazioni elettriche in luoghi pericolosi deve essere effettuata solo se installati in ambienti di lavoro, pubblici o privati, per i quali si configuri un'attività lavorativa cui sia applicabile il D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Tale adempimento deve essere compiuto entro 30 giorni dalla data di messa in servizio dell'impianto e viene controllato dall'ASL ogni 5 anni o 2 anni (in funzione del tipo di attività).

Giancarlo Capuano

Gentile avvocato sono un ingegnere e lavoro per una società. Nel corso della mia attività lavorativa ho realizzato una invenzione. Mi può illustrare quali sono i miei diritti nei confronti dell'azienda per la tutela dell'opera da me creata?
 Egregio ingegnere, sulla scorta di quanto mi ha illustrato, salvo i dovuti approfondimenti, occorre prima di tutto verificare se nel suo contratto è prevista o meno una retribuzione per l'attività inventiva. In ogni caso ella avrà diritto a un equo premio solo qualora il datore di lavoro abbia ottenuto il brevetto sulla sua invenzione.



lettori@elitemcampaniamagazine.it

Achille Morabito

Qual è il modo migliore per restaurare i mobili antichi?

Il legno è un materiale "vivo" quindi bisogna prendersene cura con prodotti naturali, ma andiamo per ordine:

- ripulire le superfici con una paglietta metallica di grana finissima;
- trattare ripetutamente almeno 3 volte con soluzione tarlicida;
- acquistare la gommalacca in scaglie e scioglierla in alcol di ottima qualità in un contenitore di vetro o di metallo (assolutamente sconsigliata la plastica), versare la gommalacca, massimo 5 cucchiaini, nel contenitore e ricoprire con l'alcol aspettare almeno 6 ore. Ricoprire un batuffolo di ovatta con un panno di cotone e strofinare delicatamente sul mobile con movimenti circolari; dopo un paio di giorni passare un panno morbido imbevuto di olio paglierino.

imprenditore - Silenzio Cantatore

Maurizio De Dominicis

Quali sono attualmente le politiche di contrasto alle truffe assicurative?

Il Parlamento sta vagliando una normativa che, se dovesse entrare in vigore, prevederebbe numerosi strumenti di controllo e prevenzione. Attualmente esiste un archivio informatico antifrode, una banca dati nel ramo Rc auto capace di incrociare le informazioni di Ministero, forze dell'ordine, compagnie assicurazioni; uno strumento molto utile per gli addetti ai lavori. Le istituzioni stanno prendendo coscienza dei fenomeni fraudolenti e la lotta a tali speculazioni diventerà sempre più insistente fin quando non raggiungeremo i livelli europei di contrasto.

avvocato - Studio Legale De Dominicis

Raffaele Capasso

Devo sostituire il pavimento del salone. È possibile detrarre le spese?

La legge di stabilità 2016 ha prorogato la detrazione del 50% per lavori di ristrutturazione effettuati sulle singole unità immobiliari, tuttavia, come previsto dal D.P.R. 380/2001, la detrazione riguarda le spese sostenute per interventi di manutenzione straordinaria, per le opere di restauro e risanamento conservativo, per i lavori di ristrutturazione edilizia effettuati sulle singole unità immobiliari residenziali di qualsiasi categoria catastale. La sostituzione dei pavimenti rappresenta un intervento di manutenzione ordinaria e pertanto le spese sostenute non danno diritto alla detrazione. L'Agenzia delle Entrate ha chiarito che, laddove la sostituzione dei pavimenti rientri in un intervento più vasto, come la demolizione di tramezzature, la realizzazione di nuove mura divisorie e lo spostamento dei servizi, anche la spesa per la sostituzione del pavimento può essere detratta.

commercialista - Acd Consulting

Francesco Fasano

Esistono vantaggi fiscali per chi voglia cedere a uno dei propri soci un bene immobiliare?

La legge di stabilità 2016 ripropone un regime di fiscalità agevolata per consentire alle società commerciali di procedere, entro il 30 settembre 2016 (ma sembra sia prossima la proroga del termine), all'assegnazione o cessione ai propri soci di beni immobili o mobili registrati, nonché alle sole società immobiliari di gestione di trasformarsi in società semplici. Sono stabiliti vantaggi sia nell'imposizione indiretta (l'imposta di registro è dimezzata e l'imponibile coinciderà con il valore catastale), sia nell'imposizione diretta tanto per la società assegnante che per il socio assegnatario (applicazione di imposta sostitutiva di IRES e IRAP pari all'8% elevata al 10,5% per le società non operative o di comodo).

notaio - Studio Fasano e Iaccarino

Elite, Campania Magazine

N. 4 Settembre – Ottobre – Novembre 2016

DIRETTORE RESPONSABILE

Serena De Simone

direttore@elitemcampaniamagazine.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

Francesco Fasano

Giancarlo Iaccarino

Achille Morabito

redazione@elitemcampaniamagazine.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)

CONCESSIONARIE PUBBLICITA'

Keyone srl

Via G. Porzio, 4 CDN Napoli

tel. 081.7348124 fax 081.7348650

Neomedia di Format s.r.l.

Via On. Francesco Napolitano, 25 - NOLA (Na)

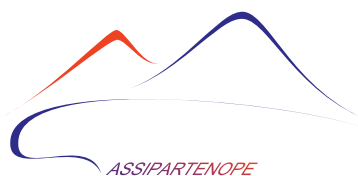
tel 0815126592 - fax 0146209

HANNO COLLABORATO:

Antonietta Amatruda, Mauro e Giancarlo Ascione, Antonio e Ciro Avagliano, Alba Cappellieri, Guglielmo Caruso, Antonella Ciaramella, Salvatore De Riso, Claudio d'Emmanuele, Marcello e Giuseppe Di Giacomo, Fabrizio Di Girolamo, Liana Enzini, Pierluigi Ferrillo, Giovanna Fiume, Gennaro Fusco, Roberto Goretti, Leonardo Impegno, Mike Lubrano, Giovanni Marone, Antonio Minguzzi, Angelo Milo, Claudia, Guglielmo e Lucio Mirra, Carlo Montesarchio, Giuseppe Orefice, Roberto Ormanni (e il Quartet), Sergio Riolo, Enrico Soprano, Federica Pizzini

RINGRAZIAMENTI:

Mariangela D'Abbraccio, Geppy Glejesis e Carolina Rosi



Servizi di ingegneria e consulenza tecnica aziendale



SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI

info@elitemcampaniamagazine.it



L'AMORE PER IL SAPORE PASSA DALLA NATURA

BUONE, GUSTOSE, SIGILLATE E SICURE
SONO LE UOVA FRESCHE NATURISSIME

PRODOTTO ITALIANO



 **CONFEZIONE
SIGILLATA**



 www.naturissime.it