

eLITE

CAMPANIA MAGAZINE

VICO DEL FICO
AL PURGATORIO

VICOLO D'ARTE

VICO DELLE BICI



FUCINELLA

TEATRO

www.teatrodiana.it



DIANA

Abbonamento

4 Spettacoli *Natale*

Regala Cultura....



Regala Teatro!



dal
25
gennaio

Sergio
ASSISI

**L'ISPETTORE DRAKE E
IL DELITTO PERFETTO**

*di David Tristram
Regia di Sergio Assisi*

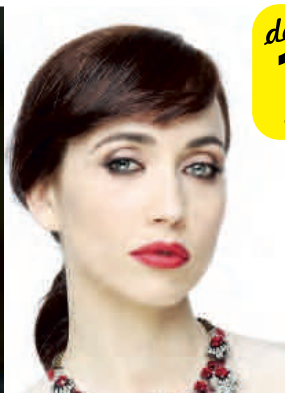
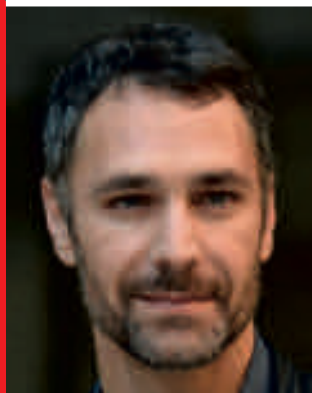


dal
22
marzo

Carlo
BUCCIROSSO

IL POMO DELLA DISCORDIA
*una nuova commedia scritta e diretta da
Carlo Buccirosso*

con **MARIA NAZIONALE**



dal
19
aprile

Raoul Chiara
BOVA FRANCINI
DUE

*di Miniero e Smeriglia
Regia di Luca Miniero*



dal
2
maggio

Serena Tosca
AUTIERI D'AQUINO

INGRESSO INDIPENDENTE

*di Maurizio de Giovanni
Regia di Vincenzo Incenzo*

Tel. 081 5567527 - www.teatrodiana.it



Campania felix



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

Quanto contano, nell'economia di una regione, gli eventi pubblici? Qualcuno sostiene che con la cultura non si mangi, noi riteniamo, al contrario, che il sapere svolga due funzioni primarie: porti denaro e arricchisca le menti. Per ogni spettacolo realizzato c'è un indotto: dall'operaio che costruisce il palco, all'ufficio stampa che promuove lo spettacolo, dagli alberghi che ospitano i turisti, ai ristoranti che offrono loro ristoro e così via, l'elenco è lungo. Un'intera città si mette in moto: basti pensare alle Luci d'Artista che muovono ogni anno a Salerno circa 12 milioni di euro. In una realtà come quella campana, povera di industrie e cantieri, approfittare dell'immenso patrimonio culturale e naturale che possiede è un dovere; è necessario per riattivare un'economia ormai stagnante e per dare respiro alle aziende locali. Sembrerebbe, infatti, che la crisi economica di questi ultimi anni abbia fatto aguzzare gli ingegni e stia portando la Campania proprio in questa direzione. Abbiamo notato, con immenso piacere, che il numero di eventi sul territorio è fortemente cresciuto: spettacoli teatrali agli scavi di Pompei, il Trofeo

Internazionale della Fotografia a Benevento, il Napoli Film Festival, Artecinema e poi le mostre: Cartier Bresson, Mimmo Jodice, Steve McCurry... Ognuna di queste manifestazioni ha visto la partecipazione di turisti, critici, artisti, attori e registi. Vi sembra poco? I turisti hanno speso, i critici hanno visitato, gli artisti, gli attori e i registi hanno vissuto questa realtà. Loro hanno arricchito noi portando liquidità e nuovi stimoli, noi abbiamo arricchito loro con il nostro immenso patrimonio culturale. Un confronto reciproco che ci rende migliori, ma che, soprattutto, apre la mente di chi ci conosce. Qualcuno tornerà, come hanno promesso, ad esempio, Dolce & Gabbana, qualcun altro si sentirà spinto a venire, come sostiene Versace che sta pensando a un evento in Campania. Ora tocca a noi fare in modo che questa macchina, che finalmente si è rimessa in movimento dopo anni di torpore, non smetta di funzionare. A noi cittadini il compito di partecipare, di chiedere sempre nuove rassegne, vernissage, mostre, sfilate. Dobbiamo essere avidi di interessi consapevoli e capaci di saper accogliere. Il sapere rende liberi e benestanti...

redazione@elitecampaniamagazine.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 documentazione prevista dalla legge di cui è il titolare e sul 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 

Elite, la fabbrica che non chiude mai

Elite Campania Magazine è una fucina di pensieri, macina idee e interessi. È in costante movimento ed è per questo che ogni numero non è mai uguale al precedente, anche nel look. Le nostre pagine si evolvono, crescono con noi e con i vostri suggerimenti, si modificano, si adattano, si plasmano. Avrete già notato che l'editoriale ha cambiato la grafica e con esso anche tante altre pagine; alcune rubriche hanno esaurito il percorso informativo, altre sono state introdotte; abbiamo dato spazio alle nuove firme, perché più siamo, più chiavi di lettura offriamo. Solo confrontando le nostre idee e i diversi stili di scrittura possiamo raggiungerci tutti. D'altronde il compito di chi scrive è quello di vivere la quotidianità del luogo in cui dimora, carpire esigenze e bisogni della comunità e portarli alla conoscenza di chi può soddisfarli.

Elite è una "fabbrica" che non chiude mai, perché è giusto che sia così. Non si può restare ancorati alle iniziali programmazioni se il mondo attorno sceglie altre strade. Siamo sempre noi nello spirito, Elite resta inconfondibile per il garbo con il quale racconta la Campania, per l'attenzione che impiega nel ricercare le notizie, per la sensibilità che manifesta ogniqualvolta scopre una splendida e funzionale realtà, ma ci aggiorniamo affinché voi possiate identificarvi sempre più nella nostra rivista.

Quest'anno, a proposito di cambiamenti, non abbiamo dedicato la copertina al Natale, qualcuno ne resterà deluso, ma Elite va oltre: è un trimestrale. Saremo con voi anche a febbraio e marzo; credo che dopo mesi di luci, presepi e canti natalizi ne avrete viste abbastanza!

Abbiamo scelto, quindi, l'estro creativo di Lello Esposito che, con le sue maschere di Pulcinella, racconta la nostra storia, le nostre tradizioni e il nostro futuro. Fulvio Tessitore, in occasione della consegna all'artista del premio "Roberto Cortese" ha detto di lui: «Per Esposito Pulcinella è l'espressione della vivace, intelligentissima energia di vivere del



La volontà di vivere per Pulcinella e per i napoletani significa conoscere e affrontare quotidianamente la complessità, le difficoltà della vita, quelle che Gianbattista Vico definiva le "anfractuosa vitae"».

Su questo numero potrete leggere delle numerose iniziative che sono state realizzate in questi mesi nelle nostre città, vi imbatteverete in uno "speciale Natale" un po' particolare perché dedicato a eventi pubblici e privati a differenza dello scorso anno in cui scegliemmo regali e presepi; invoglieremo la vostra lettura con Peppe Servillo, Massimo Ranieri e Sergio Assisi. Scoprirete che in una terra apparentemente inospitale per le aziende, trovano spazio numerose imprese virtuose operative in Italia e all'estero e tutte dedicate al nostro miglior patrimonio: il cibo e il caffè. Andrete a teatro per assistere con noi alla Prima del San Carlo e poi ripercorrerete le strade del cinema, a Napoli ce ne sono tante.

Questo è Elite, un vulcano di entusiasmo che, speriamo, vi emozioni sempre. Buona lettura e, soprattutto, Buon Natale!

Serena De Simone
direttore@elitecampaniamagazine.it



In copertina:
la maschera
di Pulcinella
di Lello Eposito

- 1 EDITORIALE**
Campania felix
- 3 IL DIRETTORE**
Elite, la fabbrica
che non chiude mai
- 6 L'ARTISTA**
Lello Eposito, l'artista
dei simboli
di Francesco Fasano
- 8 CURIOSITA'**
Tutte le strade portano sul set
di Maurizio Castaldi
- 10 TORREFAZIONE**
Campana Caffè, passione
da tre generazioni
di Giancarlo Iaccarino
- 13 IMPRENDITORIA**
Da Eduardo De Filippo
ai Freak Coffee
di Gaia De Giovanni
- 14 SPECIALE NATALE**
Va di scena un coro
davvero speciale
di Ornella Mallardo
- 16 SPECIALE NATALE**
Nelle viscere della città
con Dante Alighieri
di Achille Morabito
- 18 SPECIALE NATALE**
Mercatini di Natale
in Campania
- 22 GIUSTIZIA**
Tempi duri per chi truffa
di Maurizio De Dominicis
- 25 CREATIVITÀ**
Architettura: il bello incontra
la funzionalità
di Giancarlo Capuano
- 28 MEDICINA**
Radiologia, un salvavita
di Serena De Simone
- 30 ARTIGIANATO**
Marco Petrucci:
il Michelangelo del Casale
di Riccardo Giammarino
- 32 MUSICA**
Peppe Servillo: cantare
Napoli con teatralità
di Serena De Simone
- 34 SPECIALE TEATRO DIANA**
L'ispettore Drake al
servizio della comunità
- 35 SPECIALE TEATRO DIANA**
Teatro del porto: in
viaggio con Viviani
- 36 SPECIALE TEATRO DIANA**
L'Incontri al Diana con
Aldo Cazzullo
- 39 CELEBRAZIONE**
Armatori a confronto
di Giancarlo Iaccarino
- 40 ALLA PRIMA**
xxxxxxxxxxxx
di Maria Pia Sansone
- 43 IN CITTÀ**
Alla scoperta dell'arte
contemporanea
di Giancarlo Capuano
- 44 IN CONCERTO**
Pianoforti tra i vicoli
di Giancarlo Capuano
- 46 LA MOSTRA**
Steve Mc Curry, una mostra
"Senza confini"
di Serena De Simone
- 48 ECCELLENZE**
Carne, verdure o Bio?
di Gaetano De Rosa
- 52 VENDEMMIA**
Re Ferdinando, la
cantina del Pallagrello
di Francesco d'Innella
- 54 TRADIZIONE**
Caseificio Costanzo,
qualità e innovazione
di Francesco d'Innella
- 57 L'ORO DI NAPOLI**
di Achille Mortabito
- 58 PANE, AMORE E...**
- 61 VEDI NAPOLI E POI...**
di Francesco Li Volti
- 62 SUL LUNGOMARE**
- 63 GIALLO NAPOLETANO**
di Maurizio Castaldi
- 65 PROFUMO DI DONNA**
di Maria Pia Sansone
- 66 SABATO, DOMENICA
E LUNEDI'**
di Maria Pia Sansone
- 68 LUNA ROSSA**
- 69 MEDITERRANEO**
di Mike Lubrano
- 70 SAPORE DI MARE**
di Maurizio Castaldi
- 71 IL SORPASSO**
di Claudio d'Emmanuele

Il prossimo numero di Elite
sarà in distribuzione
il 15 Marzo



32

Musica

Peppe Servillo: cantare Napoli con teatralità



16

Speciale Natale

Nelle viscere della città con Dante Alighieri



22

Giustizia

Tempi duri per chi truffa



25

Creatività

Architettura: il bello incontra la funzionalità



6

L'artista

Lello Esposito, l'artista dei simboli

Lello Esposito, l'artista dei simboli

Scultore e pittore emerso negli anni '70, oggi espone in tutto il mondo. A lui si devono le maschere di Pulcinella e i mille volti di San Gennaro

«Lello Esposito è un artista spontaneo, intelligente e versatile... Il suo studio è Napoli, la città materiale e immateriale, le cui mille facce Lello Esposito ritrae senza sosta, in continua ricerca, in continua scoperta attraverso la "maschera" di Pulcinella. Ma Pulcinella è una "maschera" come quelle di altre città o è qualcosa di diverso, insondabile e ineffabile come Napoli, la gente di Napoli, le pietre di Napoli? Lello Esposito è convinto di questo e questo ricerca e studio all'aria aperta, come uno dei tanti napoletani che camminano e così capiscono la vita».

Con questa motivazione lo scorso novembre è stato conferito all'artista partenopeo il premio Roberto Cortese, giunto alla sua X edizione, riconoscimento consegnato già a Angelo Panebianco, Carlo Azeglio Ciampi, Toni Servillo, solo per citarne alcuni. Quest'anno il premio va all'arte e, quindi, a Lello Esposito, scultore napoletano famoso per aver «valorizzato i simboli della nostra città - spiega Esposito - in tempi in cui farlo significava radicarsi in una cultura chiusa. Erano gli anni '70 e anche l'arte doveva guardare oltre confine, altrimenti non era tale».

Sostiene spesso che Pulcinella sia il suo compagno di strada scomodo, perché?

A lui è legata l'oleografia dell'immobilismo e della furberia. Capita di trovare in giro per la città il ritratto oppure la scultura di Pulcinella intento a mangiare un piatto di spaghetti. Ebbene, con me Pulcinella è cresciuto: da Colonnese il mio compagno scomodo ha imparato a leggere, ha studiato e ha viaggiato. Nella famosa libreria è possibile, infatti, trovare le mie sculture con un Pulcinella evoluto. Si è confrontato con il mondo e ha ampliato i suoi orizzonti. Quando nel '96 ho aperto la galleria a palazzo San Severo in piazza San Domenico Maggiore, ho dipinto una tela enorme, era il ritratto di Pulcinella e lo accompagnava la scritta: "Pulcinella non abita più qui", a significare che lui è nel mondo. Dagli anni '70 a oggi di strada ne abbiamo fatta, lui è come me: più mi radico nella città realizzando opere rappresentative dei nostri simboli - San Gennaro, il Vesuvio, Pulcinella, i corni - più viaggiamo nel mondo.





Lello Esposito, con alcune sue opere

È un autodidatta... la sua maestra è la strada, oggi espone in tutto il mondo, a febbraio sarà a Los Angeles...

Ho sempre avuto le idee chiare: volevo diventare un artista. A volte mi chiedono che lavoro svolgo, come se essere scultore non fosse un'attività! Ho iniziato negli anni '70 vendendo i miei burattini per strada, poi, man mano che guadagnavo, aumentavo la produzione, la modificavo; più denaro entrava e più investivo: sperimentavo nuovi materiali, prima la terracotta, poi il bronzo; prima piccoli oggetti poi sempre più grandi. Nel '78 ho aperto il mio primo laboratorio alla Doganella, nell'85 all'Arenella e nel '96 al centro storico. Piccoli passi che mi hanno portato in giro per il mondo: in principio esponevo in Italia, poi in Europa e poi Oltreoceano, ma non amo molto le mostre, mi fanno perdere il contatto con la mia terra. Ho un rapporto viscerale con Napoli, il mio studio è aperto a tutti, lavoro tra la gente, non riuscirei a chiudermi in un percorso solitario di produzione ed esposizione.

Cosa rappresentano Napoli e i suoi abitanti per lei?

I napoletani sono la parte più bella della mia vita, ho tantissimi amici, la mia arte raggiunge tre generazioni: gli anziani, i loro figli e i nipoti. Rapporti unici che coltivo da decenni. Napoli, invece, va letta e capita. Oggi, per esempio, è una splendida giornata, in piazza San Domenico Maggiore ci sono tanti turisti seduti ai tavolini delle caffetterie, accarezzati da un contesto storico

d'eccellenza e distratti da artisti di strada e venditori di ogni sorta. Quindici anni fa era impensabile. È l'evoluzione dei tempi: da un lato il progresso, dall'altro le nostre tradizioni. Napoli è così, sa accogliere la modernità con una velocità straordinaria, senza mai perdere le sue origini. Questo è il magico Made in Naples.

Perché si definisce un artista di culto?

Negli anni '70 si tendeva a rimuovere la propria origine e le proprie tradizioni. Al contrario io scesi nelle viscere della città per portare alla luce i nostri simbolismi. Ho fatto in modo che quei simboli, parlo della pizza, di Pulcinella, di San Gennaro ecc., si liberassero dell'immobilismo ai quali erano stati costretti dando loro nuova linfa e nutrimento. Da allora molti artisti hanno seguito questa strada, sono stato chiamato dall'America perché una giovane pittrice voleva disegnare il Vesuvio e mi chiedeva delucidazioni. Questo è culto: trasmettere, raccontare e fare in modo che tutti ci mettano le mani.

Che periodo è questo per l'arte?

Un periodo vivo e dinamico. Ci sono ragazzi straordinari e si respira nell'aria una creatività coinvolgente. Dobbiamo solo imparare a essere più uniti, a lamentarci meno e lavorare di più. Tutto il mondo è in crisi, ma noi abbiamo la fortuna di vivere in una città splendida, ricca di storia e di opportunità, basta saperle cogliere.

*Francesco Fasano
ffasano@notariato.it*

Tutte le strade portano sul set

Grandi film italiani sono stati girati a Napoli: viaggio tra le vie dei Ciak



La scalinata ripresa nel film "Scusate il ritardo", ieri e oggi

Non c'è strada a Napoli che non sia stata scenografia di un set cinematografico e non è un caso che il nome della nostra città detenga il primato di citazioni nei titoli dei film: Napoli Millionaria, L'Oro di Napoli, Napoli Violenta, solo per citarne alcuni. In occasione del Napoli Film Festival, giunto quest'anno alla sua diciottesima edizione, Campania Movie Tour ha promosso un viaggio per le strade dei Ciak. Impossibile visitarle tutte, ma il piccolo quadrilatero piazza Amedeo, via Crispi, Riviera di Chiaia e ritorno offrono numerosi spunti e riportano alla mente vecchi e famosi film. Chi non ricorda "Scusate il ritardo", pellicola fortunata che valse il nastro d'argento come miglior attore non protagonista a Lello Arena. Buona parte del set fu allestito in via Mariconda, oggi scalinata Massimo Troisi.

Il film, girato nel 1983 con la regia di Massimo Troisi, vede un esilarante dialogo sotto la pioggia incessante - rigorosamente artificiale - tra Lello Arena (Tonino) e Massimo Troisi (Vincenzo). Seduti sulla scalinata, che non è la prima che si incontra da via Crispi, ma la terza scendendo verso la Riviera di Chiaia, i due protagonisti si confrontano su un amore finito, o meglio, Tonino affligge il caro amico Vincenzo con i problemi della sua vita privata. Tutti ricorderanno la scena in cui Tonino schizza l'acqua piovana sul volto di Vincenzo, ebbene quel buco nell'asfalto oggi è stato chiuso, ma resta visibile. La scena non era studiata, nacque dall'estro creativo dei due protagonisti, grandi attori e amici inseparabili nella vita. Un feeling difficile da comprendere, tanto che la troupe romana faticò a seguirli!

Proseguendo per via Arco Mirelli si incrocia il set di "Napoli violenta", un film del 1976 di Umberto Lenzi, protagonista Maurizio Merli nei panni di un commissario del Nord chiamato a contrastare la criminalità organizzata. Un genere poliziesco che oggi sarebbe impossibile da produrre perché molto costoso: tutte le scene furono girate in esterna, per le strade di Napoli e l'attore non usava controfigure.

Scendendo verso la Riviera di Chiaia e risalendo per Salita San Filippo ci si imbatte in un altro capolavoro della nostra produzione cinematografica: "Filumena Marturano" diretto da Eduardo De Filippo nel 1951.

Il film fu girato con gli stessi attori che Eduardo volle in teatro per la medesima rappresentazione. Erano anni floridi per i film, era il Dopoguerra, milioni di persone andavano al cinema, la città risorgeva dalle ceneri.

**SCALE
MASSIMO TROISI
ATTORE
1953-1994
QUARTIERE CHIAIA**



Evoluzione della chiesa in cui si sposano Filumena Marturano e Domenico Soriano



Le scene del funerale tratte da "L'Oro di Napoli" e "Operazione San Gennaro".

In basso, Teddy Reno e Nino Manfredi



Eduardo ne approfittò perché necessitava di soldi: nel 1948 aveva acquistato il teatro San Ferdinando bombardato durante la Guerra e intendeva ricostruirlo. Trovare la giusta location per questo film non fu facile: Eduardo era stato criticato per aver rappresentato nella sua precedente pellicola una Napoli negativa: quartieri degradati, criminalità. I senatori proposero persino un'interrogazione parlamentare e la censura all'epoca era frequente. Per le scene di Filumena Marturano, quindi, il regista aveva bisogno di un vicolo meno malfamato, ma che prevedesse una edicola votiva, perché Filumena "parlava" con la Madonna delle Rose, e una chiesa, quella in cui, nelle scene finali, Domenico Soriano sposò Filumena. Salita San Filippo era perfetta: c'erano l'edicola, il piccolo borgo e la chiesa. Di anni ne sono passati da allora e poco è rimasto in quel vicolo: la facciata della chiesa, ad esempio, è stata modificata e accanto è stato eretto un palazzo.

Arriviamo sul lungomare Caracciolo, è qui che sono stati girati "L'Oro di Napoli" e "Operazione San Gennaro": due generi molto diversi che in comune hanno la scena di un funerale girata, appunto, vicino al mare. Procedendo per la villa comunale ci imbattiamo in Tom e Jerry in "Napolitan Mouse", cartone già divertente, ma arricchito dai luoghi e dalla vivacità di gatti e cani partenopei. Restiamo in villa comunale perché lì è stata girata una scena di "Totò, Peppino e la malafemmina", Teddy Reno, in compagnia di Nino Manfredi, scopre che la donna di cui si invaghisce è una ballerina.

Il percorso cinematografico si chiude in piazza Amedeo, passando prima dalla casa di Eduardo de Filippo in via Ascensione e di Peppino de Filippo in via Vittorio Colonna. Nel 1954 in una piazza molto diversa da quella attuale, all'epoca passava il tram, De Sica ed Eduardo giravano "Tempi nostri" con la regia di Alessandro Blasetti. Un film a episodi, una novità per quel tempo. Oggi diremmo una "fiction"...

Maurizio Castaldi

maurizio.castaldi@assipartenope.it

Campana Caffè, passione da tre generazioni

È tra le 25 torrefazioni eccellenti d'Italia, le miscele hanno un gusto intenso e deciso



La Campania è la patria del caffè. Riconosciute in tutto il mondo, le sue miscele sono uniche. Paola Campana è proprietaria, insieme al padre e al fratello, di Campana Caffè, una torrefazione con 76 anni di storia.

Come nasce la torrefazione Campana?

La storia di Campana Caffè parte dagli anni '40 del secolo scorso, quando Sabino Campana apre una rinomata pasticceria nel centro storico di Torre Annunziata e accanto alla produzione dolciaria di qualità accosta la produzione di caffè fresco appena tostato da offrire al pubblico esigente di una volta. Il figlio nonché mio padre, Pasquale Campana, ha ereditato e perseguito l'attività di torrefazione con grande dedizione trasmettendola anche a mio fratello Raffaele e a me. Raffaele ed io rappresentiamo la terza generazione di una passione che persiste e migliorare in un mix di tradizione e innovazione. Raffaele ha ereditato da mio padre il know how della produzione, io, venendo da

una formazione universitaria prevalentemente economica e da rilevanti esperienze in svariate aziende, mi occupo della commercializzazione e della pubblicizzazione del suo prodotto.

Come nasce la miscela?

Appassionati del nostro lavoro, cerchiamo di farlo al meglio, selezionando i migliori crudi del mercato. In natura esistono più di 6mila specie di caffè, ma i Paesi produttori ne commerciano tre: l'arabica, la robusta e la liberica. Selezioniamo i nostri caffè in base al Paese di provenienza, alla grandezza del chicco e al grado di qualità con cui vengono suddivisi nel mercato. Ogni caffè presenta caratteristiche organolettiche diverse, a seconda del terreno di origine, della qualità e della quantità di sali minerali contenuti in esso, delle temperature climatiche, del tasso di umidità e delle piogge. La qualità più pregiata e anche più delicata è l'arabica che cresce anche a 2500 metri



di altitudine ed è più esposta all'attacco dei parassiti e alle condizioni meteorologiche più disagiati. Le nostre miscele sono circa 4 e tutte prevalentemente di natura arabica.

De'Longhi vi annovera tra le 25 torrefazioni eccellenti d'Italia...

Sì, siamo stati annoverati da De'Longhi e Slow Food tra le eccellenze delle torrefazioni italiane. La miscela premiata è la nostra meravigliosa "Extra Gold" una 100% arabica nella quale gustare tutte le note del cioccolato e del gelsomino. Da poter accompagnare anche con delizioso cioccolato fondente.

Qual è il vostro target?

Il nostro target di mercato sono le famiglie, i ristoranti, gli alberghi, i B&B e botteghe che vendono prodotti di fascia medio alta.

Cos'è per voi il caffè?

Il caffè è arte, passione e cultura. Il caffè è come il vino, esistono così tante varietà in natura e ognuna delle quali in base al Paese di origine e al tipo di terreno in cui è coltivata esplica le sue note di gusto: dalla mandorla alla nocciola, dal cioccolato agli agrumi, dal profumo di gelsomino ai frutti rossi. Ogni caffè varia in base alla provenienza, al clima, al metodo di lavorazione, al terreno e al metodo di raccolta utilizzato. Purtroppo a Napoli siamo bravi a fare il caffè, ma si conosce ben poco di questa bevanda che è seconda solo al petrolio per esportazioni.

Perché si beve tanto caffè nel mondo?

Noi italiani soprattutto napoletani amiamo bere il caffè a casa, non ci svegliamo la mattina se prima non abbiamo sorseggiato "na tazzullela e'cafe". Il caffè è un eccitante, ci dà energia, ci tiene svegli e spesso diventa un momento di socializzazione e di svago: lo si beve al bar in compagnia degli amici o per concederci una pausa dal lavoro. C'è chi lo beve la sera, dopo cena sembra che ad alcuni concili il sonno. Da produttrice di caffè di qualità sono contraria alla produzione di cialde e capsule. Tra l'altro per poter fare una cialda o una capsula buona è necessario realizzarla con una maggiore quantità di robusta a dispetto dell'arabica che è quella che fa meno male e contiene una percentuale di caffeina molto più bassa. Peraltro, non meno importante, queste cialde e queste capsule sono difficili da smaltire. Visti i numerosi problemi ambientali, sarebbe il caso di utilizzare il caffè in maniera più giusta e sostenibile.

Ci racconta le fasi di produzione?

Come miscroaster italiana e più specificamente napoletana, ci atteniamo a un processo di produzione rigorosamente artigianale, più attento alla selezione delle materie prime e al processo di lavorazione e confezionamento. Le fasi della produzione sono cinque a partire dalla selezione dei crudi, che avviene con attenzione e sapienza all'interno del nostro laboratorio di torrefazione. Una volta arrivato in sede, viene ulteriormente controllato per valutarne imperfezioni, profumi e odori sgradevoli nel caso compaiano. Se non rispetta i nostri standard lo rinviemo al mittente. La terza fase, quella della tostatura, avviene per singole origini, rispettando le caratteristiche fisiche e organolettiche di ogni specifica qualità. Ognuna richiede tempi di cottura e di riposo differenti. La quarta fase prevede la miscelazione dei caffè già tostati e una volta che viene riposto nei silos, si lascia riposare per almeno 24 ore. Il caffè deve raggiungere il giusto grado di maturazione tale da godere a pieno del gusto intenso dei suoi aromi. L'ultima fase e non meno importante è quella dell'imbustamento, utilizziamo delle buste salvaroma, che a differenza del sottovuoto lascia traspirare il caffè rispettando e conservando intatte nel tempo le caratteristiche organolettiche della bevanda. Adottiamo per il nostro caffè un tipo di tostatura piuttosto spinta, ma giusta al punto da esaltare le qualità e i sapori di ogni singola monorigine che a seconda della provenienza esplicano note di cioccolato, mandorla, nocciola, pantostato, gelsomino, caramello, liquirizia.

Qual è il segreto per un buon caffè?

Il segreto di un buon caffè è innanzitutto la miscela, poi la macina e infine la mano e la bravura di chi lo fa. Bisogna saper dosare le giuste quantità e tenere la macchina o la caffettiera sempre pulita a regola d'arte.

*Giancarlo Iaccarino
iaccamassa@bitcom.it*

In alto, alcune fasi della lavorazione dei chicchi di caffè e i macchinari utilizzati da Campana Caffè



Natale in casa Bottone



un regalo gradito è sempre firmato...

NAPOLI
VIA PIETRO CASTELLINO, 132
Tel. 081 2405100
VIA GIUSEPPE BONITO, 2
Tel. 081 5560563
VIA GENNARO SERRA, 78
Tel. 081 7642832

ROMA
VIA DELLA STELLETTA, 27
Tel. 06 6861703

POTENZA
VIA PRETORIA, 32
Tel. 0971 21871



NAPOLI-ROMA-POTENZA



SERVIZIO CONSUMATORI:
Tel. (+39) 081 24 05 1 00

info@dolceidea.com
www.gennarobottone.it

Dolce Idea Gennaro Bottone

Da Eduardo De Filippo ai Freak Coffee

Come evolve la cultura del caffè

"Sul becco io ci metto questo coppetiello di carta. Pare niente questo coppetiello, ma ci ha la sua funzione. E già, perché il fumo denso del primo caffè che scorre, che poi è il più carico, non si disperde. Come pure, professo', prima di colare l'acqua, che bisogna farla bollire per tre o quattro minuti, per lo meno, prima di colarla, vi dicevo, nella parte interna della capsula bucherellata, bisogna cospargervi mezzo cucchiaino di polvere appena macinata. Un piccolo segreto". Comincia con queste dettagliate istruzioni il monologo sul caffè di Pasquale Lojacono nella commedia "Questi Fantasmi" di Eduardo De Filippo, a testimoniare che i napoletani sono da sempre attenti alle tecniche di preparazione del caffè. Cinquant'anni dopo un altro napoletano, Antonio Nurri, si propone come alfiere di questo orgoglio tecnologico napoletano progettando e distribuendo nel mondo macchine da caffè all'avanguardia sia per design sia per tecnologia.

Come è nata l'idea di progettare macchine da caffè?

Nell'azienda in cui lavoravo anni fa seguii la progettazione di una macchina a doppia caldaia. Il successo commerciale fu notevole, tanto che ancora oggi quella macchina assicura un fatturato di oltre il 50% dell'intera produzione del gruppo. Sull'onda di quel traguardo proposi di riammodernare l'intera linea produttiva, ma l'azienda non condivise la mia idea. Decisi allora di mettermi in proprio per essere libero di proporre le mie idee.

In cosa si differenziano in termini tecnologici le sue macchine da quelle presenti sul mercato?

Impiegano strumenti e oggetti provenienti da altri settori (ad esempio pompe di estrazione medicale) e tecnologia personalizzata secondo le diverse esigenze.

A quale tipologia di cliente sono indirizzate le sue macchine?

In gergo si definiscono freak coffee (fanatici, amanti del caffè) persone che del caffè ne fanno una religione e che sono informatissimi sulle ultime mode e tecnologie.

Qual è il suo mercato di riferimento?

La Corea del Sud perché ha il più alto numero al mondo di iscritti alla SCAE - Speciality Coffee Association of Europe.

Il sapore e l'aroma del caffè sono migliori utilizzando le sue macchine?

Non solo sono migliori ma, grazie alla flessibilità delle macchine, i profili di estrazione si possono ottimizzare per ogni tipo di caffè. Questo è importante perché l'estrazione dipende da due fattori fondamentali: temperatura e pressione di estrazione, che possono variare secondo il proprio gusto.

Parlando di caffè, come viene riconosciuta la napoletanità all'estero?

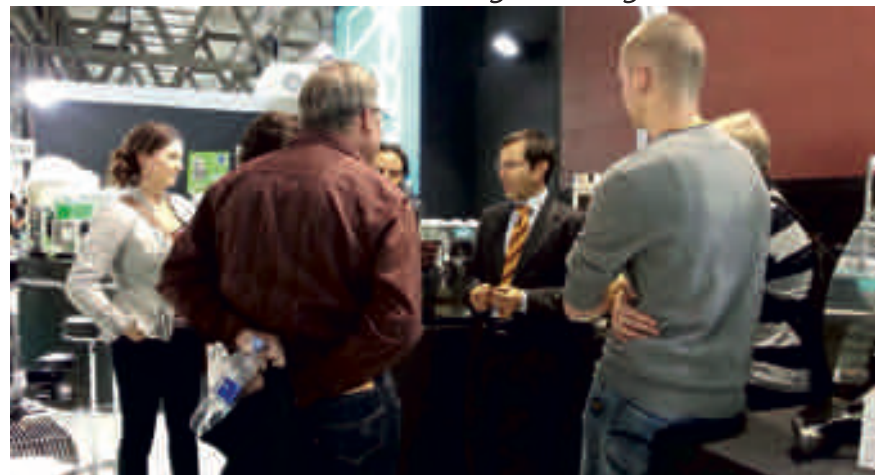
Attraverso i simboli. Uno di questi è la macchina a leva, ancora oggi in largo uso nella nostra città.

Se qualcuno fosse interessato può scriverle?

Si all'indirizzo info@ambientespresso.it

Assaggiando il caffè preparato con la macchina di Antonio Nurri verrebbe da parafrasare Pasquale Lojacono: "Caspita, chesto è ccaffé. E' ciucculata. Vedete quanto poco ci vuole per rendere felice un uomo: una tazzina di caffè presa tranquillamente qui fuori con un simpatico dirimpettaio".

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



Il Colosseum realizzato da Antonio Nurri



Speciale natalizio

Va in scena un coro davvero speciale

Da tre anni, ogni Natale, 180 bambini della scuola elementare Orazio si esibiscono in canti natalizi. Uno spettacolo da ascoltare e osservare

«Tutto ha avuto inizio tre anni fa, durante una delle tante riunioni scolastiche di inizio anno. La discussione programmatica si era appena conclusa, ma eravamo insoddisfatte, mancava qualcosa di stimolante, qualcosa che desse una spinta emozionale e che entusiasmasse gli alunni; qualcosa che li vedesse uniti per perseguire uno scopo unico».

Ornella Mallardo, insegnante della scuola elementare statale Orazio, in via Orazio a Napoli, racconta la nascita di un progetto scolastico che vede impegnati ogni anno i bambini di tutto l'istituto.

«Fu quel giorno - continua la docente responsabile del progetto - che Carla, una mia collega, mi propose di organizzare un coro con tutti i bambini della scuola. La guardai sbalordita: un coro composto da 180 bambini? Una follia!!!».

Colta di sorpresa, l'insegnante inizialmente esitò, poi, però, la proposta è diventata realtà: «La settimana successiva -ricorda Ornella Mallardo - avevo scelto i canti natalizi e insieme a tutte le colleghe avevamo individuato i bambini del coretto che avrebbero fatto da traino per i

più insicuri. Le prove cadenzate si effettuavano più volte a settimana e tutte le insegnanti collaboravano lavorando con i propri alunni per un canto specifico. Più si avvicinava la data del debutto, più le prove si infittivano ed era veramente straordinario passare nei corridoi e sentire le voci dei bambini levarsi in cori dalle classi, talvolta più d'una in contemporanea. Finalmente nei giorni immediatamente precedenti il Natale del 2014, il Coro dell'Orazio fece ascoltare la sua voce per la prima volta, con grande soddisfazione di tutte le insegnanti e dei genitori degli alunni».

Questo è il terzo anno che i bambini vanno in scena. La meravigliosa chiesa di S. Gioacchino, il cui parroco, Don Salvatore Farì, si rende sempre disponibile per la comunità e per i bambini in particolare, ospita l'evento della scuola Orazio, rendendo ancora più magico il momento.

«Lo scorso anno - aggiunge la docente - ci siamo spinti oltre preparando un'altra corale per la fine dell'anno scolastico. Un altro successo. Il tema trattato è stato "Il Mediterraneo" inteso come conoscenza multiculturale



di canti e tradizioni, come arricchimento e, soprattutto, come accoglienza, in tempi come questi, nei quali tante persone giungono nella nostra terra per trovare rifugio e ostello, per ricominciare a vivere. Il lavoro ha dato modo ai nostri alunni di conoscere fatti che spesso vengono, se non ignorati, certamente non considerati nella giusta luce e prospettiva».

Una nuova occasione, dunque, per far divertire i più piccoli e per sensibilizzarli a fenomeni e realtà che fanno parte del mondo moderno.

«Oggi posso dire di essere felice di aver accettato la sfida - commenta Ornella Mallardo - perché è una vera gioia vedere con quanta lena, amore, entusiasmo e partecipazione tutti gli alunni collaborino e quanto aiuto reciproco riescano a darsi».

L'Istituto Orazio è molto attivo nell'organizzazione di progetti e manifestazioni per i propri alunni. Altre attività saranno poste in essere quest'anno, come corsi di spagnolo, inglese, teatro e tanto ancora. «Per quel che riguarda il nostro coro - chiosa l'insegnante - posso affermare che

cantare permette di esprimere se stessi e mettersi in gioco. Avere un pubblico nelle corali o anche semplicemente durante le prove può sembrare facile, ma comporta uno sforzo notevole soprattutto per i più timidi. Un'esperienza come questa insegna che si vince quando si agisce come un'unica squadra, sostenendosi a vicenda. È un momento di crescita per i nostri piccoli cantori che fornisce loro la possibilità di sperimentarsi, sia individualmente, poiché le potenzialità vengono accolte, trovano espressione aumentano l'autostima; sia dal punto di vista relazionale ed emotivo poiché viene condivisa l'espressione e la gestione delle emozioni. Inoltre chi canta è, insieme, strumento e strumentista. Doppia e stimolante opportunità che si offre a quanti, senza necessariamente conoscere note e solfeggio, siano dotati di buon orecchio e vogliano di misurarsi con la propria vocalità. Il canto di gruppo, poi, richiede anche quel gusto per "l'accordo" inteso, oltre che musicalmente, anche e soprattutto come capacità di relazionarsi e di lavorare ad uno scopo unico. Per questo il nostro motto è "tante voci per una sola"».

Ornella Mallardo



Nelle viscere della città con Dante Alighieri

Il regista Domenico Corrado ripropone nel Museo del Sottosuolo di piazza Cavour la prima cantica della Divina Commedia: un suggestivo viaggio, mai così attuale



Non esiste luogo più suggestivo del sottosuolo per rappresentare l'Inferno di Dante Alighieri. Un viaggio itinerante negli inferi di Napoli per narrare una delle opere più belle che siano mai state scritte, La Divina Commedia.

Lo spettacolo, promosso da Tappeto Volante, società specializzata in produzione e realizzazione di eventi artistici e culturali, è ideato e diretto da Domenico M. Corrado, regista. «Sono trascorsi 10 anni dalla prima rappresentazione dell'Inferno di Dante alle Grotte di Pertosa - ricorda - Oltre 700mila spettatori, tanti bambini e ragazzi. Adesso a ospitare la nostra rivisitazione dell'opera dantesca è il Museo del Sottosuolo in piazza Cavour a Napoli».

Il segreto del successo dello spettacolo è il luogo, ma soprattutto l'interazione fra attori e pubblico. «Riprodurre fedelmente le trentatré cantiche non avrebbe sortito l'effetto sperato: per far comprendere ai piccoli l'opera - spiega Corrado - gli attori non recitano in terzine, ma in prosa. Agli spettatori appare subito Dante che narra in prima persona ciò che ha visto, come un fotoreporter di ritorno da un viaggio». Più che sui 33 canti, infatti, il regista focalizza l'attenzione sui nove cerchi dell'Inferno e sui personaggi più emblematici che si appalesano a Dante.

«Virgilio, poi Caronte che, attraversando il fiume, simbolicamente rappresentato dal pubblico, rincorre le anime dannate - illustra Corrado - e ancora Minosse che con il suo splendido costume avvolge gli spettatori: ogni personaggio si materializza non appena Dante ne ricorda le gesta».



Il viaggio continua nelle viscere della città, a 25 metri di profondità e Dante incontra Paolo e Francesca, la Medusa, Farinata degli Uberti, Ciaccio sotto le fauci di Cerbero e Pier della Vigna che passeggia tra gli alberi di pruno.

«La scenografia è suggestiva - aggiunge il regista - ma anche i costumi, le luci, le recitazioni e poi ancora danze, canti, mimi: ogni elemento rappresenta un valore aggiunto». Dante continua ad aggirarsi nel sottosuolo e incontra Ulisse e poi il conte Ugolino disperato per aver mangiato i suoi figli. «Il momento più bello è quando Dante si imbatte in Lucifero - spiega Corrado - perché è in quell'istante che si comprende la maestosità dell'opera dantesca. Nonostante sia stata scritta nel 1300, La Divina Commedia resta di grande attualità: se solo sostituissimo i personaggi con quelli odierni, il risultato non cambierebbe». La potenza dello spettacolo è nei dubbi che esso insinua negli spettatori: poco più di un'ora di rappresentazione per conoscere un testo che parla di noi, di ciò che siamo. Per info su questo e altri spettacoli promossi da Tappeto Volante: www.tappetovolante.org

Consigliamo di vederlo durante le festività natalizie, ma sul sito troverete il calendario completo degli spettacoli.

Achille Morabito
achillemorabito@libero.it



Alcune immagini dello spettacolo, le foto sono di Giancarlo De Luca e Luigi Maffettone



Mercatini di Natale in Campania

Non c'è Natale senza i consueti mercatini. Ogni città o paesino che sia ha le sue bancarelle dove acquistare la maggior parte dei pensierini per amici e parenti. Il successo dei villaggi natalizi è dato dall'atmosfera di festa, dalle luci, ma soprattutto dai prezzi modici, dagli oggetti di artigianato e dalle curiosità. Impensabile acquistare un cadeau di valore, non è questo lo spirito delle bancarelle! Girovagare per le casette in legno osservando artisti a lavoro, oggetti locali, prodotti tipici: questo è lo spirito giusto per visitare i mercatini di Natale.

In Campania di villaggi natalizi se ne contano almeno trenta: quello di Avellino è noto per le sue prelibatezze gastronomiche, quello di Caposele per il suo artigianato, quello di Benevento per i suoi spettacoli come "Stregati dal Natale" in scena tutti i fine settimana. Merita una visita il mercatino di Santa Croce del Sannio perché si svolge all'interno del Palazzo Galanti ed è noto per gli addobbi natalizi in vendita e le creazioni artistiche. Anche la fortezza di Torrecuso nel Sannio ospita un villaggio natalizio davvero caratteristico. Spostiamoci nel casertano, a San Potito, dove troviamo il più antico mercatino e a Sessa Aurunca dove il Natale significa musica e animazione con gli zampognari e gli spettacoli per i più piccoli.





E il Natale a Napoli? Il capoluogo campano conta una tradizione natalizia famosa in tutto il mondo. Ogni anno eventi culturali, spettacoli, visite guidate e itinerari volti a valorizzare il nostro patrimonio storico-culturale si susseguono per oltre due mesi in un unico cartellone ricco di manifestazioni per tutte le età e tutte le esigenze. Imperdibile un giro a San Gregorio Armeno e a piazza Dante dove, come sempre, si svolge il mercatino natalizio fra specialità gastronomiche e artigianali senza dimenticare il villaggio di Santa Claus alla Mostra d'Oltremare. Andiamo poi a Salerno dove si svolge Luci d'Artista, l'evento più atteso dell'anno: la città si illumina, le vie si riempiono e i negozi si affollano. A Cava de' Tirreni le caratteristiche casette in legno dei mercatini, le luci, i canti e i sapori dai profumi invitanti, anticipano il Natale. Un mese ricco di eventi per tutta la famiglia, attrazioni e momenti di solidarietà, per vivere in città un'esperienza indimenticabile.



Non siete ancora soddisfatti dell'aria natalizia che avete respirato tra le casette in legno? La Campania ospita cinque presepi viventi degni di nota: a Vaccheria, in provincia di Caserta si tiene ogni anno il presepe vivente in stile Settecento napoletano: gli abiti sono realizzati a mano con tessuti antichi di San Leucio. Il presepe attraversa tutto il centro storico, ben 2 km di scene, ambientazioni settecentesche per un viaggio scenografico unico. Faicchio nel beneventano offre uno spettacolo di pari bellezza: oltre 300 figuranti tra contadini, massaie, lavandaie, pastori e poi, per rivivere gli antichi mestieri, il ciabattino maniscalco, il fabbro, il falegname e tanti altri artigiani. Da vedere anche i presepi viventi di Pimonte, Petralcina e Forino: caratteristici per scenografie, costumi e atmosfera.



PROGETTAZIONE ESECUZIONE CREATIVITÀ

Le parole chiave di un professionista che è riuscito con il suo locale, il **Mama Ines**, a realizzare un sogno che dura, oramai, da 14 anni.

Massimiliano Iovine è un coacervo di idee, un cassetto ancora pieno di sogni. Ancora tutti da realizzare.

Visionario, come Gaudì che ama tanto, aveva, però, bene in mente cosa volesse ottenere dal suo locale, proprio come il celebre architetto.

Architetto lui stesso, maestro di ballo, tra i primi in Italia ad appassionarsi e ad appassionare; insegna salsa New York style. Un personaggio con la cura dei dettagli quasi scontata per quanto maniacale. Un organizzatore di eventi instancabile, un creativo a tutto tondo.

Uomo del sud, come ama definirsi, attaccato, profondamente, ai valori solidi e a tradizioni radicate. A metà strada tra Napoli ed il Salento; fiero ed orgoglioso delle sue origini, ne conosce ed ama ogni caratteristica, ogni singolo elemento: la cultura, la gastronomia, i sapori ed i colori sia della sua terra che del suo mare.

Un curioso osservatore dell'architettura di ogni luogo visitato, per non perdere mai il gusto di continuare a progettare e a realizzare a 360 gradi. Come solo un architetto



sa fare. Un girovago per amore del ballo: ogni tappa, ogni meta era un passo fondamentale, verso quella preparazione che avrebbe arricchito la sua passione. Questo perché il motto di Massimiliano è: “Essere professionali è solo un atteggiamento, di cui tutti sono capaci. La vera differenza la fa il professionista con gli studi, la ricerca continua, la formazione assidua, ed un’esperienza

talmente vasta che ti permette di dire che la fortuna accompagna solo chi veramente tu sia”.

Il Mama Ines incarna il concetto di habitat, di un posto dove vai volentieri e dove stai bene, non solo per ballare, ma perché, veramente, ti senti accolto a casa. È solo un punto di partenza, che nasce dal mondo latino, ma che ha infranto ogni luogo comune, aprendosi all’house, alla dance, agli eventi, ai dj di fama internazionale, ai maestri di ballo superlativi, e ad ogni tipo di contaminazione artistica e creativa.

L’ultima frontiera da conquistare, per un locale così in voga, è diventare una scuola dove il ballo sia considerato uno studio serio. Questa sarà l’ennesima partenza per qualcosa di ancor più avveniristico.

**Il Mama Ines ...
è ballare e di più!**



MAMA INES

Corso Domenico Ricciardi
80040 Cercola (NA)
tel. 3387299497

Tempi duri per chi truffa

La Procura di Napoli apre una nuova sezione Antifrode volta a contrastare il dilagante fenomeno delle truffe assicurative

Troppe truffe ai danni delle compagnie assicurative e, indirettamente, dei cittadini onesti. La Procura di Napoli apre una nuova sezione dedicata all'Antifrode. Vincenzo Piscitelli, Procuratore aggiunto, ne spiega funzioni e obiettivi.

È ufficiale: La Procura istituisce una nuova sezione per contrastare le truffe...

Per la verità va detto che non si tratta di una idea in assoluto nuova, visto che diversi anni fa, con la gestione Cordova, fu istituita una competenza specializzata che poi fu soppressa, ritengo, per ragioni legate al cattivo funzionamento o mancato raggiungimento degli obiettivi. La necessità di occuparsi in maniera specializzata del settore nasce dall'estensione del fenomeno e dalla sua incidenza, oltre che sui bilanci delle società assicurative, in modo indiretto, sulla situazione economica dei cittadini dell'intera regione.

Quali sono i numeri delle frodi e quali i costi per la società (in Campania in particolare)?

I numeri delle frodi non sono in grado di fornirli in maniera precisa. Dietro molte denunce di sinistro - ma non tutte naturalmente - spesso si nasconde una frode. Ma questa qualificazione può essere data solo all'esito di un processo o, almeno di un'indagine che sviluppi l'ipotesi investigativa. È comunque un fenomeno esteso e radicato.

Quali i settori in cui la truffa è più frequente?

La frode assicurativa nel settore auto è certamente quella più diffusa e frequente. Naturalmente non mancano condotte di frode commesse in ambito assicurativo-sanitario, volte cioè a ottenere indennizzi per pratiche mediche chirurgiche che si assumono caratterizzate da colpa medica.

Esiste un identikit del truffatore?

Non esiste un identikit del truffatore, secondo la mia personale esperienza, perché in questo settore registriamo fenomeni assai diversi e quindi "tipologie" molteplici e differenti: c'è la truffa "occasionale" com-

Vincenzo Piscitelli, Procuratore aggiunto





-messa da singoli, magari per pagarsi il premio assicurativo o la riparazione dal carrozziere per un danno alla propria auto verificatosi senza colpa di terzi e poi c'è l'organizzazione strutturata che ha come "statuto programmatico" la realizzazione di frodi numerose e pianificate.

La nuova sezione come sarà organizzata? Si avvarrà del contributo anche degli avvocati? Nasce un nuovo corpo di polizia, giusto?

Ogni nuova organizzazione richiede una fase di necessaria sperimentazione e la possibilità di apportare modifiche e miglioramenti suggeriti dall'esperienza pratica. La nostra nuova organizzazione sarà strutturata su una competenza diffusa tra tutti i sostituti senza gruppi "ad hoc" e dovrà contare sugli apporti di una polizia giudiziaria unica - non un nuovo corpo di polizia - che, occupandosi del fenomeno senza sovrapporsi ad altri organi investigativi, maturerà nel non breve tempo necessario, la migliore conoscenza del settore per contrastare le condotte in questione. In questa direzione anche gli avvocati potranno dare il loro contributo di idee e di esperienza e operare come raccordo tecnico con le compagnie rappresentate.

Perché le frodi assicurative causano l'aumento del costo delle polizze?

La frode assicurativa ha certamente ricadute di ordine economico-sociali più ampie ed indirette perché, anche in conseguenza di questo, i premi in Campania sono più alti che altrove.

Qual è il supporto che le assicurazioni possono fornire?

Le società assicuratrici naturalmente, in quanto primi danneggiati, dovranno dare un continuo contributo informativo e tecnico, grazie alle ricche banche dati di cui già dispongono, per contrastare il fenomeno.

E il Parlamento?

Non conosco i progetti di legge eventualmente allo studio, ma, certamente una rivisitazione e un aggravamento delle fattispecie sanzionatorie potrebbe aiutare assieme ad altri interventi. Anche perché se non c'è il reato associativo, le pene per la truffa semplice non aggravata sono basse e non consentono né attività di intercettazione né misure cautelari.

*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

Architettura: il bello incontra la funzionalità

Francesco Buonfantino presenta Gnosis studio di progettazione e ricorda le sinergie con grandi maestri come Oscar Niemeyer, Peter Eisenman

«Adolf Loos sosteneva che l'architetto è "un muratore che conosce il latino", un costruttore colto. Per me l'architetto è colui che raccoglie il testimone del passato, lo custodisce, gli dona una nuova funzionalità più vicina al tempo attuale e lo consegna ai posteri».

Inizia così l'intervista con Francesco Buonfantino, architetto napoletano di fama internazionale. Al fianco di Oscar Niemeyer, Massimo Pica Ciararra, Peter Eisenman e Marco Dezzi Tedeschi, solo per citarne, alcuni e dei suoi inseparabili soci fondatori dello studio: Rossella Traversari e Antonio De Martino ha costruito l'Auditorium di Ravello, ha restituito vitalità a Rione Terra, ha ristrutturato l'aeroporto di Capodichino e, a breve, restaurerà le coperture delle Domus pompeiane, ma, precisa, «il nostro è un lavoro di squadra».

Sin da piccolo voleva diventare architetto, ha iniziato a lavorare prima di laurearsi, ha aperto una piccola attività, poi una società ingegneristica e, nel 2006, ha costituito con altri architetti una cooperativa, Gnosis, attualmente vi

lavorano circa 30 persone. «Gnosis è uno studio di progettazione - spiega Buonfantino - ci occupiamo di allestimenti storico-artistici e archeologici, progettazione di spazi per il tempo libero, riqualificazione di aree industriali. Crediamo nell'intelligenza collettiva, il nostro gruppo di lavoro, composto da architetti, ingegneri, operai e progettisti è ben integrato. Siamo una fabbrica e nessuna opera finita prende il nome di un archistar, bensì dell'intero gruppo».

Gnosis presta, da sempre, grande attenzione al dettaglio: «Questa prerogativa ci ha legati a lungo a Massimo Pica Ciararra - aggiunge l'architetto - lui si occupava della macroarchitettura, noi vestivamo la pelle dell'opera finita. Un edificio è composto di strutture e di rifiniture, il che non significa leziosità barocca, ma cura, attenzione per tutti quegli elementi che fanno la differenza tra un'opera e un'altra. Lo studio sull'applicazione delle vetrate di Rione Terra, per riportare un esempio, ha impiegato molte delle nostre forze, ma il risultato è stato brillante».



In alto, Francesco Buonfantino, Rossella Traversari e Antonio De Martino. Nella pag. accanto, Buonfantino con Francesco Tuccillo, presidente ACEN

L'Auditorium di Ravello ha rappresentato un altro momento magico per Gnosis: «Abbiamo coordinato il gruppo di lavoro - ricorda Buonfantino - siamo stati responsabili della fase esecutiva dell'opera e ne abbiamo curato tutti gli elaborati grafici esecutivi in accordo con le specifiche tecniche e formali di Oscar Niemeyer. Una grande opportunità di crescita e sviluppo».

Risponde alla filosofia del dettaglio anche il recupero dell'Auditorium della Rai: «La struttura celava un enorme problema acustico - illustra l'architetto - Insieme al professore Iannelli abbiamo studiato un design che consentisse alla sala di accogliere il suono. L'architettura è tale quando insieme all'immagine si uniscono la continuità e la funzionalità». Il dilemma in architettura probabilmente è questo: ciò che è bello, può anche essere funzionale?

«Assolutamente sì. Il Movimento Moderno ritiene che la funzionalità sia un elemento imprescindibile del bello e io condivido. Un'opera è vicina al concetto di "bello" quando coniuga estetica, funzionalità, costo e durabilità».

Altra questione è il legame tra antico e moderno. «Viviamo in un'epoca decadente - commenta l'architetto - in cui si cerca il passato perché sinonimo di tranquillità e certezza. Negli anni '70, al contrario, rifugiarsi nell'antichità era impensabile.

In questo contesto il ruolo dell'architetto è fondamentale: siamo noi che dobbiamo

“Un'opera è vicina al concetto di “bello” se coniuga estetica, funzionalità, costo e durabilità”

far comprendere ai committenti che viviamo in un ambiente fortemente antropizzato e non possiamo annullarci. Come è accaduto in tutte le epoche storiche dobbiamo lasciare traccia del nostro passaggio, per assurdo le Soprintendenze, che qualcuno immaginerebbe restie, sono le più propense ad accogliere la modernità. Napoli è arretrata, l'unica opera che rispecchia i nostri tempi è la metropolitana e si trova nel sottosuolo. Per uno strano vincolo imposto decenni addietro le costruzioni antecedenti al 1943 non possono essere abbattute con il rischio di un imputridimento dei luoghi. Anche nell'Ottocento, infatti, esisteva la speculazione edilizia e alcuni palazzi potrebbero essere rivisitati in modo da conciliare i due mondi, passato e presente, invece Napoli è l'unica città senza gru: l'edilizia è ferma, il ricambio è escluso. Una grande sconfitta per il nostro territorio».

Giancarlo Capuano
capuano@studiolegalecapuano

IL PROGETTO

Nella sede dell'ACEN di piazza dei Martiri è stato presentato il libro Tailor-made Airport la ristrutturazione d'avanguardia dell'Aeroporto Internazionale di Napoli, il più grande del Sud Italia.

Il volume illustrato, realizzato da Gnosis Architettura in collaborazione con Gesac-Aeroporto internazionale di Napoli, delinea il complesso percorso progettuale che, tra esigenze gestionali e design, conduce all'ottimizzazione di una realtà articolata come quella aeroportuale.

Con l'acuta mediazione del noto critico di architettura Luigi Prestinenza Puglisi, le parole di committenti e progettisti hanno ripercorso le fasi e i caratteri di un efficace "progetto partecipato e condiviso" cui Gesac e studio Gnosis Architettura hanno lavorato sinergicamente, realizzando un'opera dal design sartoriale e conferendo un'identità precisa al complesso di Capodichino.

La pubblicazione è arricchita anche dai contributi critici di Renato De Fusco, Neil Leach, Luigi Prestinenza Puglisi e Indira van't Klooster. All'incontro presso l'ACEN sono stati di grande interesse gli interventi di Francesco Tuccillo; Armando Brunini, CEO Gesac; Alessandro Fidato, Direttore Infrastrutture e operazioni di volo Gesac; Antonio De Martino, progettista della Gnosis Architettura coop; Mario Losasso Capo Dipartimento di Architettura alla Federico II e del Rettore Gaetano Manfredi.

Maria Pia Sansone





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

medicina Radiologia, un salvavita

Tommaso Ricozzi, radiologo al Loreto Mare: «La diagnostica per immagini previene numerose patologie»



Tommaso Ricozzi, radiologo al Loreto Mare, illustra le peculiarità del suo lavoro



La diagnostica per immagini permette di individuare la stragrande maggioranza delle affezioni con radiografie, ecografie, TAC e Risonanze Magnetiche.

Attraverso questi esami è possibile riconoscere una patologia con assoluta certezza, ma è fondamentale che accanto a un macchinario all'avanguardia, in grado di offrire immagini nitide e precise, ci sia uno specialista capace di leggere e refertare l'esame in modo altrettanto esaustivo.

La peculiarità degli esami radiologici risiede, infatti, nell'immediata diagnosi e nella possibilità di intervenire con cure appropriate su un vasto numero di malattie. Il ricorso a queste strumentazioni diventa, dunque, indispensabile per la medicina e necessaria per il paziente e non è vero, come spesso si legge, che sottoporsi a esami radiologici significa esporsi a una grande quantità di raggi.

«Quasi il 70% delle indagini radiologiche non utilizzano radiazioni ionizzanti - spiega Tommaso Ricozzi, specialista in Radiologia all'ospedale Loreto Mare di Napoli - le ecografie sfruttano le onde ultrasonore e le Risonanze le onde elettromagnetiche. Le stesse TAC e Radiografie oggi prevedono una erogazione di radiazioni ionizzanti nettamente inferiori. La tecnologia ha fatto passi in avanti rispetto a vent'anni fa consentendoci di intervenire con celerità su patologie gravi».

Purtroppo in Italia, e in particolare al Sud, si pratica poca prevenzione. «I pazienti non sono informati a dovere - continua il medico - e i costi degli esami è eccessivo. ecografie mammarie, prostatiche o accertamenti al colon, solo per citare alcune metodiche atte a prevenire le cause tumorali più frequenti, contano percentuali basse nel Meridione con conseguenze considerevoli sulla salute e sulla spesa sanitaria. In realtà in una regione in cui si scontano gravi carenze sanitarie pubbliche, logistico-strutturali e di personale è difficilissimo garantire una corretta prevenzione».

Eppure i medici italiani sono qualificati e formati, all'estero invidiano la nostra preparazione. «Quando interveniamo ai convegni - spiega il dottor Ricozzi -- ci ascoltano sbigottiti. Il nostro personale è eccellente perché le difficoltà aguzzano l'ingegno: siamo in grado di curare in condizioni disagiate, arrangiandoci con ciò che la struttura di turno ci mette a disposizione. Senza contare che nella maggior parte dei casi il degrado ospedaliero porta gli operatori a demotivarsi e che il personale è, in media, anziano perché la spending review non ammette il turnover».

Le strutture che funzionano meglio risultano pertanto quelle accreditate, gestite da privati, quindi libere da vincoli burocratici, e competitive perché capaci di offrire prestazioni elevate allo stesso costo del pubblico. «Uno dei tanti centri, per fare un esempio, è il Centro Augusto di Fuorigrotta, Napoli - spiega Ricozzi - dove esiste una realtà lavorativa diversa, liste di attesa praticamente nulle, attrezzature all'avanguardia, personale qualificato, motivato e disponibile. Ogni giorno si sottopongono ad accertamenti clinici 60 persone per un totale di 20mila pazienti all'anno: il tumore al seno viene diagnosticato e operato in quattro o cinque giorni perché la celerità è vita. Nel pubblico, a volte le barelle superano i letti e questa è, purtroppo, realtà».

Ogni anno il dottor Ricozzi organizza, insieme con la professoressa Annamaria Colao e a un'equipe specializzata in altri rami medici, campus informativi e di prevenzione pubblica. «Le nostre tendo-strutture ogni anno raggiungono le piazze principali di varie città e presso di esse si effettuano una notevole quantità di esami clinici e strumentali, nonché visite gratuite - spiega - Lo scorso ottobre ho contato 150 ecografie tiroidee. Un evento importante perché ci consente di informare i cittadini sull'importanza della prevenzione e, al contempo, di visitare persone che, per svariate ragioni, difficilmente ci raggiungono in ospedale».

S.D.S.

Marco Petrucci: il Michelangelo del Casale

«L'arte mi ha salvato la vita»

A pochi passi da Capo Posillipo, dove per gli antichi si fermava il dolore e dove, secondo una leggenda, un giovane è costretto a guardare tutti i giorni Nisida, la donna che gli ha rubato il cuore, c'è l'antico Borgo del Casale.

Nei pressi della chiesetta del 1200 è cresciuto Marco Petrucci, classe '73. Tutti lo conoscono perché è il figlio di Strato che circa vent'anni fa ha aperto un chiosco al Virgiliano, ancora oggi, soprattutto nel periodo primaverile ed estivo, luogo di ritrovo di centinaia di giovani. Il chiosco funge anche da laboratorio di Marco Petrucci. Marco è cresciuto con la mamma e con la nonna che hanno fatto di tutto per garantirgli un'educazione e per evitare che la strada prendesse il soprav-



vento nella sua vita.

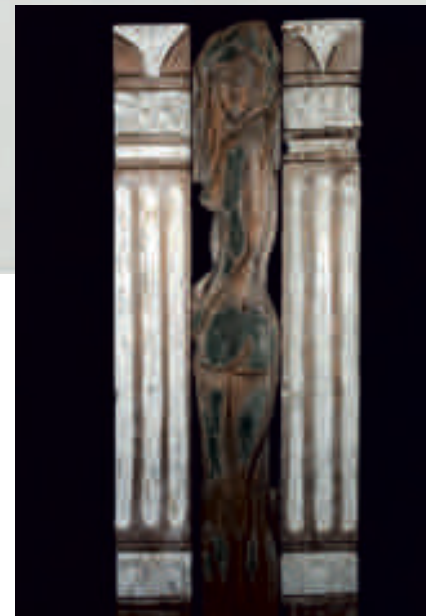
«Da piccolo, alle scuole elementari, ero irrequieto - racconta - le maestre mi mettevano spesso in punizione in un'altra aula dove c'erano solo dei pennarelli e degli album da colorare. Così tutto è iniziato. Disegnare e creare mi calmava». Cresciuto, Marco sceglie di frequentare l'Istituto Statale d'Arte Palizzi e l'Accademia delle Belle Arti seguendo quella pulsione che gli ha sempre donato uno stato di serenità e che gli ha permesso di affinare ancora di più le sue doti scultoree. Tavole da ponte, pezzi di legno, scogli e rocce: oggetti normali che la gente ignora tutti i giorni. Lui no, in quegli articoli legge qualcos'altro e li trasforma in ciò che sente, dando nuova forma all'essenza e trasformandoli in opere d'arte.



UNO MOMENTO DELLA VITA
RAPPRESENTA UNA STRAORDINARIA
CIRCOSTANZA DI CREATIVITÀ
SOPRATTUTTO QUANDO IL MOMENTO È
LA NASCITA DI UNO DEI TUOI

È un momento in cui si è a quel
momento di creazione, allora il
momento è il momento di un

Nella pag. accanto, l'artista Marco Petrucci
Alcune sue opere



Cosa vuol dire oggi essere un artista?

Non mi piace definirmi un artista. Nell'immaginario collettivo l'artista è un solitario. Ritengo, al contrario, che il contatto con la gente arricchisca, per questo mi piace creare le mie opere al Virgiliano e coinvolgere le persone incuriosite. Spesso lavoro oggetti che apparentemente non hanno niente di particolare, ma che mi trasmettono qualcosa. Mi spiego meglio: poggiando una mano su un tronchetto particolarmente curvo ho sentito la vita e ho scolpito un grembo materno.

Quali soggetti preferisce rappresentare?

Non ho un genere specifico, mi reputo un'anima un po' tetra e questo solitamente si riflette in ciò che faccio. Dipende da cosa mi trasmette la materia in quel momento, oppure da ciò che mi chiedono di realizzare.

Ci descrive le sue opere?

Ho realizzato il Quinto Stato con il fil di ferro, rappresentando alcuni uomini che fanno la guerra e altri che fanno l'amore, accomunati dalla stessa natura umana, rappresentata dal ferro; ho realizzato i Guerrieri di Pace intagliati in alcune tavole da ponte con le teste in tufo. Creo tavolini, lampadari, rappresentazioni di San Gennaro e tanto altro per la galleria L'Ariete.

Qual è la materia prima che le piace scolpire di più?

Dipende dal momento, da ciò che sento. Ogni cosa ha un suo perché. Però il tufo è la materia che preferisco. Mia nonna diceva sempre "se queste mura potessero parlare..." e per me il tufo parla.

Napoli è costruita sul tufo ed è la materia prima che trovo più simile ai napoletani. È una roccia, ma assorbe. Come il nostro popolo che ha sempre subito, ma resiste e ne porta i segni con orgoglio. Più tecnicamente mi regala dei dettagli nell'espressività dei volti.

Dove espone le sue opere?

Qualche volta al Virgiliano, ma anche in gallerie d'arte. I privati le acquistano. L'arte avrà sempre mercato, non morirà mai.

Cosa le ha insegnato l'arte?

Devo tutto all'arte, mi ha fornito un'alternativa alla strada. Mi ha insegnato l'educazione, il rispetto, ma soprattutto mi ha dato la possibilità di esprimere una parte di me che diversamente non avrei mai saputo mostrare. Sono stato ospitato da grandi artisti a Roma, ho avuto la possibilità di vivere nuove esperienze, ma preferisco Napoli e la mia realtà.

Cosa si auspica per il futuro?

Non ho particolari ambizioni, amo il mio lavoro, mi dà serenità. Vorrei solo che Napoli offrisse maggiori opportunità agli artisti, perché c'è un forte potenziale artistico che rischia di restare inesperto e di perdersi. Mi dispiace pensare che tanti ragazzi possano abbandonare la loro creatività perché non spronati. A Napoli c'è un forte movimento di rinascimento artistico e culturale, sarebbe un peccato soffocarlo.

Riccardo Giammarino
riccardo_giammarino@libero.it



musica



Peppe Servillo e Antonio di Francia durante l'intervista
e in scena sul palcoscenico del Teatro Diana
Foto di Paola Tufo



Peppe Servillo: cantare Napoli con teatralità

In giro per l'Italia con i Solis String Quartet per promuovere "Presentimento", una rivisitazione delle storiche canzoni napoletane

Se è vero che la musica è nata a teatro, allora non c'è al mondo musicista più teatrale di Peppe Servillo. A un'ora dal suo spettacolo al teatro Diana di Napoli lo abbiamo intervistato insieme con Antonio Di Francia dei Solis String Quartet.

Chi è Peppe Servillo?

Un interprete, che sta per attore e per musicista. Un autodidatta che ha iniziato molti anni fa cantando, facendo teatro e condividendo gioie e interessi con tanti compagni di ventura. Oggi Peppe Servillo rinnova questo modo di far musica e di essere interprete con i Solis String Quartet; una formazione fantastica con i quali mi onoro di portare in scena questo spettacolo sulla canzone napoletana.

Perché il disco si chiama "Presentimento"?

Questo è il nostro secondo disco insieme, in entrambi i lavori abbiamo scelto canzoni della tradizione napoletana importanti sia musicalmente che per la qualità dei poeti che le hanno scritte. Il disco si chiama Presentimento perché crediamo che questi artisti della tradizione siano un po' come degli indovini: presa-giscono le tracce della nostra vita sentimentale sia essa personale o collettiva. Hanno scritto storie che ci riguardano ancora oggi.

Come nasce la sua passione per la musica?

La coltivo da sempre, come si coltiva un'attitudine; io l'ho fatto da autodidatta perché non sono un musicista. Devo dire che quando si ha la fortuna di incontrare persone importanti nella propria vita, parlo di Lilli Gregory, Caterina Caselli, Paolo Conte per la musica, oppure attori come mio fratello Toni o Fabrizio Bentivoglio, si traccia un percorso interessante. In questo caso, con i Solis String Quartet, portiamo in scena la tradizione musicale napoletana, intesa come espressione teatrale, interpretata non solo da cantanti, ma da attori. Io cerco di approfondire questa tradizione con l'aiuto dei Solis String Quartet, perché hanno un modo insolito di esprimersi: sono un quartetto d'archi non classico pur provenendo da quella cultura. Il loro successo sta nel saper rileggere la tradizione musicale napoletana rispettandola ma innovandola. Questo passaggio è indispensabile, perché la tradizione per poter parlare anche a un pubblico nuovo deve reinventarsi, altrimenti rischia di essere archiviata fra gli oggetti da museo, invece è proprio ciò che dobbiamo evitare: la tradizione va protetta.

Antonio Di Francia, un grande quartet dal 1991. Com'è questa collaborazione con Peppe Servillo?

Divertente, lui è un grande amico. La nostra collaborazione è nata per caso, prima con gli Avion Travel, poi ci siamo incontrati diverse volte sui palcoscenici o negli alberghi dei luoghi dei tour. Abbiamo proposto a Peppe questo progetto, dopo un po' di esitazione, si è convinto. Abbiamo sperimentato, ci siamo adattati a lui, perché è una maschera, è l'unico cantante che riesce a interpretare questi brani come si faceva un tempo, non con la voce ma con grande espressività e teatralità. La sua mimica è unica. Ci divertiamo tantissimo anche perché abbiamo cucito gli arrangiamenti su di lui, sul suo modo di essere attore e cantante.

Peppe Servillo, ultimamente è stato anche al cinema con "Indivisibili"...

Piccole cose. L'esperienza da attore più bella è quella che ho condiviso con mio fratello, "Le voci di dentro". Quella è stata l'esperienza da attore dal punto di vista della formazione più importante, poi ogni tanto sono al cinema con piccole parti, un percorso che inseguo con grande curiosità. Mi piacciono, però, i progetti cinematografici dove posso rendermi utile: nel caso di "Indivisibili", il regista ha una nota di stile molto forte che io condivido. Inoltre, essendo anche lui casertano-napoletano, conosce e valorizza la nostra cultura di appartenenza.

Peppe Servillo qual è il suo rapporto con la Campania?

Penso sempre di essere italiano perché sono napoletano e viceversa. La nostra cultura fonda la cultura di tutto il Paese; si sa quanto la tradizione napoletana sia importante per l'Italia. Ho sempre creduto che Napoli sia una capitale, un sogno, un paesaggio ricco di immagini e suggestioni che la tempo stesso mi facevano paura, mi affascinavano. È un territorio che attira su di sé amori appassionati e viscerali, ma anche odi e disprezzi.

Progetti per il futuro?

Siamo a calendario aperto, non abbiamo in programma un tour! Questo disco e la nostra collaborazione avranno vita lunga. Sicuramente arriveranno altri dischi insieme, invecchieremo con questo progetto.

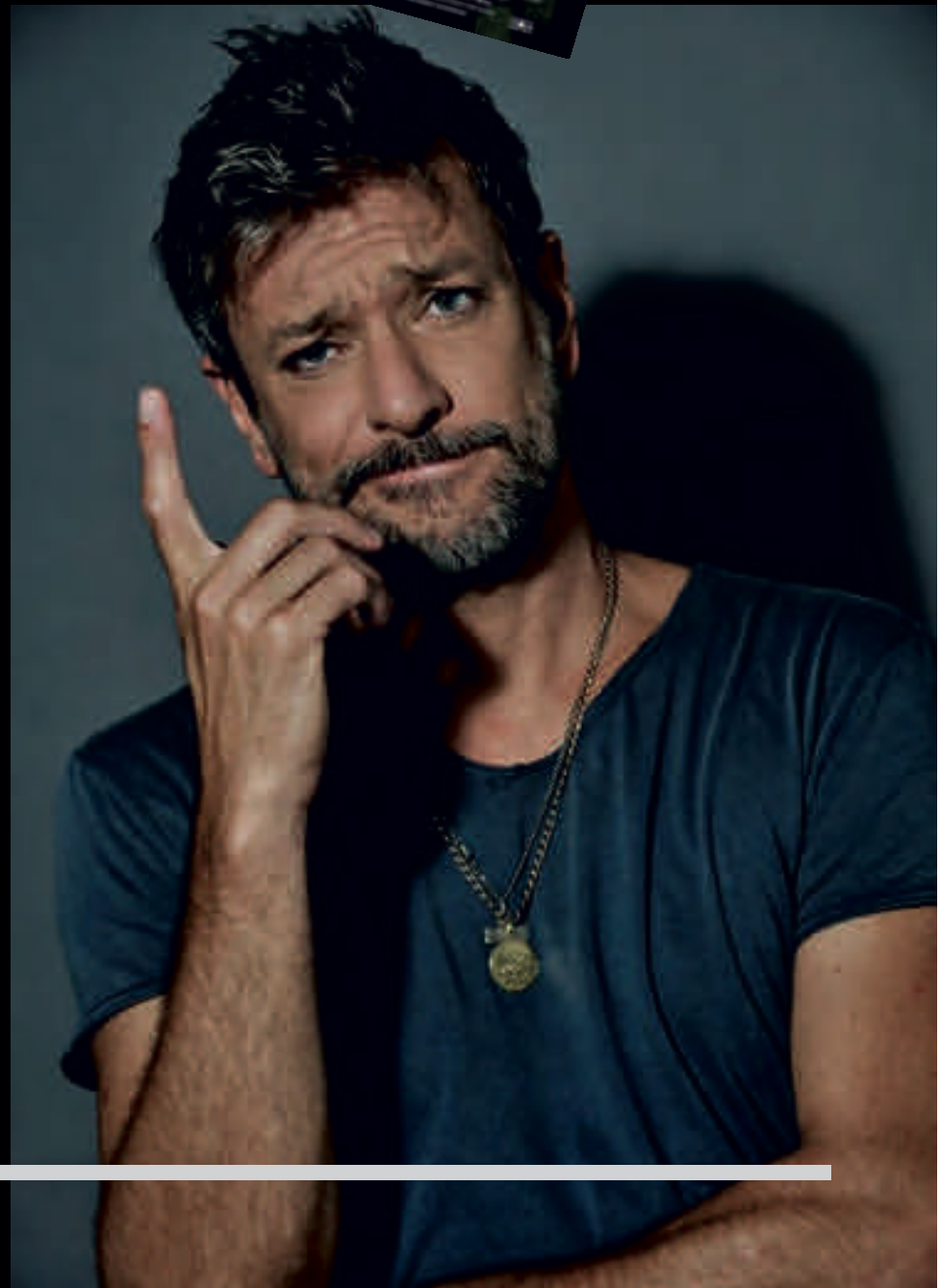
Serena De Simone
direttore@elitemcampaniamagazine.it

L'ispettore Drake al servizio della comunità!

Dal 25 gennaio va in scena al teatro Diana "L'ispettore Drake e il delitto perfetto" di David Tristram, con Francesco Procopio, Luigi Di Fiore, Fabrizio Sabatucci e Beatrice Gattai. Protagonista e regista, Sergio Assisi nei panni insoliti dell'ispettore Drake. Drake e il suo aiutante Plod si trovano a dover risolvere un caso di omicidio.

Si tratta della più grande sfida delle proprie carriere perché, a quanto pare, è stato realizzato il "delitto perfetto". L'ispettore dovrà risolvere numerose incognite: chi è il dottor Short? E perché ha sposato un facocero? È stato lui a uccidere la quarta moglie oppure è stata lei a uccidere il marito? Esistono due figlie di nome Sabrina o una delle due mente? Il caso sembra davvero misterioso e intricato, ma l'ispettore dovrà risolverlo con maestria e astuzia. Ci riuscirà?

«Lo spettacolo - spiega Sergio Assisi - nasce dalla volontà di rappresentare qualcosa di nuovo e di classico nello stesso momento. Una commedia inglese dall'inconfondibile humor surreale, che si amalgama con la comicità nazional popolare. L'idea è quella di dar vita a personaggi dichiaratamente eterogenei per dialetto. Dal napoletano al milanese, passando per il romano. Una sorta di spettacolo multietnico, che prova a sfruttare le comicità regionali, sulla base di una provata e internazionale ironia british. Protagonista della storia non è un "semplice" delitto da risolvere, ma il gioco complesso e matematico del teatro nel teatro, l'abbattimento della quarta parete, e finzione che si mischia a realtà. Attori che escono fuori dal personaggio e personaggi che giocano ad essere attori. L'ambientazione classica di un salotto inglese, ma ricco di elementi folli, porta lo spettatore fin dall'inizio in una nuova dimensione, resa confortevole dalle più classiche trovate sceniche. Una prima esperienza di regia teatrale, ambiziosa ma non troppo, con la quale provare a creare un nuovo stile identificativo. Può la stupidità vincere sul genio del male? Può il genio prendersi gioco del comune essere umano senza pagare le conseguenze della propria vanità?».



Teatro del porto: in viaggio con Viviani

Massimo Ranieri sarà in scena il prossimo 14 dicembre con il suo nuovo spettacolo.
Regia di Maurizio Scaparro

“Teatro del Porto” è un viaggio nella Napoli più musicale e teatrale. “Teatro del Porto” indica il via vai giornaliero di persone e merci, il rumore, la vitalità dei nostri quartieri. “Teatro del Porto” è un'occasione per riflettere sulla vivacità culturale che si respirava nella nostra città ai primi del Novecento. Attraverso le musiche e i testi di Raffaele Viviani questa realtà, così dinamica e interessante, riaffiora, nella speranza che ritorni prepotente nell'epoca moderna.

La storia riporta ai primi del Novecento, quando Raffaele Viviani provava il suo spettacolo in un teatro allestito vicino al molo di Napoli in attesa di imbarcarsi per Buenos Aires. Sul piroscampo diretto in Sud America, Viviani andava in scena per allietare

il tempo dei nostri connazionali. Il capocomico si cimentava in brani teatral-musicali che mescolavano forme vocali colte, come romanze da camera, preludi e duetti, a quelle popolari, canti, canzonette e motivi ballati.

È la Napoli che Viviani amava raccontare, fatta di poesie, parole e musica che Massimo Ranieri (nella foto) mette in scena con tutta la sua maestria. Con lui sul palco, Ernesto Lama, Angela De Matteo, Gaia Bassi, Roberto Bani,

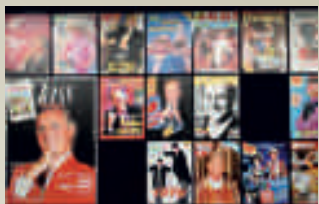


Mario Zinno, Ivano Schiavi, Antonio Speranza e Francesca Ciardiello; regia di Maurizio Scaparro. Melodiosa l'orchestra composta da Ciro Cascino al piano-forte, Luigi Sigillo al contrabbasso, Donato Sensini ai fiati, Sandro Tumolillo al violino, Giuseppe Fiscale alla tromba, Mario Zinno alla batteria. “Teatro del Porto” evoca uno spazio sospeso tra mare e terra, che favorisce lo scambio di confronti, conoscenze, esperienze, ma,

allo stesso tempo, uno spazio che a Viviani era caro: il teatro. Non è un caso se durante l'opera lo spettatore viene assorbito nella scena, come se fosse partecipe del dietro le quinte, come se anch'egli facesse parte del teatro.

«...Tutto questo diviene viaggio, un viaggio teatrale che partendo da un palcoscenico napoletano, ci conduce verso un nuovo orizzonte, oltre il quale speranzosi noi tutti vogliamo tendere per ritrovare e riconquistare con sentimento di sincera onestà, l'amore e la viva passione per la musica, le parole ed il teatro di Raffaele Viviani». È quanto scrive la compagnia che sarà in scena al Teatro Diana dal 14 dicembre 2016.

L'Incontri al Diana con Aldo Cazzullo



Tanti scrittori hanno presentato i propri libri al Diana: Gianluigi Rondi, Chiara Gamberale, Maurizio De Giovanni e Renzo Arbore

«Le donne ereditano la terra perché sono più attrezzate a cogliere le opportunità che abbiamo di fronte. Perché sanno amare e non perdono quasi mai la speranza». Ne è convinto, e noi con lui, Aldo Cazzullo che, in occasione della rassegna letteraria L'Incontri, promossa dal Teatro Diana di Napoli, ha presentato il suo ultimo libro: "Le donne ereditano la terra. Il nostro sarà il secolo del sorpasso". «Voi donne siete meglio di noi - spiega l'editorialista e scrittore - Non pensiate che gli uomini non lo sappiano; lo sappiamo benissimo, e sono millenni che ci organizziamo per sottomettervi, spesso con il vostro aiuto. Ma quel tempo sta finendo. È finito. Comincia il tempo in cui le donne prenderanno il potere». Aldo Cazzullo racconta perché il nostro sarà il secolo del sorpasso della donna sull'uomo. I segni sono evidenti: a Berlino e a Londra governano due donne. L'Italia resta un Paese maschilista; eppure sono donne la sindaca della capitale, la presidente della Camera, le direttrici delle principali carceri, l'astronauta più nota, la scienziata più importante. Ed è solo l'inizio. Le donne ereditano la terra perché sono più dotate per affrontare l'epoca grandiosa e terribile che ci è data in sorte. L'autore evoca il genio femminile, attraverso figure del passato e del presente, storie di grandi artiste e di figlie che salvano i padri o ne custodiscono la memoria. Racconta le battaglie che le donne conducono nel mondo e in Italia contro le ingiustizie che ancora le penalizzano, contro il masochismo che ancora le mette l'una contro l'altra o le induce a innamorarsi della persona sbagliata. A leggere il libro, speriamo, che siano più uomini che donne...

Il Teatro Diana in musica con Ancem

Una grande festa per promuovere la musica non poteva che svolgersi al Teatro Diana. Lo scorso 2 dicembre è stata inaugurata la stagione 2016/2017 di ANCEM, Associazione Napoli Capitale Europea della Musica, nata nel 2001 al fine di diffondere la cultura musicale. All'evento, gratuito, dal titolo "Il Sorriso in Musica", hanno partecipato numerosi ospiti; impossibile non lasciarsi inebriare dalle musiche di Mozart e Rossini suonate dall'Orchestra da Camera "Accademia Santa Sofia". Il programma di tutta la stagione musicale è visitabile sulla pagina Facebook di Ancem Napoli. «La vita artistica e culturale della Nazione - scrive Filippo Zigante, presidente di Ancem - sta attraversando un periodo di grande difficoltà. I finanziamenti pubblici sono ridotti quando non cancellati, i sovventori privati sono sempre più rari e sfiduciati. Programmare quindi una stagione concertistica di un certo spessore è un atto di coraggio e di speranza; di coraggio, poiché si confida nel sostegno del nostro pubblico e degli Enti Pubblici, di speranza poiché implicitamente auspica il superamento della crisi e pone fiducia nel nostro comune futuro. Per noi italiani infatti la cultura, al di là di ogni retorica, è fatto primario: siamo famosi nel mondo per i nostri poeti, i nostri pittori e scultori ed i nostri musicisti; le altre attività sono senz'altro fondamentali e di tutto rispetto, ma hanno in altri Paesi uguale se non maggiore radicamento, laddove l'arte è il nostro autentico biglietto da visita nel mondo».

Per ulteriori informazioni:

ASSOCIAZIONE NAPOLI CAPITALE EUROPEA DELLA MUSICA
Piazza Sant'Eligio, 4 - 80133 NAPOLI - Tel. 081.204853
e-mail: ancem-napoli@libero.it



Il Teatro Diana augura Buon Natale a:



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!



Gli auguri speciali dei nostri sponsor





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

Armatori a confronto

All'Agorà Morelli una cena promossa dal Consolato del Lussemburgo a Napoli per studiare il registro navale del Paese nordico

Gli armatori lussemburghesi incontrano quelli napoletani in una serata davvero speciale alla presenza dell'ambasciatrice del Lussemburgo, S.E. Janine Fink, e del console onorario del Lussemburgo, Giancarlo Iaccarino. Una cena all'Agorà Morelli, preceduta dall'esibizione del violoncellista André Mergenthaler, per discutere del registro navale del Lussemburgo, alla presenza di armatori, professionisti del settore marittimo, commercialisti, consulenti e broker assicurativi. Oltre 200 invitati, fra i quali gli armatori Aponte, Russo e Amato e poi Navigazione Libera del Golfo, Michele Bottiglieri, RBD Armatori, LGR di Navigazione, MSC Crociere, Marinvest, Garolla, Rimorchiatori Laziali e Napoletani, Blu Navi e gli studi legali Coccia & Associati, Castaldo Magliulo, Morace, VLSpa, Norton Rose, Fulbright, Watson Farley & Williams, Filippi, Lauro, Masucci, Garbarino & Vergani. Un parterre autorevole per

un'occasione unica, non solo per le autorità e il consolato, ma per tutta la filiera dello shipping. «Il Granducato di concerto con Belgio, Francia, Germania Ovest, Italia e Olanda è tra i fondatori a Parigi nel 1951 dell'Unione Economica Europea del Carbone e dell'Acciaio, oggi E.U. - ha ricordato il console onorario, Giancarlo Iaccarino - è sede della Corte di Giustizia Europea, nonché luogo in cui fu siglato il Trattato di Schengen per la libera circolazione dei cittadini all'interno dei paesi Membri. Il Lussemburgo vanta, dunque, un significativo peso politico in ambito europeo. Il registro navale va letto come un ulteriore strumento per ribadire il ruolo intercontinentale del Lussemburgo anche sulle rotte marine». Tra i relatori anche il commissario Affari Marittimi del Lussemburgo, Robert Biber e il cluster per la Logistica del Lussemburgo, Malik Zeniti.

G.I.



San Carlo: 199 anni dopo la magia si rinnova...

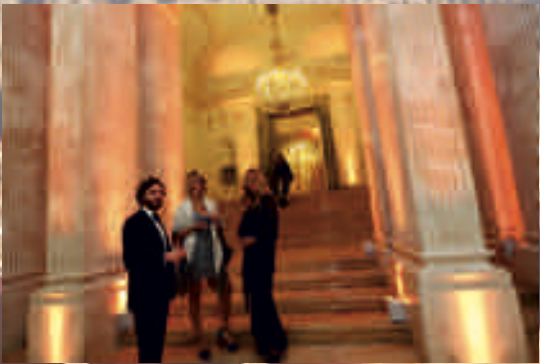
Otello di Rossini apre la stagione 2016/2017. Regia di Amos Gitai, scenografia e costumi di due primi Oscar: Dante Ferretti e Gabriella Pescucci

A 199 anni di distanza, l'Otello di Rossini ritorna al San Carlo. Il Massimo partenopeo debutta per la stagione 2016/2017 con l'opera del compositore marchigiano che "manca" dai teatri italiani dal 2008. Otello, ovvero il dramma della gelosia! L'opera di Rossini precedette come stesura quella di Verdi, avvenuta 70 anni dopo, e vide la sua Prima proprio al San Carlo nel 1817. L'atmosfera della soirée del 30 novembre scorso è stata quella delle grandi occasioni: le belle signore partenopee in abito lungo ingioiellate e, complice il primo freddo, anche impellicciate; di bei signori napoletani in smoking ce n'erano diversi. Qualche bella donna in corto e qualche maschietto in grigio scuro... licenze ardite. Ma la prima del nostro Massimo si conferma l'evento mondano cittadino di eccellenza, lo si percepisce dai sorrisi, dal gran spolvero di tutti gli ospiti. Nell'intervallo (sospirato: l'opera è molto lunga) la vera punta di mondanità nel foyer dove ci si è potuti incontrare tutti e scambiare già i primi commenti sull'opera, "confortati" dalle piccole delicatezze di Scaturchio, accompagnate da tintinnio di flute che brindavano alla nuova stagione e ormai anche al prossimo Natale.





Gli ospiti del San Carlo. Foto di Paola Tufo



La regia di Amos Gitai, israeliano di fama mondiale e la direzione di Gabriele Ferro sarebbero bastate a dare gran lustro all'evento, arricchito ancor di più da scenografia e costumi, opera di due premi Oscar: Dante Ferretti e Gabriella Pescucci. Insomma, un evento nell'evento, ma il vero spettacolo era il pubblico bello, bellissimo cioè napoletano: il ministro Maria Elena Boschi, il presidente della regione Campania, Vincenzo De Luca, il sindaco di Napoli, Luigi De Magistris, e poi ancora l'etoile Carla Fracci come sempre in total white col marito Beppe Memegatti, Carlo Guardascione ordine costantiniano di San Giorgio, il notaio Gianni Cesàro, Riccardo Monti, Generoso di Meo, la contessa Leonetti di Santojanni, Santina Picone, Carla e Attilio Doria, Maria Laura Simeone, Gianfranco Tortorano, Fiorella Cannavale di Lauro, Antonio d'Amato e Marilù Faraone Mennella con il loro piccolo in smoking, lo scrittore architetto Diego Nuzzo, Bianca ed Antonio de Notaristefani di Vastogirardi, Michele Trematerra e signora, Massimo Lo Iacono.

*Maria Pia Sansone
avvocato sansone@hotmail.com*



ORGANISMO DI MEDIAZIONE E FORMAZIONE

Via Ugo Palermo, 6 - 80128 Napoli
081.578.44.83 - 380.17.89.188
info@dejureconciliando.it
www.dejureconciliando.it

**Centro Direzionale Isola G1
Scala D - 8 Piano- Inf.54**

081.578.44.83
334.83.32.637

info@accademiaweddigandevents.it
www.accademiaweddingamdevents.it



OROROSSO
RISTORANTE - PIZZERIA - EVENTI

CASERTA

Viale Carlo III - San Nicola La Stada (CE)
0823.42.28.06

NAPOLI

Via Scarlatti, 3/5 Napoli (NA)
Info@ororosso.eu
www.ororosso.eu

Alla scoperta dell'arte contemporanea

Artecinema, il Festival promosso da Laura Trisorio, chiude la sua XXI edizione con un riconoscimento in più: la medaglia del Presidente della Repubblica

Festival Artecinema è giunto alla sua XXI edizione ed è stato insignito della medaglia di riconoscimento dal Presidente della Repubblica. Il Festival Internazionale di film sull'arte contemporanea curato dalla gallerista Laura Trisorio si prefigge l'obiettivo di far conoscere al grande pubblico le diverse espressioni dell'arte.

Quest'anno i trenta documentari realizzati da registi di tutto il mondo sulla vita e sulle opere di artisti, fotografi e architetti sono stati divisi in tre categorie: Arte e dintorni, Architettura e Fotografia e presentati agli spettatori tra il 5 e il 9 ottobre. Al Festival, le cui proiezioni erano tutte in lingua originale, hanno partecipato più di 7mila appassionati provenienti dall'Italia e dall'estero. Ogni filmato ha raccontato la storia di grandi uomini e donne attraverso le loro biografie, le interviste rilasciate negli anni, i materiali d'archivio, i filmati originali e le narrazioni; un patrimonio culturale che ha arricchito le menti e lo spirito degli spettatori, perché non c'è nulla di più bello che osservare un maestro a lavoro, carpire i segreti della sua creatività e lasciarsi coinvolgere, anche criticamente, dalla sua filosofia di vita.

Tra le proiezioni "Chagall, peintre de la musique" di Mathilde Deschamps Lothé sull'incontro tra la pittura e la musica nella vita del grande artista, e ancora "Viva Dada" di Regine Abadia sul controverso movimento internazionale che rivoluzionò l'arte del

Ventesimo secolo, il documentario su Pablo Picasso, su Alberto Giacometti e tanti altri artisti. Il festival ha promosso incontri e proiezioni anche a Nisida per i ragazzi detenuti e nel carcere di Secondigliano, presso l'Accademia di Belle Arti e l'Istituto francese Grenoble.

Nel 1996, nel portare in scena il suo primo Festival Artecinema, Laura Trisorio spiegò: «L'idea di realizzare a Napoli un festival di film documentari nasce dal desiderio di approfondire e diffondere il discorso sull'arte contemporanea, raccogliendo così la sempre più diffusa richiesta di quanti amerebbero sapere o vedere di più. Una rassegna di documentari che indaga sul lavoro e la vita dei maggiori artisti della scena contemporanea è senza dubbio uno strumento informativo di grande rilievo ai fini di una conoscenza più intima e profonda della realtà artistica di oggi. Mostrare i diversi modi operativi degli artisti attraverso il medium cinematografico significa svelare con disinvoltura una realtà spesso distante e difficile da raggiungere. Il festival può essere dunque uno stimolo per una maggiore attenzione verso l'arte contemporanea come momento di riflessione e di indagine del reale. Napoli è senza dubbio la città che può cogliere questo messaggio...». Sono trascorsi tanti anni da allora e l'entusiasmo di organizzatori e spettatori sembra invariato.

G.Capuano

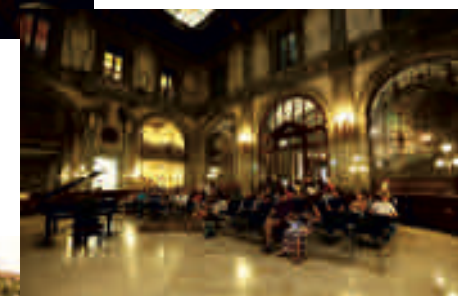
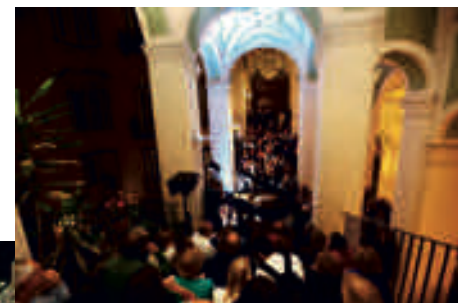


in concerto Pianoforti tra i vicoli

Oltre 200 spettacoli per le strade e nei salotti privati: è "Piano City Napoli", il Festival giunto alla sua IV edizione

Non c'è nulla di più emozionante che passeggiare tra i vicoli di Napoli ascoltando il melodioso suono dei pianoforti. Il Festival "Piano City Napoli" offre alla città una tre giorni ricca di eventi musicali di ogni genere: dal jazz al rock, dalla classica al pop. Oltre 200 spettacoli negli angoli più caratteristici del centro storico, nei salotti delle case più belle, sulle scalinate, nelle piazze: eventi gratuiti offerti da concertisti professionisti, appassionati e studenti del conservatorio. Il Festival nasce nel 2010 a Berlino da un'idea del pianista tedesco Andreas Kern, l'enorme successo riscontrato ha fatto sì che anche Napoli aprisse le sue porte alla musica e nel 2013 la storica azienda di pianoforti Alberto Napolitano ha promosso la prima edizione di Piano City Napoli. Lo scorso 13 ottobre, in una splendida piazza del Plebiscito, sotto il colonnato della basilica di San Francesco di Paola, 21 pianoforti hanno suonato Bach, Mozart, Vivaldi. Così è stata inaugurata la quarta edizione del Festival organizzata dall'associazione Napolitano, nata per promuovere la cultura dell'arte e della musica, e con la direzione artistica di Dario Candela, pianista di grande talento e professore al conservatorio di Cosenza, e di Francesco D'Errico, pianista compositore, docente al conservatorio di Salerno. Perché i pianoforti? Nel tardo Ottocento Napoli vantava il più alto numero di costruttori di pianoforti, il nostro artigianato era considerato eccellente e, si legge in una nota dell'associazione Alberto Napolitano, «il Festival vuole rafforzare e diffondere ancor più questa tradizione». L'associazione ha sede in piazza Carità, nello storico palazzo Mastelloni, a promuoverla sono Marco e Alberto Napolitano, attuali titolari dell'azienda Alberto Napolitano. L'edizione 2016 ha visto esibizioni sulla scalinata del Palazzo dello Spagnuolo, a Montesanto, al Teatro Posillipo e in splendide case private della città, un evento magico che, speriamo, si riproporrà anche il prossimo anno.

G.C.



Alcune location della manifestazione
Foto di Paola Tufo



Una tradizione familiare che prosegue da quasi un secolo, ma capace di rinnovarsi per venire incontro ai gusti moderni in fatto di buon cibo e gastronomia. Questa, in poche parole, l'anima che dà vita a Di Pinto's Bakery & Bistrot, realtà d'eccellenza partenopea specializzata nella produzione di pane, cornetti, croissant, dolci e pizette, che ha la propria sede in via Manzoni. Non si tratta dunque di un semplice panificio, ma di un vero e proprio bistrot, aperto dalla mattina, per la colazione, alla sera, dove trovare, tra le altre cose, anche degli ottimi primi piatti. Uno dei punti di forza di questa realtà è sicuramente la propria storia. Le sue origini risalgono infatti a quasi un secolo fa, nel lontano 1924, quando nasce come un "Sali tabacchi e pane" per l'iniziativa e la passione di Alessandro Di Pinto. Con il figlio Giovanni l'azienda si trasforma in un panificio, che negli anni continuerà ad ampliare la propria offerta. La gamma di prodotti da forno va così dal pane alla pasticceria alla rosticceria fino ad arrivare alla gastronomia, in un lavoro generazionale che ha conservato con sé gli antichi sapori e antiche procedure di lievitazione, di lavorazione e in particolare di cottura delle proprie prelibatezze. TRADIZIONE E INNOVAZIONE Pur all'avanguardia in tema di norme e certificazioni, l'azienda persegue dunque l'obiettivo primario di salvaguardare i sapori

Di Pinto's Bakery & Bistrot



locali e le tradizioni gastronomiche tanto decantate dalla cultura napoletana e campana, riscuotendo sempre più consensi per la professionalità, la bontà e la genuinità dei prodotti. UN NUOVO CAPITOLO Ma la storia dell'azienda non termina qui, anzi, C'è un nuovo e importantissimo passo in avanti: a breve, infatti, la realtà partenopea presenterà il suo franchising Di Pinto's Bakery & Bistrot, nato grazie alla collaborazione con il consulente Giuseppe Fontana. Si tratta di una tappa fondamentale, che segna un capitolo ulteriore della propria storia.

Info Franchising :
 Dott. Giuseppe Fontana
 cell.+39 347 5010343
 Punto Vendita Napoli
 Via Manzoni, 105
 info e prenotazioni 081646377



Steve McCurry, una mostra "Senza confini"

Gli affascinanti scatti del fotografo più noto al mondo



In questi ultimi mesi Napoli ha accolto numerose mostre fotografiche, tutte di grande spessore: Cartier Bresson, Mimmo Jodice e ora Steve McCurry; artisti di fama internazionale che nel capoluogo campano hanno fatto registrare il tutto esaurito. A ospitare l'ultima rassegna in ordine di tempo è il Pan, Palazzo delle Arti di Napoli; "Steve McCurry senza confini" sarà in esposizione fino al 12 febbraio 2017 e merita, senza ombra di dubbio, di essere visitata. Il maestro americano, nato a Philadelphia, classe 1950, ha portato in città i suoi scatti più belli. Una vita dedicata alla fotografia raccontata attraverso un'audio guida che, accompagnando l'ospite di stanza in stanza, illustra storia, percorsi, riflessioni del fotografo in un viaggio introspettivo ed estremamente affascinante. Impossibile non innamorarsi degli scatti di Steve McCurry, perché attraverso le sue fotografie osserviamo il nostro tempo, riviviamo episodi di storia internazionale

degni di riflessione, meditiamo sul futuro dei popoli. È questa combinazione fra passato e futuro, fra riflessione e contemplazione a rendere, probabilmente, affascinante ogni scatto dell'artista che afferma: «Il solo viaggiare e approfondire la conoscenza di culture diverse mi procura gioia e mi dà una carica inesauribile». Il percorso espositivo si apre con alcune foto in bianco e nero scattate dal fotografo durante il suo primo reportage in Afghanistan. Era il 1979 e i Mujaheddin lottavano contro l'invasione sovietica. Steve McCurry era lì, al fianco dei Mujaheddin, e i suoi scatti raccontano il terrore della guerra palpabile attraverso gli sguardi dei soldati fotografati. Il viaggio tra le sale del Pan continua: c'è il Giappone con il suo Tsunami e le cruente immagini della devastazione, la Guerra del Golfo, le Torri Gemelle: McCurry era appena tornato dall'India quando i due aerei si schiantarono sui grattacieli newyorkesi. A impressionare di più sono i volti: dal più famoso della ragazza afghana a quelli dei bambini soldato. Migliaia di sguardi che hanno appassionato il mondo intero: il fotografo racconta spesso, infatti, di ricevere lettere da ogni nazione per avere notizie di un bambino, un ragazzo, una donna da lui ritratti. Occhi di disperazione, malessere, sofferenza, curiosità, diffidenza. Per fotografarli, Steve McCurry si è sempre speso in prima persona, sfidando dittature, guerre e violenze di ogni genere pur di raccontare e denunciare i conflitti. Afghanistan, India, Giappone, Pakistan, America Latina: non c'è luogo in cui Steve McCurry non si sia recato, non c'è angolo della terra che non abbia immortalato in uno dei suoi scatti.

A curare la mostra è Biba Giacchetti, fotografa, amica di Steve McCurry da oltre 15 anni, da quando lo ha incontrato in Cambogia per fotografare la stagione dei monsoni ad Angkor Wat. La mostra al Pan è organizzata da Civita Mostre in collaborazione con SudEst57 ed è promossa da Comune di Napoli, Assessorato alla Cultura e al Turismo e dal Pan. Costo del biglietto 11 euro comprensivi di audio guida. Per info e prenotazioni www.mostrastevemccurry.it

S. De Simone



In basso, Steve McCurry all'inaugurazione della sua mostra al Pan. Nella pag. accanto e in basso, alcuni scatti del noto fotografo



Carne, verdure o Bio?

Mangiare è un dilemma, troppi luoghi comuni e falsi miti. Alcuni esperti si incontrano a cena



Sedersi a tavola sta diventando sempre più complicato, i mass-media e Internet ci bombardano quotidianamente con messaggi tanto allarmanti quanto contrastanti. Il mondo alimentare è un teatro variegato in cui recitano i più svariati interpreti: cittadini, medici, dietologi, carnivori, vegetariani, vegani, salutisti, aziende alimentari e via discorrendo.

A seguire le diete, poi, c'è da diventare matti piuttosto che magri: si va da quella iperproteica a quella a zona, dall'analisi dei gruppi sanguigni allo studio dell'andamento delle fasi lunari.

Il problema di fondo è che quando ci sono troppi interessi in gioco è difficile riuscire ad avere una corretta informazione, poiché ciascuno cerca di portare l'acqua al proprio mulino.

L'ultima battaglia in ordine di tempo è stata la crociata contro l'olio di palma (ritenuto

cancerogeno) che ha visto colossi come Barilla e Coop eliminarlo completamente dai propri prodotti mentre Ferrero continua a difendere l'utilizzo di un proprio tipo di olio di palma, meno dannoso rispetto a quello normalmente utilizzato dall'industria alimentare.

Di cibo e alimentazione abbiamo parlato, naturalmente a tavola, con tre esponenti del mondo campano nel settore alimentare: Francesco Aurilia, patron della storica bottega di prodotti bio "Terra Mia" di Mergellina a Napoli, Terry Delle Cave co-titolare del giovane ristorante vegetariano "Piperita" di Casalnuovo e Rino Corvo dell'azienda vitivinicola "Fontana Reale" di Benevento.

La location dell'incontro è accogliente, col colore verde che fa da sfondo sulle pareti e cassette della frutta utilizzate come elementi di decoro del soffitto. Si tratta del ristorante Piperita fondato dalle sorelle Delle Cave che hanno scommesso sulla sfida dell'apertura di un ristorante vegetariano nell'hinterland napoletano.

Chiediamo, quindi, a Terry com'è nata quest'idea?

Io sono vegana da anni e mia sorella vegetariana. Abbiamo deciso di trasformare una cosa in cui credevamo in una passione lavorativa. Non abbiamo aperto al centro di Napoli, ma questa scelta non ci ha penalizzate. Piperita offre ristoro da 9 mesi riscuotendo da subito un notevole successo. Apriremo presto altre sedi e la prossima sarà proprio in via Caravaggio a Napoli.

Vista la contrapposizione mediatica tra carnivori e vegani che atteggiamento hai verso un cliente carnivoro che si affaccia per curiosità nel vostro ristorante?

La contrapposizione vegani-carnivori è, a mio parere, ridicola, perché ciascuno è cresciuto con le abitudini alimentari familiari. Noi non vogliamo rivoluzionare il mondo; semplicemente, a chi me lo chiede, testimonio la mia scelta positiva di essere vegana. I nostri avventori, infatti, non sono esclusivamente vegetariani, ma chiunque sia attento all'alimentazione.

A Francesco Aurilia, che dal 1999 con le figlie e la moglie gestisce il punto vendita di prodotti biologici Terra Mia, chiediamo: qual è il tipo di clientela del proprio negozio?

Non c'è una tipologia precisa di persone, né per sesso, né per età, né per reddito. Nel nostro negozio entrano giovani e meno giovani, uomini e donne perché tutti oggi sono attenti a ciò che mettono a tavola.

Cosa spinge una persona a entrare nel vostro negozio di Mergellina?

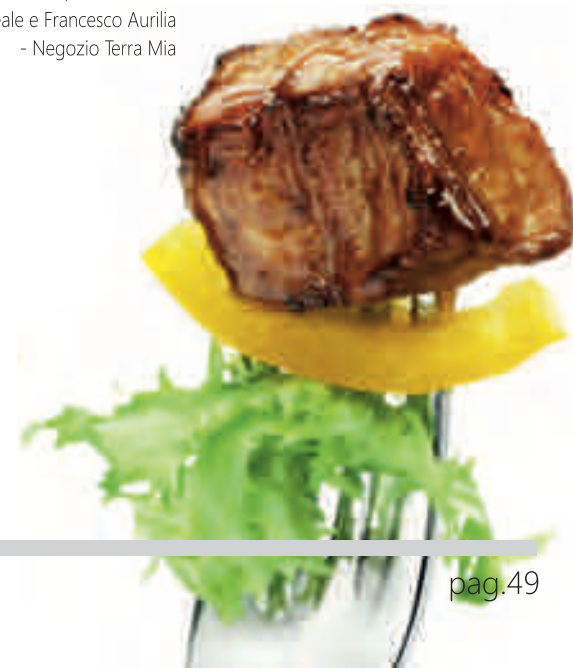
Una reale cultura del cibo, la voglia di mangiare cose di cui se ne conosce la provenienza e, sempre più spesso, la ricerca di alimenti che evitino intolleranze alimentari.

Quali sono le intolleranze più diffuse in base alle richieste che ricevete?

Al primo posto direi la celiachia seguita a ruota dall'intolleranza al lattosio.



In alto, Terry Delle Cave - Ristorante Piperita e Gaetano De Rosa. Al centro, Rino Corvo - Azienda Fontana Reale e Francesco Aurilia - Negozio Terra Mia





Qual è, invece, in termini economici la risposta di Napoli a chi avvia un'attività di vendita di prodotti bio?

Sono quasi vent'anni che abbiamo aperto la nostra bottega riscuotendo sempre un gran successo. Negli ultimi tempi stiamo assistendo all'apertura di numerosi supermercati appartenenti alle catene bio della grande distribuzione ma, anche se la domanda si sta un po' redistribuendo tra i vari punti vendita, la nostra ventennale esperienza riesce a farci preferire dai nostri clienti che amano interfacciarsi con persone che sanno consigliare piuttosto che prelevare da soli un prodotto da un anonimo scaffale. La gente ha sete di una forte cultura del benessere a tavola.

Rino è invece il rappresentante della terza generazione di Fontana Reale, un'azienda vitivinicola di 50 ettari che produce 50mila bottiglie all'anno, ma anche miele e altri prodotti della terra. La produzione comprende sia vino biologico che vegano.

Rino cosa si intende per vino vegano?

Nella produzione del vino si utilizzano normalmente chiarificatori o prodotti per migliorare la stabilità proteica che sono di origine animale tipo colla di pesce, albumina, caseina e gelatina di ossa. Nella produzione vegana evitiamo di utilizzare prodotti di origine animale; impieghiamo, ad esempio, Vegecoll che è un estratto di proteine vegetali derivate dalla patata.

Com'è nata l'idea di produrre vino vegano?

L'idea mi è venuta durante gli studi universitari poi l'ho proposta nell'azienda di famiglia trovando terreno fertile alla mia iniziativa.



Ma bere Vegano costa molto di più?

Assolutamente no. Una bottiglia di vino vegano costa al pubblico intorno ai 7/8 euro, quanto una discreta bottiglia di vino tradizionale.

La Campania, che negli ultimi vent'anni ha fortemente valorizzato la propria produzione vitivinicola con molte aziende eccellenti come ha reagito ai vostri vini vegani?

Molto bene, basti pensare che ben il 30% della nostra produzione è assorbita dal mercato campano mentre il restante 70% lo dividiamo tra il resto della Penisola e i Paesi esteri.

Ci sono incentivi per chi vuole investire oggi nel biologico in Campania?

Una volta gli incentivi nel settore biologico erano completamente assenti, mentre negli ultimi tempi ne stiamo registrando un progressivo aumento.

Sembrirebbe proprio una buona idea quella di affacciarsi alla produzione biologica e vegana, perché i tempi sono maturi per essere apprezzata e valorizzata, basti pensare che il 8% della popolazione è dichiaratamente vegetariana.

Giunge al termine questa piacevole chiacchierata e Terry ci invita ad assaggiare alcuni piatti della cucina di Piperita: fiori di zucca ripieni di ricotta (con caglio vegetale), crocchette di tofu, insalata russa con maionese vegana, sfoglie con i friarielli e tortino di cous cous. A tavola non ci sono salsicce, né altro tipo di carne, né formaggi o salumi e, a dire il vero, non se n'è sentita la mancanza. E la parmigiana di melanzana?!, chiediamo a Terry prima di andare via. La nostra è buonissima ed è vegana, via aspetto presto per farvela assaggiare.

*Gaetano De Rosa
g.derosa@gidierre.it*





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

Re Ferdinando, la cantina del Pallagrello

A vendemmia terminata si tirano le somme: l'annata 2016 è eccellente. Qualità e storia di un vigneto ritrovato

Sarà il profumo dell'uva appena raccolta oppure del mosto appena macinato, chissà, ma la vendemmia è un momento magico per chi lavora nei campi: i colori della terra tra settembre e ottobre incantano, i tramonti fanno sognare e si respira un'aria di festa e di allegria.

Nelle terre dei Borbone, in provincia di Caserta, precisamente nelle cantine di Re Ferdinando, la vendemmia segue ancora i ritmi di un tempo: dopo la dormienza invernale, la fioritura primaverile, e la maturazione estiva, i grappoli vengono raccolti da sapienti mani. «Per ottenere un vino di qualità non si può improvvisare, ci sono dei tempi da rispettare - precisa Francesco d'Innella proprietario del vigneto Re Ferdinando - è la natura a chiederlo, il clima a imporlo. Per un prodotto ottimo e genuino occorre la giusta maturazione di tutti i suoi componenti e ogni vite ha i suoi tempi di maturazione, bisogna comprenderli e rispettarli».

La cantina Re Ferdinando produce il Pallagrello, un vino nobile e tanto amato dai Borbone. Si narra, infatti, che il "Pallarello", così chiamato dai locali, facesse "ammattire" Re Ferdinando, grande amante del vino, e che Sua Maestà fosse solita offrirlo come regalo di pregio ai suoi graditi ospiti.

Dagli inizi del Novecento del Pallagrello si sono perse le tracce, è ricomparso negli anni Novanta e oggi è annoverato nel Catalogo Nazionale delle Uve da Vino e detiene l'Indicazione Geografica Tipica "Terre del Volturno".

È raro che un'uva di uguale varietà produca bacche sia bianche che nere, eppure questa è la caratteristica del Pallagrello, una tipologia di uve molto particolare: la loro forma piccola e perfettamente sferica, il peso dei grappoli, appena 150 grammi ciascuno, la maturazione a ottobre inoltrato,





rendono il prodotto finale unico e di alta qualità. Il vino Pallagrello è elegante, dunque, merito del buon livello zuccherino e dell'acidità contenuta tipiche di queste uve, ma anche del luogo in cui il vigneto viene coltivato: le colline di Caiazzo godono di un'ottima esposizione solare e sono coccolate dai venti provenienti dal Matese. Il Pallagrello Rosso Re Ferdinando vinificato in purezza rende il vino estremamente corposo e dona un intenso colore rubino, può essere servito con carni grigliate, maialino nero casertano, mozzarella di bufala e con la Genovese.

Non ci resta, dunque, che attendere l'imbottigliamento visto che Coldiretti annuncia una annata di alta qualità per tutti i vini campani, in diminuzione rispetto al 2015, appena 1,23 milioni di ettolitri, ma di certo ottimo!

«Veniamo da tempi difficili per la viticoltura - spiega Gennarino Masiello, presidente Coldiretti Campania e vicepresidente nazionale - dopo i danni inflitti dalle calamità naturali, ma i produttori hanno dimostrato di saper reagire, seguendo peraltro un trend positivo che punta sempre più alla qualità. Questa è la vera sfida per il futuro dei nostri vini. Le reazioni dei mercati e la mole di premi raccolti dimostrano che non abbiamo nulla da invidiare a nessuno».

Probabilmente Re Ferdinando l'aveva compreso ben prima di noi, tanto da imporre il Pallagrello rosso tra i vini più prestigiosi, al pari dei ben più blasonati vini francesi. Il Pallagrello di Re Feridnando viene distribuito da Programmi Srl, viale Gramsci 16, Napoli. Per info: 335.8053820.

Francesco d'Innella
francesco.dinnella@gmail.com



Nella pag. accanto e sotto, Francesco d'Innella tra le sue vigne



Caseificio Costanzo, qualità e innovazione

Dal 2002 l'azienda agricola diventa "a ciclo completo": dal foraggio alla produzione di latticini

Da un momento di crisi, una gelata distrusse nel 1990 l'intero raccolto, è nata un'azienda agricola. Sono trascorsi 25 anni da allora e il Mini Caseificio Costanzo è conosciuto in tutta Italia per i suoi latticini di qualità. «Mio padre Gennaro decise di chiamare la nostra azienda "Mini" caseificio - spiega Alessandro, secondo figlio oggi alla guida dell'azienda insieme ai fratelli Luigi, Valentina e Davide - proprio a indicare qualcosa di piccolo, che potesse assicurare ai clienti la qualità e il controllo del prodotto che solo la dimensione artigianale può dare».

Il piccolo laboratorio nasce a Lusciano, in provincia di Caserta. È Gennaro negli anni Novanta a selezionare le stalle dalle quali comprare piccole quantità di latte (oggi l'azienda ha le sue bufale), da lì parte la produzione, sempre la stessa da 25 anni: «Ogni giorno alle 22 il latte arriva al caseificio - aggiunge Alessandro, secondo figlio di Gennaro - Il ciclo della mozzarella si chiude intorno alle 9. Procediamo poi alla produzione degli altri formaggi, da quelli freschi come ricotta e caciottine, a quelli a pasta filata soggetti a stagionatura di qualche mese. Infine ci sono i prodotti gastronomici nei quali la fantasia e il gusto si fondono in piccole gemme che hanno conquistato negli anni l'affetto dei nostri clienti». Alessandro oggi si dedica al comparto produttivo, con le sue idee innovative e con lo spirito di chi vuole continuamente migliorare.

«Il Mini Caseificio Costanzo - aggiunge - ha sempre rispettato l'idea iniziale: qualità e ricerca, elementi indispensabili che partono dal latte, dal rapporto con gli allevatori e con gli operai all'interno del caseificio; qualità che significa controllo e rispetto di un'etica».



In basso, Alessandro Costanzo assapora il caciocavallo. In alto, uno dei negozi Costanzo. Nella pag. successiva, l'allevamento





Nel 1995 l'azienda agricola si amplia e nasce il ramo zootecnico: la famiglia Costanzo acquista i primi capi bufalini. Oggi Luigi, Alessandro, Valentina e Davide, i figli di Gennaro, portano avanti quello che Gennaro e Lia hanno creato dal nulla, dando sempre più forza all'obiettivo principe dell'azienda "Controllo della filiera": dalla coltivazione del foraggio, di cui si nutrono le bufale, alla produzione del latte, alla sua trasformazione in mozzarella e altri formaggi. Un ciclo produttivo completo, che rende l'azienda virtuosa e qualitativamente eccellente. Nel 2002, infatti, dopo l'acquisto delle bufale, Luigi avverte l'esigenza di coltivare anche il foraggio per le proprie. Nasce Ruviano.

Luigi, guidato dalla passione per gli animali e per la terra, gestisce l'intero comparto agricolo, apportando continue innovazioni aziendali, nel rispetto degli animali e della loro sua qualità di vita. Questo si traduce in dieta equilibrata, spazi adeguati, pulizia delle bufale, perché la qualità del latte, dipende dal loro benessere. «Oggi 650 capi ci consentono di sopperire al quasi totale fabbisogno di latte - spiega Luigi, primo figlio di Gennaro - Ogni bufala è codificata nel registro genealogico bufalino. Vengono monitorate in ogni fase della giornata e periodicamente valutate dall' ANASB (Associazione Nazionale Allevatori Specie Bufalina) per consentirci di migliorare la specie attraverso l'accoppiamento degli animali migliori».

I prodotti, dopo aver seguito questo preciso iter di produzione, vengono venduti: «Ogni giorno arrivano nei nostri quattro punti vendita: Lusciano, Aversa, Napoli e Grottaferrata - spiega Valentina - prodotti freschissimi. Oltre la mozzarella, formaggi anche a latte vaccino e tanti altri prodotti resi particolari dalle fantasie dai nostri maestri casari. Dal 2001 con la vendita on-line abbiamo raggiunto i nostri clienti in tutta Italia e in tutta Europa».

«Nel 2011 nasce il Ristorante Costanzo - spiega Alessandro - con l'idea di portare direttamente a tavola i nostri prodotti sposando al contempo una cucina genuina e raffinata». Affidandosi alle maestrie dello chef Agostino Malapena della rinomata scuola di don Alfonso Iaccarino, e dei suoi collaboratori, si dà vita a una cucina raffinata, selezionando materie prime genuine di prima qualità e ispirandosi a ricette tipiche regionali che con i suoi profumi vivi risvegliano i sapori di un tempo».

F.d'Innella

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



Piscina Mirabilis, un capolavoro ingegneristico

A Bacoli, inglobata dalle abitazioni, si trova la più grande cisterna costruita dai romani. La Piscina Mirabilis è un'opera ingegneristica di grandissimo valore: alta 15 metri, larga 25 e lunga 70, conta ben 48 colonne e un soffitto con volte a botte per una capacità complessiva di 12mila metri cubi di acqua. La struttura muraria in tufo è realizzata in opus reticolatum. Sul fondo della Piscina, chiamata anche Cattedrale o Basilica per la sua ampiezza, si trova la vasca di decantazione e di scarico per la pulizia e lo svuotamento periodico della cisterna. In alto finestroni per l'aerazione e pozzetti dai quali i romani si abbeveravano. Era qui che confluivano le acque del Serino dopo aver percorso ben 96 km passando per Pompei, Ercolano, Nola, Napoli fino a Bacoli. La Piscina Mirabilis approvvigionava la classe pretoria al servizio di Nerone, una flotta di stanziamento sul lago di Miseno durante l'inverno. Dal 5 marzo, giorno della festa della Dea Iside, protettrice dei naviganti, e per tutta l'estate, le 250 navi di Nerone salpavano per difendere il Mediterraneo dagli attacchi esterni. Il lago di Miseno è diventato porto militare solo in età repubblicana, quando le navi lasciarono il portus Julius tra il lago di Averno e quello di Lucrino fatto costruire da Marco Vipsiano Agrippa in onore di Giulio Cesare. In quell'area, infatti, splendida per morfologia e qualità dell'aria, i romani si stanziarono e il porto militare strideva con il benessere e il divertimento. Fu allora che Nerone diede ordine di spostare le navi sul lago di Miseno e di istituire a Miliscola la scuola dei militi. Leggende narrano che l'imperatore si divertisse ad assistere alle naumachie, vere e proprie battaglie navali sul lago.

La storia ci riporta anche a un altro episodio cruento dell'epoca neroniana: la morte di Agrippina. Si tramanda che a ordinare l'omicidio della donna fu proprio il figlio Nerone in continuo dissidio con la madre. L'imperatore fece costruire una botola nell'imbarcazione di Agrippina che, aprendosi, avrebbe dovuto inghiottirla durante una navigazione sul lago di Miseno, ma la donna si salvò miracolosamente. Tornata alla villa, compreso che a ordinare l'agguato era stato il figlio, Agrippina impose ai suoi sicari di colpirle il ventre perché da lì era nato il suo omicida. Ancora oggi si cerca la sua tomba, si dice risieda sotto il castello di Baia o in una delle numerose ville di Cicerone, fatto sta che Bacoli, Baia, Lucrino e Averno sono tuttora ricche di storia e bellezze naturali. Per prenotare la visita con Più Associazione, guida turistica Chiara Garofalo: assoc.piu@gmail.com

A. Morabito



Alcune immagini della Piscina Mirabilis

La ricetta di Silenzio Cantatore

ARAGOSTA E GAMBERI IN GELATINA

Dose per 6 persone

Aragosta piccola – Gamberi, Kg 1 – Pesce per il brodo, g. 500 – Fogli di gelatina, Carote, 3 – Cipolle, 3 – Sedano, 3 – Vino bianco secco, 1 bicchiere – Aceto mezzo bicchiere – Prezzemolo, Chiare 2 – Cetrioli 3 – Pepe.

Preparazione

Per confezionare la gelatina occorre per prima cosa preparare il brodo di pesce, con la cipolla, il sedano e il vino bianco; aggiungere 2L d'acqua e cuocere a fuoco lento per mezz'ora. Passare il brodo con il colino, rimetterlo sul fuoco e aggiungere 2 chiare e portare a bollore, aggiungere poi i fogli di gelatina, ammollati precedentemente nell'acqua e poi strizzati con le mani.

Cuocere l'aragosta. Immergerla viva in acqua bollente salata, e un cucchiaino di aceto, una cipolla e una costola di sedano, per circa 20 minuti, lasciarla raffreddare nel proprio liquido.

Una volta fredda tagliarla con un coltello in più parti.

Lavare accuratamente i gamberi e cuocerli in acqua fredda salata, con cipolla, sedano e un cucchiaino di aceto, per 10 minuti.

Disposizione del piatto

Prendere uno stampo di 2L e mezzo e con un po' di gelatina fusa velare il fondo, poggiare tutto intorno allo stampo le fette di aragosta e piano piano versare dell'altra gelatina, quando si è rappresa, aggiungere uno strato di gamberi, i cetrioli, così via. Mettere lo stampo in frigorifero e lasciarlo raffreddare bene. Al momento di servirlo, con un coltellino staccare la gelatina dal bordo, rovesciare lo stampo in un piatto da portata.





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

*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

San Gregorio Armeno ieri e oggi

Passeggiando per via San Gregorio Armeno si respira un'aria natalizia tutto l'anno grazie alle innumerevoli botteghe di artigiani, detti maestri figurari, che ogni giorno ci meravigliano con le loro opere in miniatura. Questa strada ha iniziato ad ospitare i pastoraî solo dal XVIII secolo, da quando la via dei presepi, che interseca i due antichissimi Decumani, quello Maggiore (via dei Tribunali) e il Decumano Inferiore (via San Biagio dei Librai), è diventata il centro culturale della città, in un palazzo di via San Biagio dei Librai, che ha oggi anche accesso dalla stessa via San Gregorio Armeno, un libraio diede i natali a Gian Battista Vico.

Più avanti, a pochi passi da piazza san Domenico Maggiore, vi è una lapide che ricorda la dimora di Francesco de Sanctis. Nelle vicinanze troviamo anche Palazzo Filomarino, dimora di Benedetto Croce, ma per risalire alle più antiche testimonianze che ricordano questa folkloristica strada bisogna andare nel lontano V secolo d.c. quando il vescovo Nostriano fece costruire delle terme per i poveri proprio qui (l'altro nome della strada è proprio Nostriana), dove oggi sorge la chiesa dedicata a San Gregorio Armeno; un secolo dopo il vescovo Agnello fece erigere la prima basilica. Non tutti sanno, però, che via San Gregorio Armeno era anche il cuore pulsante della Neapolis greco-romana, infatti è situata proprio accanto all'Agorà poi Foro di piazza S. Gaetano dove si trovano i resti del tempio di Castore e Polluce.

La nomenclatura dedicata a San Gregorio Armeno la si deve alle monache basiliane di Santa Patrizia che trasportarono le reliquie del santo a Napoli durante la furia iconoclastica dell' VIII secolo d.c.. Si trasferirono nel monastero dove vivono tutt'oggi, e che per gli antichi era il tempio dedicato a Cerere: a proposito di questa divinità, non a caso, si narra che i cittadini gli offrivano come ex voto delle piccole statuine di terracotta, fabbricate nelle botteghe vicine. Santa Patrizia, una dei cinquantadue compatroni di Napoli, compie anche lei ogni venticinque agosto il miracolo dello scioglimento del sangue, nella piccola ma fondamentale chiesa di San Gregorio Armeno.

Francesco Li Volti
livoltifrancesco@gmail.com

I più gustosi happy hour

Spazio Nea

Nel cuore del centro storico napoletano, in via Costantinopoli, si trova un caffè letterario molto particolare. Spazio Nea è il luogo in cui l'arte incontra la letteratura e la musica accompagna gli aperitivi tra amici. Arredato con gusto, nel rispetto dello spirito con cui è nato questo spazio, Nea offre visibilità ai giovani artisti che vogliono mettere in mostra le proprie opere: fotografia, scultura, dipinti. Una vera e propria galleria in cui sedersi al tavolino, sorseggiare un bicchiere di vino oppure assaggiare un'ottima torta (molto buona quella al pistacchio e cioccolato) e godere di una vista unica palazzi storici, scavi archeologici, antiquari... in piazza Bellini ce n'è per tutti i gusti. Spazio Nea offre anche un terrazzino all'aperto, affacciato sulle splendide scalinate della biblioteca dell'Università Federico II. Tanti gli eventi in programma ogni anno, letture di poesie, manifestazioni teatrali e progetti di design ed editoriali. E per i più piccoli? Laboratori didattici e proiezioni. Spazio Nea è aperto tutti i giorni dalle 9 fino a notte inoltrata e si trova in via Costantinopoli 53; tel. 081.451358



AL POETA

RISTORANTE

80123 NAPOLI - Piazza S. Di Giacomo, 135

Tel. 081 575 69 36 - 3346817012

www.alpoeta.org

Scelto per voi...

“Single per legittima difesa” in un mondo infestato dai bicipiti!

Non c'è Natale senza un libro sotto l'albero. Elite propone per queste feste una lettura ironica, ma non troppo, da regalare ad amiche, ma soprattutto amici; sorelle, ma soprattutto cognati; fidanzate, ma soprattutto fidanzati. “Single per legittima difesa”, Alessandro Polidoro editore. Non è l'ennesimo libro sprezzante del genere maschile, scritto da una donna un pò bruttina, arrabbiata e delusa dall'amore, anzi. Nunzia Marciano, giornalista napoletana, è una ragazza affascinante, allegra e anche fortunata con l'altro sesso, perché «sul mio cammino ho incontrato uomini interessanti e innamorati - in primis il mio ex marito. Dimenticavo, non sono mai stata lasciata!».

“Single per legittima difesa” è un'analisi sulla degenerazione moderna dei rapporti fra uomo e donna, un racconto di esperienze di vita della protagonista e delle sue amiche dalle quali emerge una sostanziale e inevitabile differenza di vedute fra i due sessi. «Non era nelle mie intenzioni scrivere un libro sui maschi - spiega Nunzia Marciano - l'idea è nata per gioco, dai post che pubblico su facebook nei quali racconto le mie avventure amorose. Gli amici, divertiti, e il mio editore mi hanno convinta a raccogliermi in un volume. Racconto come si comportano gli uomini con le donne e come dovrebbero o non dovrebbero agire le signore per evitare ore e ore di mascara colato».

Parliamoci chiaro, gli uomini fuggono, sempre. “Ti richiamerò”, “Ci vediamo presto”, “Sono fidanzato, ma ti va se usciamo qualche volta?”. Ecco le frasi tipiche che con umorismo Nunzia Marciano riporta nel suo libro. «Emozioni ed esperienze: “Single per legittima difesa” è questo; non scrivo per vendetta, ma per raccontare i problemi dell'era moderna. C'è da dire - aggiunge la scrittrice - che molti dei disagi nascono anche per colpa delle donne. La deriva femminista, la ricerca continua della somiglianza con gli uomini, l'aggressività hanno spaventato il “sesso forte”. Ben vengano i diritti delle signore, conquistati con anni di lotta, ma non utilizziamoli per essere uguali agli uomini. Ringraziando il cielo siamo diverse e non solo perché noi donne vantiamo qualche neurone in più... Torniamo all'età in cui le donne si depilavano e gli uomini corteggiavano e non viceversa!!!». Leggendo il libro viene da chiedersi quale sia l'uomo ideale secondo l'autrice. «Non saprei - spiega - ma di certo preferisco un bicchiere di vino rosso e un buon libro a un uomo di cui devo controllare il cellulare». Essere sole, dunque, è coraggioso, ma attenzione, potendo scegliere, optate per il legittimo amore...

M.C.



G.C.



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 Napoli tutto luccica...



Il MADE IN NAPLES della moda si è adeguato all'imperativo per l'autunno/inverno 2016: LUCCICARE. Trucco, abbigliamento, accessori, scarpe, tutto è sbrillucicoso ad ogni ora, con disinvoltura. E figuriamoci per il prossimo Natale/Capodanno! Seguite con noi oro, lamè e strass in tutte le declinazioni.

STUDIO ROG: dai laboratori di Santa Lucia della famiglia Pane alla vetrina glam di via Carducci, lo storico negozio (48 anni di attività) propone la adorabile NINA in pitone o in nappa morbidiissima in oro chiaro e scuro, piombo metallizzato, blu glitterato e un platino chicchissimo. Ognuna con il suo bottone a pallina personalizzato sulla patta. La pochette, che ha il nome della piccola di casa Pane, si porta da sola (nonostante le dimensioni c'entra di tutto), oppure inserita nelle nostre megaborse da "bourcheggiare" in ufficio, al guardaroba del teatro per consentirci di muoverci solo con Nina. All'inaugurazione del S. Carlo sul davanzale di un palco ne abbiamo notate ben in fila di altrettante ladies glam. (Ps. la più simpatica è la fucsia metallizzata di pitone: irriverente e trendy).

Prendete nota dell'indirizzo: via Cavallerizza 27 e preparatevi all'imbarazzo della scelta: è un'orgia di accessori! BYBA luccica eccome: scrali in lamè di ogni colore possibile, tutti fatti a mano stesso in sede e si vede dalle frange raffinatissime. Nelle sere fredde indossateli sull'abito scollato ed è subito moda e luce. Si abbinano alle pochette da gran soirée e ai bijoux effetto gioiello, soprattutto vi segnaliamo il bracciale multifili a maglia marinara con polvere di swarosky: sembra un prezioso anche a un occhio esperto! È un'esclusiva BYBA. Claude Andreano saprà consigliarvi con gusto, quello ereditato dalla mamma che si occupa del brand di pelletteria di casa ANDREADI' a via V. Colonna e quello ereditato dal papà con la fabbrica della Sanità di "guanti napoletani", quelli noti in tutto il mondo, dette origine alla passione di famiglia per gli accessori glam.

Ps.: la collana effetto ebano e perle è di appeal garantito! Non sarà luccicante ma di gran classe!

Se bisogna luccicare ci dobbiamo ingioiellare: ma niente pezzi classici per favore! Il trucco è puntare sull'unicità e sull'originalità: ASAD VENTRELLA è maestro di entrambe le cose. Un'altra realtà TOP del totally MADE IN NAPLES. Nell'atelier di via Crispi Asad e Luisa Ventrella cromosomi da gioiellieri, creano con acciaio spazzolato, rame, bronzo, pietre dure ma anche oro, platino e brillanti. Il MOOD è sempre lo stesso: l'unicità dei pezzi, la sartorialità delle creazioni, tutte diverse con qualche evergreen che non conosce sosta, ormai dei MUST HAVE delle giovani signore chic napoletane un pò più irriverenti un pò meno classiche. La foglia di GINKO ha ispirato ASAD che ne ha fatto una serie di preziosi: collier rigido, ultrapiatto di acciaio spazzolato che sboccia sul décolletè; l'anello a foglia doppia o unica realizzato in bronzo o argento; gli orecchini addirittura nel doppio colore di argento a contrasto.

Le donne partenopee saranno ancora più luminose e luccicanti, il tutto MADE IN NAPLES

M.P.S.

Solidarietà&mondanità=PARTY PER LA VITA!

L'Associazione Volontari Ematologia del Pascale ha creato il suo evento mondano autunnale anche nel 2016: cornice Stazione Marittima; guest star TULLIO DE PISCOPO. Per la gioia dei maschietti presenti, la sfilata di costumi di Ilaria Vitagliano, mentre, per la gioia delle signore, la mostra dei gioielli di Alessandra Libonati. Hanno risposto al richiamo dell'AVEP ben MILLE amici di Francesco Orefice suo deus ex machina. Dopo un ricco buffet by Galà e riscaldati dal vino di Fattorie La Rivolta, gli ospiti si sono scatenati al ritmo della musica di De Piscopo perché la serata era di quelle riuscite segno che cuore&allegria sono un binomio non solo possibile, ma vincente. Le attività AVEP sono monitorabili sul sito AVEP e questa trasparenza premia l'associazione ad ogni iniziativa. Tra gli amici dell'AVEP presenti: Paolo Cotroneo il farmacista vigneron; Roberta Maione sempre in prima linea per il volontariato; Giovanni e Lilli de Lutio di Castelguidone; Renata Monda; Alfonso Villani; Maurizio Capaldo; Aldo Campagnola. Tutti coccolati da lady AVEP, Simona Catuogno, padrona di casa perfetta.



Degustazione di lusso da Vini & Cioccolato



La classe non è acqua... è champagne! La maison BOLLINGER per una sera ha messo casa da Lina Esposito, patron di VINO&CIOCCOLATO, per la degustazione di lusso fatta da 22 appassionati, guidati dalla brand ambassador Dorotè B. Alla prova dei fortunati i 4 top della maison accompagnati dalla mozzarella di Fierro, da parmigiano invecchiato e soprattutto dalle tartine con tartare di gamberi di TERRAZZA CALABRITTO! L'atmosfera dell'enoteca di via Giordani, l'eccellenza dello champagne e del cibo hanno fatto della serata una chicca, terminata con la prima fetta di panettone della stagione agli ospiti: Lamberto Lauri; Paola Industria; Adolfo Varini.

Wunderkammer

Location e artista col botto per l'inizio della nuova stagione di WUNDERKAMMER-rassegna itinerante di jazz e teatro: nel SALONE DEGLI SPECCHI del DECUMANI HOTEL DE CHARME si è esibita ELISABETTA SERIO artista top del jazz cittadino e non, per anni in session con PINO DANIELE. Quasi due ore di visibillio per i circa 100 presenti, scaldati dalla precedente degustazione dei vini delle CANTINE FAMILIETTI. Il teatro invece è ricominciato addirittura nella Chiesa di DONNAREGINA: insomma i soliti luoghi inconsueti che WUNDERKAMMER fa scoprire regalando nel contempo spettacolo raffinato. Tra i 150 aficionados presenti: l'avvocato Alessia Schisano; il fotografo dei vip Giancarlo de Luca; gli architetti Diano Caldarone e Antonio Martiniello; da la Sorbonne il prof.Gaetano Iaia; il giudice Rosetta Arienzo; l'avvocato Gabriele de Juliis.

M.P.S.





SOLUZIONI EFFICIENTI E CONVENIENTI

Via Nazionale delle Puglie, 246
80038 Pomigliano d'Arco (NA)
Tel. 0818849519
Cell. 3937611464
Fax 0818030703
telonidanna@libero.it

**TELONI**
D'ANNA

Elite saluta Maiorca



Elite Campania Magazine vuole ricordare un grande sportivo scomparso proprio mentre la nostra rivista si apprestava ad andare in stampa: Enzo Maiorca. Di lui ricordano le gesta alcuni dei soci di Elite: Giancarlo Iaccarino, Maurizio De Dominicis, Achille Morabito e Maurizio Castaldi, rispettivamente attuale presidente e soci del circolo Marina della Lobra di Massa Lubrense. Nel settembre del 1974 Enzo Maiorca tentò di conquistare il primato mondiale di apnea nello specchio d'acqua a circa mezzo miglio a ponente del Capo di Sorrento. Fu un'impresa sfortunata perché il campione si scontrò durante l'immersione con un operatore della Rai e dovette rinunciare alla discesa. Costantino Cutolo, fondatore e presidente del Circolo Nautico Marina della Lobra e grande sportivo, rincuorò Maiorca e lo convinse a un nuovo tentativo di record a largo del Vervece. Il 28 settembre 1974 l'apneista riuscì nell'impresa e raggiunse 87 metri di profondità, stabilendo il nuovo primato mondiale. Da allora Maiorca, grato al Circolo Marina della Lobra e al mare di Massa Lubrense, divenne per tutti Enzo Maria Vervece Maiorca. Pochi anni dopo il suo primato, Maiorca pose ai piedi dello scoglio del Vervece una Madonnina a protezione di tutta la gente di mare; il suo impegno per la salvaguardia del mare non potrà mai essere dimenticato.

Disponibili:

Palette - Bicchierini

Zucchero di canna

Zucchero bianco - Dolcificante



mahela

Caffè in Cialde Passalacqua

Comodato d'uso

Vendita macchine da caffè



Per info e ordini:

info@mahela.it - tel. 081.559.14.77

Oppure scopri la comodità di ordinare quando e come vuoi su:

www.mahela.it

L'Havana, il cuore pulsante di Cuba

Con le vacanze natalizie alle porte è il caso di prendersi una piccola pausa per rigenerarsi al sole, tuffandosi nelle placide acque cristalline del mar dei caraibi.

Una delle mete del centro America più affascinanti è senza dubbio l'Havana che, circondata da un esteso litorale con paradisiache spiagge e barriere coralline, regala ai visitatori gli incanti di una terra ricca di cultura e di storia.

Di recente la capitale di Cuba è tornata prepotentemente all'attenzione globale dopo la ripresa delle relazioni diplomatiche con il governo di Washington, che ha concluso un 50ennio di embargo commerciale, finanziario ed economico.

Una città di oltre due milioni di abitanti sospesa tra passato e futuro, in cui il tempo sembra essersi fermato, con architetture, automobili ed un popolo rimasti prigionieri di un tempo lontano.

I colori delle case, le scritte sui muri, la musica dei centri culturali, la filosofia con cui le persone affrontano la vita, profumano di una rivoluzione lontana, ma ancora presente. Travolgente è il calore umano, l'ottimismo imbattibile e l'allegria contagiosa degli abitanti capaci di conquistare e far sentire come a casa propria chi ne fa visita.

Passeggiare per le strade acciottolate di Habana Vieja permetterà di scoprire il patrimonio architettonico coloniale



della città, tra i più considerevoli nell'emisfero occidentale e dichiarato patrimonio culturale dall'Unesco, formato da edifici di diverse epoche e in stili architettonici tra il neoclassico ed il barocco. Da non perdere, nel quartiere denominato Centro Habana, il monumentale Capitolio Nacional, sede del governo fino alla Rivoluzione del '59, riproduzione di quello presente a Washington e caratterizzato dalla cupola che domina il panorama cittadino, il Museo de la Revolución e il Museo Nacional de Bellas Artes, l'Edificio Bacardí in Art Deco, ed il lungomare chiamato Malecon, sormontato dalla fortificazione denominata El Morro.

Per godersi una vacanza al ritmo cubano bisogna lasciarsi travolgere dalla musica, presente ovunque, assaporare l'autentico Rum - tra i quali spiccano quelli prodotti dalla Legendario e dalla Santiago - godendosi tra le dita un Habanos, magari Cohiba, il marchio di eccellenza dei locali sigari, che utilizza solo la selezione dei migliori raccolti delle piantagioni di Pinar del Río. Il clima tropicale consente la balneazione tutto l'anno, particolarmente nei mesi secchi che vanno da novembre ad aprile, durante i quali potranno essere svolti sport acquatici e snorkeling nella barriera corallina come quella di Cayo Levisa, che dista a solo un'ora dall'Havana, per ammirare il corallo nero.

Mike Lubrano

av.lubrano@gmail.com



Sapore di mare Solaria Yacht, la comodità di prendere il sole

La Campania vanta numerosi cantieri navali e una storia nautica di grande importanza. Nonostante la crisi si continua a lavorare, ne è una dimostrazione Solaria Yacht, due prototipi già costruiti e un terzo in arrivo, da 40 a 54 piedi.

Gli ingegneri Luigi e Giuseppe Cimino, amanti del mare da sempre, appassionati di barche da piccoli, costruttori dal 1980 da quando erano a capo della Conam, S.p.a. Costruzioni Navali Meridionali.

Oggi quell'azienda è stata venduta, ma i due cugini non hanno abbandonato il settore e nell'ottobre del 2015 hanno presentato al Borgo Marinari il loro Solaria 40.

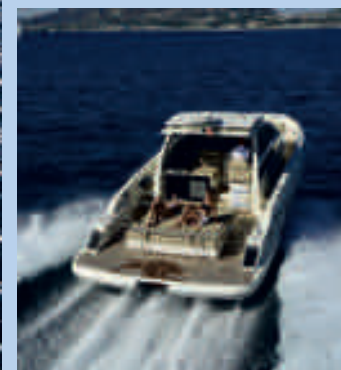
«Si tratta di un'imbarcazione snella, performante e planante, ricca di comfort - spiega l'ingegnere Luigi Cimino - Nel suo genere è innovativa, perché ha uno dei più confortevoli walkaround disponibili sul mercato, caratterizzato da ampi spazi esterni studiati per garantire a tutti gli ospiti un'ottima navigazione e una splendida giornata di sole e mare».

In effetti Solaria 40 sembra davvero confortevole, i suoi immensi spazi all'aperto renderebbero piacevole



SOLARIA 40:

lunghezza massima
12 metri
larghezza massima
4,15 metri
immersione sotto le eliche
1 metro
motorizzazione massima
hp 2x320
gruppo elettrogeno kw 3,5
capacità carburante lt 800
capacità acqua dolce lt 400
velocità massima 35 nodi
portata 12 persone



ogni crociera, senza contare che ha al suo interno di due cabine, un wc e una cucina, mentre il Solaria 50 ha tre cabine, tre bagni, una dinette con cucina e una cabina per il marinaio. «In queste barche abbiamo impiegato tutta la nostra passione nel vivere il mare - spiega Luigi Cimino - Solo chi vive a lungo sulle imbarcazioni può capire cosa rende davvero comodo un natante rispetto a un altro». Il Solaria 40, in particolar modo, è perfetto per chi possiede un gommone e cerca a un prezzo simile un cabinato.

M.Castaldi



SOLARIA 50:

lunghezza massima
16,25 metri
larghezza massima 5,20
metri
immersione sotto le eliche
1,25 metri
motorizzazione massima
hp 2x900
gruppo elettrogeno kw 9,00
impianto fotovoltaico kw0,50
capacità carburante lt 2000
capacità acqua dolce lt 800
velocità massima 35 nodi
portata 20 persone

GTC4 LUSO... un cavallino per famiglie

Le auto sportive sono considerate da sempre, e a ragion veduta, bandiera della "singletudine"; più uno strumento di caccia e cattura, che l'icona motoristica della famiglia felice in senso stretto. Per tanti padri, dunque, non restava altro che avvilirsi al degradato status di autisti di pulmino scolastico e rinunciare per sempre ad ogni velleità velocistica.

Fortuna che per questi uomini, maniaci dei motori, concretamente possidenti e con prole al seguito, un santo protettore nelle sfere celesti sia stato opportunamente ricollocato, con l'effigie del cavallino in bella mostra e munito di ogni elemento per alleviarne la sofferenza.

Ecco, dunque, che se foste tra quei quarantenni di cui sopra, Ferrari vi avrebbe in cima alla sua lista di clienti bramosi di possedere una GTC4 Lusso. Perché il possesso di questa vettura potrebbe tramutarvi in un velocissimo e corsaiolo padre di famiglia sempre in prima linea per la spesa domenicale al centro commerciale con famiglia al seguito.

Una GTC porta con se uno straordinario valore aggiunto che si unisce al conclamato bagaglio tecnico ed emozionale di una qualsiasi Ferrari... la condivisione; la condivisione della gioia della guida a scapito dell'alienazione cui un'auto sportiva tradizionalmente costringe.

Una Ferrari per tutti, da intendersi anche come auto da utilizzo quotidiano, più fruibile, più gestibile anche se egualmente emozionante.

Meglio ancora se T, una nuova variante Turbo a trazione posteriore capace ancor di più di esaltare le già straordinarie doti dinamiche del telaio. 3,9 litri, otto cilindri anziché 12, trazione posteriore, 610 cavalli, 760 Nm disponibili pressoché sempre, sono sufficienti a trasformare la Hatchback di casa Ferrari in una amalgama perfetta di stile, prestazioni e comfort.

Soluzione che piace ed anche molto, perché davvero si fa fatica ad ipotizzare un modo più raffinato di conciliare le prestazioni con la praticità. Ancora una volta Ferrari conferma di essere qualcosa di più di un'auto, sublimandosi nella forma più alta dello stato dell'arte.

Claudio d'Emmanuele

claudio.demmanuele@gmail.com



Elite, Campania Magazine

N. 5 Dicembre - Gennaio - Febbraio 2016/2017

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)

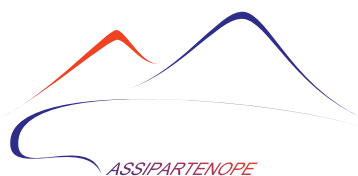
tel 0815126592 - fax 0146209

HANNO COLLABORATO:

Artecinema, Associazione Napolitano, Francesco Aurilia, Francesco Buonfantino, Paola Campana, Campania Movie Tour, Luigi Cimino, Domenico M. Corrado, Valentina, Luigi e Alessandro Costanzo, Rino Corvo, Terry Delle Cave, Giancarlo De Luca, Claudio d'Emmanuele, Pierluigi Ferrillo, Chiara Garofalo, Riccardo Giammarino, Francesco Li Volti, Mike Lubrano, Luigi Maffettone, Ornella Mallardo, Nunzia Marciano, Lucio, Claudia, Guglielmo e Giampiero Mirra, Antonio Nurri, Marco Petrucci, Più Associazione, Tommaso Ricosci, Maria Pia Sansone, Laura Trisorio, Paola Tufo

RINGRAZIAMENTI:

Sergio Assisi, Aldo Cazzullo, Maurizio De Giovanni, Antonio Di Francia, Lello Esposito, Vincenzo Piscitelli, Massimo Ranieri, Peppe Servillo



Servizi di ingegneria e consulenza tecnica aziendale



SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI

info@elitemcampaniamagazine.it

seguiteci anche su
elitemcampaniamagazine

optima

IL FUTURO È SEMPLICE

1 LUCE
GAS
TELEFONO
INTERNET

TUTTO-IN-UNO

E SAI PRIMA
QUANTO PAGHI

- ✓ **BOLLETTA UNICA
MENSILE**
- ✓ **CANONE UNICO
SU MISURA**
- ✓ **UNICO
INTERLOCUTORE**

OPTIMAITALIA.COM



Trasformiamo le vostre idee in emozioni!



Via Meta-Amalfi, 101
Colli di San Pietro
tel. + 39. 081.5333374
cel. +39. 348.7204581

www.silenziocantatore.it



**SILENZIO CANTATORE**