

elite

CAMPANIA MAGAZINE



TEATRO DIANA

Diciassette & Trenta Classica 2017



27 Gennaio

CONCERTO DELLA MEMORIA

*Musiche di E. Bloch, S. Colasanti, J. Williams,
D. Shostakovich*

Orchestra da Camera Accademia di Santa Sofia

10 Febbraio

L'AMORE AI TEMPI DELLA MUSICA

Robert, Clara, Johannes: una storia romantica

Alberto Maria Ruta, violino

Rossella Bertucci, viola

Lorenzo Ceriani, violoncello

Maria Libera Cerchia, pianoforte

Antonello Cannavale, pianoforte

progetto a cura di **STEFANO VALANZUOLO**

Musiche di R. Schumann, C. Wiech e J. Brahms

24 Febbraio

VIVA LA DANZA,

Musiche di O. Respighi, J. Brahms,

N. Skalkottas, B. Bartok

Orchestra da Camera Accademia di Santa Sofia

17 Marzo

"SILVER WEDDING"

Alberto Maria Ruta, violino

Antonello Cannavale, pianoforte

Musiche di R. Schubert

Nove concerti...

tutti alle ore 17.30

31 Marzo

LA MUSICA E IL CINEMA

Musiche di E. Morricone, N. Rota

L. Bakalov, N. Piovani

Orchestra da Camera Accademia di Santa Sofia

7 Aprile

QUARTETTO CLASSICO A VIENNA

Quartetto Kodály

Musiche di Beethoven, Schubert

21 Aprile

INTORNO AL '700 NAPOLETANO

Musiche di N. Porpora, G. Sollima,

N. Fiorenza, F. Durante

Orchestra da Camera Accademia di Santa Sofia

5 Maggio

I MONUMENTI DELLA MUSICA

Musiche di J.S. Bach, G.Ph Telemann,

F. Mendelssohn B.

Orchestra da Camera Accademia di Santa Sofia

12 Maggio

UNA CHITARRA NELL'800...

DA NAPOLI ALL'EUROPA

Marco Battaglia, chitarra

Musiche di N. Paganini,

G. Rossini, G. Verdi

ABBONAMENTI

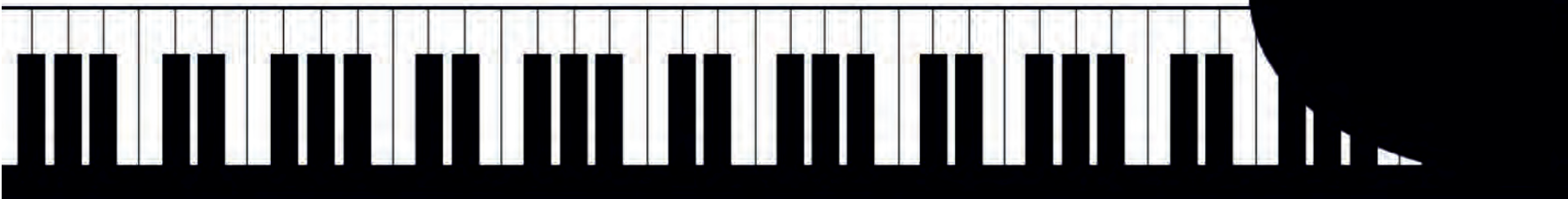
Poltronissima € 50,00 - Poltroncina € 40,00

Poltronissima ridotta € 40,00

(Valido per abbonati del Teatro Diana e Cineforum Plaza e Arcobaleno)

Biglietti Posto Unico € 10,00 - € 12,00

TEATRO DIANA Via Luca Giordano, 64 - Napoli - 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



Studio Capuano Avvocati *GH* Civilisti e Giuslavoristi
NAPOLI

Avv. Giancarlo Capuano & Partners

Via Vittoria Colonna 14
80121 Napoli

Tel./Pbx: 081.426200

capuano@studiolegalecapuano.it

Sosteniamo l'artigianato di qualità

Su questo numero di Elite diamo ampio spazio alle botteghe storiche di Napoli perché fanno parte della nostra tradizione, della storia della città e loro, più di chiunque altro, contribuiscono a dare lustro alla Campania nel mondo. Quando abbiamo incontrato Mario Talarico e suo nipote noti ombrellai, Antonio Moccia proprietario dell'omonimo negozio di cappelli, Dimitri Maglietta titolare insieme alla famiglia della fabbrica di cioccolato Gay Odin, e i fratelli Paolo e Mario Caiazzo della Boutique della frutta ci siamo avvicinati a loro con un po' di nostalgica malinconia, come se fossero gli ultimi alfieri.

Con piacere abbiamo scoperto che ciò che temevamo mai si verificherà perché passeranno le mode, arriveranno nuovi sistemi industriali a costi ridotti e nuove crisi economiche, ma l'artigianato, quello di qualità, non scomparirà mai.

Sarà sempre un passo avanti ai prodotti di fabbrica e potrà vantare una clientela di lusso, a volte solo "ricca", altre consapevole di ciò che vuole perché apprezza le peculiarità del manufatto. Tutt'al più sarà difficile reperire personale, perché, come ci hanno fatto notare gli artigiani intervistati, nessun giovane vuole sacrificarsi per costruire qualcosa.

I ragazzi preferiscono impiegarsi, piuttosto che "andare a bottega". Imparare un'arte è obsoleto e, aggiungerei, necessiterebbe di troppa umiltà da parte delle nuove generazioni.

Ci ha stupito scoprire che fra i nostri artigiani non c'è concorrenza, ma solidarietà. Ecco perché Mario Talarico, che di anni ne ha 85, si batte da tempo insieme ad altri grandi nomi dell'artigianato napoletano per restituire la galleria Umberto I, fiore all'occhiello della città, ai suoi commercianti.

Molti negozi affittuari degli spazi presenti in galleria sono franchising, per lo più brand stranieri. Sarebbe bello, invece, se tutti i bottegai partenopei potessero riunirsi in quei luoghi.



Sarebbe bello per noi cittadini riscoprire le tradizioni napoletane, sarebbe interessante per gli stranieri che in pochi metri avrebbero a disposizione tutti i prodotti locali, sarebbe importante per i nostri artigiani perché rappresenterebbe un volano per l'economia campana.

Elite appoggia l'iniziativa e auspica a un recupero di quegli spazi, perché probabilmente i costi di affitto dovrebbero essere più bassi per andare incontro alle esigenze delle piccole botteghe, ma Napoli tutta

Serena De Simone
direttore@elitecampaniamagazine.it

Sommario

6

numero



In copertina:
un particolare
del Museo
di Capodimonte

- 1 EDITORIALE**
Campania felix
- 3 IL DIRETTORE**
Sosteniamo l'artigianato di qualità
- 6 ARTE**
Capodimonte e le sue numerose anime di Maurizio Castaldi
- 10 ECCELLENZA**
Moccia, un cappello per tutti di Giancarlo Capuano
- 12 LA STORIA**
Gay Odin, la cioccolata si mette a nudo! di Giancarlo Iaccarino
- 15 CURIOSITA'**
La Boutique della frutta: sapori e qualità di Maria Pia Sansone
- 16 ARTIGIANATO**
Talarico, ombrellai da cinque generazioni di Giancarlo Capuano
- 19 MUSICA**
James Senese: il sax è la mia vita di Serena De Simone
- 22 VISUAL DESIGN**
Sorelle Corcione, artiste poliedriche di Achille Morabito
- 24 IN SCENA**
Gabriella Tartarone, attrice e regista di Raffaele Capasso
- 28 COMICITA'**
A tu per tu con Ivan e Cristiano di Maurizio De Dominicis
- 32 L'EVENTO**
Wine&thecity inebria la città di Maurizio Castaldi
- 34 INTRAPRENDENZA**
Fratelli la Bufala: esportatori di napoletanità di Francesco d'Innella
- 36 QUALITA'**
I successi di Slow Food di Francesco d'Innella
- 37 SPECIALE PASQUA**
Pietanze pasquali per ogni palato
- 38 SPECIALE TEATRO DIANA**
E chi mo canta appriesso a me?
- 39 SPECIALE TEATRO DIANA**
Carlo Buccirosso e "Il pomo della discordia" di Carlo Buccirosso
- 40 SPECIALE TEATRO DIANA**
Il cartellone musicale e letterario del Diana offre...
- 41 SPECIALE TEATRO DIANA**
Il Teatro Diana ringrazia i compagni di viaggio
- 42 TRADIZIONE**
A Napoli il primo Museo del Presepe di Francesco Fasano
- 45 IMPRENDITORIA**
L'editoria per amore dei libri e della bellezza di Maurizio De Dominicis
- 47 ISTRUZIONE**
Le Mascotte, una scuola a misura di bimbo di Gaia De Giovanni
- 50 MERCATI**
Lavoro: più flessibilità e trasversalità di Gaetano De Rosa
- 52 TECNOLOGIA**
Tutti i fascicoli in un pc di Giovanni Alicandri
- 55 L'ORO DI NAPOLI**
di Giancarlo Iaccarino
- 56 VEDI NAPOLI E POI...**
di Francesco Li Volti
- 58 GIALLO NAPOLETANO**
di Achille Mortabito
- 59 SUL LUNGOMARE**
- 61 PANE, AMORE E...**
- 62 PROFUMO DI DONNA**
di Maria Pia Sansone
- 63 SABATO, DOMENICA E LUNEDI'**
di Nunzia Marciano
- 64 LA FESTA**
di Federica Varriale
- 67 SAPORE DI MARE**
di Mike Lubrano
- 68 IL SORPASSO**
di Claudio d'Emmanuele
- 69 MEDITERRANEO**
- 71 LUNA ROSSA**

Il prossimo numero di Elite sarà in distribuzione il 15 Giugno



19

Musica

James Senese: il sax è la mia vita



12

La storia

Gay Odin, la cioccolata si mette a nudo!



24

In scena

Gabriella Tartarone, attrice e regista



28

Comicità

A tu per tu con Ivan e Cristiano



16

Artigianato

Talarico, ombrellai da cinque generazioni

Capodimonte e le sue numerose anime

Viaggio all'interno di una delle Pinacoteche più prestigiose al mondo

A visitare il museo di Capodimonte nel 2016 sono stati 175.365 visitatori, il 22% in più rispetto all'anno precedente. L'incremento è dovuto anche al nuovo Shuttle Capodimonte, la navetta in funzione da aprile 2016 che collega il centro storico di Napoli con la Reggia in soli 20 minuti. Il merito più grande di questo successo va, però, al direttore Sylvian Bellenger che in pochi mesi, da novembre a oggi, ha portato a Napoli quadri e mostre di grande valore accrescendo il lustro e il pregio di un polo museale fra i importanti al mondo per grandezza e ricchezza culturale. Lo scorso novembre la Pinacoteca ha ospitato "La ragazza con il liuto" di Jan Vermeer, maestro olandese del Seicento.

La tela, in prestito dal Met - Metropolitan Museum di New York, ha offerto uno spunto di riflessione e confronto fra la pittura olandese e quella napoletana. Nelle sale limitrofe, infatti, sono stati esposti quattro capolavori partenopei, già parte della collezione di Capodimonte, raffiguranti altrettante donne suonatrici. A febbraio il Museo ha ospitato un altro olandese, Vincent Van Gogh. Due tele del 1882 e del 1884 rubate 14 anni fa dalla criminalità organizzata e ritrovate

Alcuni interni della
Reggia di
Capodimonte.
Affreschi, appartamenti
reali e la scalinata
principale




dalla nostra Guardia di Finanza. A titolo di ringraziamento e riconoscimento, il Museo di Van Gogh di Amsterdam ha permesso che Napoli ospitasse per tre settimane i due capolavori. Dal prossimo 8 aprile, infine, la Pinacoteca aprirà le porte a Pablo Picasso. Il Centro nazionale d'arte e di cultura Georges Pompidou di Parigi, presterà al museo campano una delle opere più belle dell'artista spagnolo "Il sipario per Parade". Il quadro fu dipinto da Picasso nel 1917 durante la sua permanenza a Roma e rappresenta un circo con pagliacci, ballerine ed animali. Sembra che l'ispirazione per questo capolavoro arrivò proprio da Napoli, dove Picasso si recò con Stravinsky per una visita.

In mostra anche altre 68 opere del maestro. Sinergie, intese e accordi con altri musei internazionali che permettono alla cultura e all'arte di mettersi in movimento dando lustro e pregio sia ai Musei che ospitano le opere sia a quelli che le inviano; anche

il museo di Capodimonte, infatti, ha prestato alcune opere a Pinacoteche estere. Una rete indispensabile che il direttore Belleger ha saputo tessere con maestria in questi pochi mesi dal suo insediamento. I quadri sono andati ad arricchire una collezione già preziosissima.

Dal 1957, da quando ha aperto, il museo di Capodimonte (quest'anno festeggia i suoi primi sessant'anni) ospita in modo permanente i capolavori di tutte le scuole pittoriche italiane e non solo: veneziana, toscana, emiliana, napoletana e romana e fiamminga; Tiziano, Michelangelo, Raffaello, Caravaggio, Bellini, Botticelli, Masaccio, Mantegna, Goya, Luca Giordano, Warhol, Gemitto, solo per citare alcuni dei grandi artisti italiani e internazionali in mostra. La pinacoteca napoletana, una delle più importanti d'Italia per grandezza e soprattutto per ricchezza culturale, è un vanto per la Campania. "Il Museo di Capodimonte ha molte anime e tutte meritano una visita!" È lo slogan scelto,

The image shows a highly decorative ceiling with a central fresco of a winged figure, possibly a cherub or angel, surrounded by clouds. The ceiling is framed by intricate floral and geometric patterns in shades of blue, gold, and white. Several large, multi-tiered chandeliers with numerous white candles hang from the ceiling. The overall atmosphere is one of historical grandeur and artistic richness.

in modo appropriato, per presentare il polo composto non solo dalla Pinacoteca, ma dal Real Bosco e dalla fabbrica di porcellana. Nata come riserva di caccia dei Borbone, Capodimonte ha servito altre due dinastie: Bonaparte e Savoia. A valorizzarla con opere, sculture e collezioni fu Carlo di Borbone che nel 1735 portò a Napoli la collezione Farnese regalatagli dalla madre. A quella si aggiunsero acquisizioni delle altre famiglie reali, opere provenienti da Chiese e famiglie nobili. Pian piano il tesoro artistico e culturale si arricchì e tra il Settecento e l'Ottocento Capodimonte diventò tappa del Grand Tour d'Italia e occasione unica per visitare le preziose collezioni.

A questa già considerevole ricchezza si aggiunge quella dei saloni dell'appartamento reale. La sala 23 ospitava la camera da letto di Francesco I e Maria Isabella di Borbone-Spagna. Fu realizzata tra il 1829 e il 1830 ed è decorata con disegni e colori che ricordano gli affreschi rinvenuti agli scavi di Pompei e Ercolano. Tutte le tappezzerie sono sete di San Leucio. Poco distante, il Salone della Culla dove dormiva Vittorio Emanuele II di Savoia. La culla fu donata dal popolo napoletano. A entusiasmare è il Salone delle Feste, uno dei pochi ambienti che ha conservato l'aspetto originario. Incantevole e originale nella sua manifattura è il Salottino di Porcellana: oltre tremila pezzi realizzati per la regina Maria Amalia tra il 1757 e il 1759 da Giovanni Battisti Natali.

Da non perdere le porcellane della Real Fabbrica di Napoli e quelle di manifattura europea. Come i più grandi musei che si rispettino, come tutte le Pinacoteche del mondo con il loro carico di storia e arte, non basta un giorno per visitare l'intero complesso perché anche il Real Bosco merita una passeggiata: 134 ettari e più di 400 specie vegetali affacciati sul golfo di Napoli. Lungo i viali, disegnati dall'architetto Ferdinando Sanfelice, trovano dimora 16 edifici storici, residenze, casini, laboratori e chiese che il direttore Belleger vorrebbe destinare in parte allo studio e alla ricerca.

Maurizio Castaldi
maurizio.castaldi@assipartenope.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 tramite un finanziamento di Finitalia 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 da € 50. Tutti gli oneri del finanziamento saranno a carico di UnipolSai Assicurazioni. La concessione del finanziamento è subordinata all'approvazione di Finitalia S.p.A.

Messaggi pubblicitari con finalità promozionale:

- prima di aderire all'iniziativa, consultare le informazioni europee di base sul credito ai consumatori (SECCI) e l'ulteriore documentazione prevista dalla legge disponibili in agenzia e sul sito www.finitalia.spa.it
- prima della sottoscrizione della polizza leggere il Fascicolo Informativo disponibile in agenzia e sul sito www.unipolsai.it

UnipolSai
ASSICURAZIONI

Divisione 

Moccia, un cappello per tutti

Il prossimo anno il noto negozio festeggerà i cento anni di attività. Storie e aneddoti fra passato e presente

Un tempo dal cappello si individuava lo status sociale di una persona: «Chi lavorava nei campi o ne vendeva i prodotti indossava il berretto, i poliziotti il cappello a falda larga, il basco con il "piripizzo" era degli operai, mentre i nobili indossavano il cilindro o la bombetta». Da allora molte cose sono cambiate, ma il negozio Moccia in via Alfonso D'Aragona a Napoli è ancora un'istituzione in città. Il signor Antonio, terza generazione di cappellai, il prossimo anno festeggerà i cento anni da quando i suoi nonni aprirono l'attività. «In realtà saremmo alla quarta generazione perché la mia bisnonna era una capellaia - precisa - preparava parrucche per i nobili. Da capellai ci siamo poi trasformati in cappellai. Voglio chiedere alla Camera di Commercio di risalire al giorno preciso dell'inaugurazione del negozio, in modo da poter festeggiare i cento anni proprio nella data giusta».

Antonio Moccia ha iniziato a collaborare con il padre a 18 anni, ma solo durante le feste natalizie; poi, a 24 anni, quando i suoi studi in Legge si sono arenati, Antonio ha affiancato il padre in bottega.

«Sono trascorsi 37 anni da allora - continua - e tante mode si sono succedute, ma nessun cappello è mai passato definitivamente di voga. Tutti i cappelli sono sempre tornati in auge, persino lo Sherlock tanto caro a un cliente avvocato in papillon e bretelle che spesso viene ad acquistarlo o i cilindri e le bombette utilizzati in teatro o dagli sposi, persino il cappello da commenda piace agli over 70 oppure alle persone più estrose. Altri cappelli non vengono scelti per moda, ma per Fiction: spesso, soprattutto le signore, mi chiedono capi vintage perché visti in uno sceneggiato o in un film».

Antonio Moccia indossa uno Sherlock.
Nella pag. accanto, i cappelli esposti nel suo negozio

Dal negozio di Antonio Moccia sono passati tanti artisti, come Peppe Riviaccio, Angela Luce, Tommaso Bianco, Vincenzo e Maurizio Merolla, Tullio De Piscopo, Renato Carpentieri, Eduardo De Crescenzo e tanti altri.

«Maldestro, il cantante che ha esordito a Sanremo, ha acquistato tre cappelli da me e li ha indossati alla Kermesse musicale. Ogni tanto apre le porte della mia bottega qualche volto noto, ma fra tutti Totò. Mia nonna mi raccontava spesso di lui - ricorda - e di quando si esibiva al teatro di fronte al negozio. Vista l'anomia tra il cognome di mia nonna, Orfeo, e il nome del teatro, Totò si convinse che la cappellaia fosse proprietaria di entrambe le strutture e di tanto in tanto le chiedeva un anticipo sulla paga, poi, conclusi gli spettacoli, le restituiva il denaro avuto in prestito. Altro aneddoto legato a Totò riguarda la taglia del cappello: più piccola di tre misure perché quando accigliava la fronte si doveva muovere anche la bombetta».



Racconti, storie di vita vissuta che affascinano e fanno sorridere, come padre e figlio di 101 e 81 anni che spesso si recano da Moccia, la 90enne truccatissima oppure il giovane che torna perché il nonno era un cliente affezionato.

Queste sono le soddisfazioni per un commerciante che lavora ogni giorno con passione e che sa di avere un'eredità impegnativa come una bottega con cento anni di storia alle spalle. Realtà che vivono ancora oggi perché non temono concorrenza: «Le bancarelle e i centri commerciali non offrono grande scelta - conclude Antonio Moccia - né qualità. Gli appassionati di cappelli, chi li acquista da sempre e cerca un prodotto ottimo anche nel prezzo sa che da noi trova ampia scelta. Sono un po' fuorimano rispetto al centro storico e ai luoghi di interesse turistico, ma non cambierei il mio negozio perché i clienti mi conoscono e sanno dove trovarmi».

G. Capuano



Gay Odin, la cioccolata si mette a nudo!

Dimitri Maglietta, proprietario insieme alla madre e ai fratelli della più antica fabbrica di cioccolato partenopea, apre le porte dell'azienda di famiglia

Cioccolatini di ogni gusto e forma e poi il Vesuvio, la Foresta: sono solo alcune delle prelibatezze della rinomata fabbrica Gay Odin che hanno addolcito la mia vita sin da bambino. I primi ricordi del profumo unico della cioccolata di questa storica azienda risalgono agli anni '60' quando, ad appena cinque anni, compravo i coni al prezzo di cinque lire.

Frequentare il negozio del Vomero divenne ben presto una piacevole consuetudine, tanto che mio padre fu costretto ad aprirmi un conto da Gay Odin! Un giorno il maestro della mia scuola elementare diede un compito in classe: "Descrivete il percorso da casa a scuola". Nel tema raccontai che tutte le mattine mi fermavo davanti alla saracinesca ancora abbassata di Gay Odin: presi otto per quello scritto ed ebbi i complimenti del maestro perché, mentre leggeva il mio tema, ebbe la sensazione di aprire la storica scatola bianca con la scritta rigorosamente blu e di assaporare i famosi cioccolatini.

Gay Odin è un'istituzione in città, sul mercato dalla fine dell'Ottocento, da alcuni decenni l'azienda è di proprietà della famiglia Maglietta e conta circa sessanta dipendenti.

«La storia di Gay Odin ha origini lontane - spiega Dimitri Maglietta, proprietario insieme alla madre, Marisa del Vecchio e ai due fratelli Davide e Sveva - Nasce nel 1888 quando Isidoro Odin, a soli 18 anni, si trasferisce a Napoli dal Piemonte per aprire una bottega in via Chiaia. La posizione del piccolo laboratorio è vincente perché a ridosso del teatro San Carlo, della caffetteria Gambinus e del palazzo Reale. Isidoro riesce subito a conquistare il mercato partenopeo, sposa la piemontese Onorina Gay, e in pochi



anni il suo marchio, Gay Odin, riecheggia tra le cioccolaterie più buone d'Italia». Negli anni l'attività cresce, Isidoro si trasferisce in via Vetriera, apre una fabbrica più grande, ma negli anni '60 è costretto a vendere l'attività. «Dopo due passaggi di mano - ricorda Dimitri Maglietta - l'azienda viene acquistata dai miei zii. Nel 1992 Gay Odin diventa di proprietà di mio padre che già da tempo lavorava nell'attività di famiglia».

Una storia antica, dunque, che è sempre riuscita a coniugare tradizione e innovazione; ecco il successo di Gay Odin. «Nei successivi dieci anni - aggiunge Dimitri Maglietta - mio padre ha riorganizzato la fabbrica, aperto nuove realtà a Napoli, Roma e Milano. Innovarsi nell'imprenditoria è necessario, ultimamente infatti, in via Carducci a Napoli e nella sede di Milano abbiamo ideato due nuove cioccolaterie con servizio caffetteria per essere al passo con i tempi. Realtà moderne per avvicinare una clientela più giovane, ma Gay Odin è anche tradizione, stile Liberty, negozio antico, arredi in legno: è il nostro segno distintivo».

La concorrenza è spietata, solo in città si contano almeno altre 25 cioccolaterie. «Il nostro segreto è la qualità - precisa il proprietario - Le materie prime sono sempre selezionate con attenzione, una prerogativa imprescindibile che fa la differenza». Nella fabbrica il lavoro si svolge ancora



come un tempo: la maggior parte delle attività sono manuali, le decorazioni anche. «Alcuni macchinari sono dei primi del Novecento - spiega il proprietario - Il lavoro è semplice: il cacao viene tostato ancora a legna perché questa modalità consente di mantenerne tutte le proprietà organolettiche. Una volta tostato viene macinato per alcune ore nelle macchine di granito, perché questa pietra consente di tenere costante la temperatura e quindi di non far bruciare il cacao. Una volta ottenuta la crema base si aggiungono le altre materie prime e si realizzano cioccolatini molto diversi tra loro». A fianco ai prodotti storici come il Vesuvio e la Foresta, Gay Odin oggi offre una varietà di prodotti: «Ci siamo cimentati qualche anno fa nel gelato - ricorda Dimitri - una scelta difficile, ma vincente. Mio padre avrebbe voluto limitare la produzione alla sola cioccolateria, noi figli insieme a mio cognato, abbiamo optato invece per un'estensione dell'attività. Da poco tempo, infatti, proponiamo anche dolci; prossimamente venderemo il tiramisù foresta». Al termine di questo incantevole viaggio nel mondo della cioccolata e in attesa di assaggiare le prossime prelibatezze, inebriato dal profumo e dai ricordi chiedo conferma a Dimitri Maglietta: Gay Odins si pronuncia con la I?! «Assolutamente si!».

*Giancarlo Iaccarino
iaccamassa@bitcom.it*

Alcune immagini
della storica fabbrica
di cioccolato partenopea



La Boutique della frutta: sapori e qualità

Da tre generazioni garantisce eccellenza e innovazione: negli anni '60 i primi a Napoli a "coccolare" i clienti con verdure già tagliate e pulite



Si chiama "Boutique della frutta", ma c'è ben altro: scrigno partenopeo di delizie e punto di riferimento in città per la spesa al top. Nel '60, in Corso Vittorio Emanuele a Napoli, Luigi e Caterina, genitori degli attuali gestori, iniziarono l'attività di ortofrutta e fu subito un successo per la qualità dei prodotti; poi il negozio si trasferì in via Ruiz, dov'è tuttora, e l'azienda passò al primogenito Giuseppe.

Fu lui, ben prima della grande distribuzione, ad accorgersi che gli stili di vita erano cambiati: donne in carriera, single incalliti e clienti pigri chiedevano celerità in cucina. Giuseppe ebbe l'intuizione di offrire verdure già lavate, pulite, tagliate e macedonie favolose portate in tempo reale sin dentro le cucine dei coccolatissimi clienti.

In Italia all'epoca erano solo due i fruttivendoli a offrire tale servizio: Abbascià a Milano e la Boutique della frutta a Napoli. Oggi Peppe non c'è più, ma sulla scia dell'alta qualità la Boutique continua guidata dai fratelli Mario e Paolo, la terza generazione di imprenditori.

All'esplosione di colori e profumi che riempie occhi e naso prima del palato, tra primizie, frutta italiana ed esotica (l'ananas costaricano che viaggia in cargo aereo è il n°1!) si è aggiunta nel tempo la salumeria con latticini, formaggi e salumi selezionati con passione e competenza e una scelta di cibi già pronti. Ingolosiscono la genovese, cucinata come un tempo, il sartù e il gateaux e poi pizze di scarole e di carciofi e al venerdì, come da tradizione, piatti a base di pesce e frutti di mare by Ciariello. Persino a Natale e a Pasqua i piatti della tradizioni sono cucinati dalla Boutique per chi non volesse/potesse o, diciamo... sapesse prepararli!

La sostanza del successo di questa azienda di eccellenza, dove tutto funziona come un orologio svizzero, è l'amore per i clienti e per la qualità, ma soprattutto la cultura del lavoro. La prima regola è il controllo e la scelta accurata dei prodotti: ogni mattina all'alba Mario e Paolo si alternano al mercato per selezionare personalmente con la propria esperienza i prodotti migliori e le loro provenienze, mentre le mogli, Amalia e Ida, sapientissime cuoche, guidano la brigata di cucina: anche ai fornelli siamo alla terza generazione.

Nota importantissima: i clienti non troveranno mai, e sottolineiamo il mai, un cartone, un qualunque scarto/residuo/busta/rifiuto sul marciapiede antistante, mai un camion in doppia fila che scarichi; anche questa è qualità e anche questo è possibile a Napoli.

*Maria Pia Sansone
avvocatosansone@hotmail.com*

“Mario Talarico”, ombrellai da cinque generazioni

In seta o tessuto, con il manico in legno, corno o argento: storia di un artigianato di qualità

Da giorno, da sera, da pioggia, da sole: l'ombrello è un oggetto che, a differenza di quanto si pensi, accompagna molte delle nostre giornate, anche in estate!

Mario Talarico ha 85 anni, artigiano da quando di anni ne aveva 11, è la quarta generazione di una storica famiglia di ombrellai napoletana. Al suo fianco il nipote, anche lui Mario Talarico, la quinta generazione. Il negozio, sempre lo stesso dal 1860, si trova in Vico Due Porte a Toledo, a Napoli. Secondo i londinesi, che si sa con la pioggia e gli ombrelli hanno molta più dimestichezza di noi, i Talarico sono tra i 14 ombrellai più importanti al mondo. «Ad aprire il negozio fu Giovanni Buongiovanni nel 1860 - spiega Mario “il giovane” - ebbe una figlia, Emilia, che sposò Achille Talarico, violinista. Dalla loro unione nacque Giovanni Talarico, padre di mio zio. Mario Talarico non ha avuto figli e chiese a me, il nipote, di portare avanti la tradizione di famiglia, io ho un figlio, Ian, e chissà se rappresenterà la sesta generazione!». Essere artigiani oggi è difficile: la concorrenza, la velocità con cui cambiano le mode, le produzioni industriali rapide e di basso costo sono la rovina di chi lavora ancora con creatività e manualità, eppure, sostiene Mario senior, «la qualità di un oggetto prodotto ancora come 100 anni fa si vede e si fa acquistare. Il problema è un altro: i giovani non vogliono imparare un mestiere, preferiscono impiegarsi piuttosto che essere imprenditori di loro stessi. Tanti ragazzi sono passati in questi anni nella mia bottega, ma dopo 15 giorni fuggono per troppo lavoro ed eccessiva accuratezza».

Impegno, sacrificio, passione e amore: sono queste le parole chiave di Mario Talarico. «Il primo ombrello l'ho realizzato all'età di 11 anni - spiega - mio padre mi diede un bacio in fronte e mi regalò una moneta in argento che conservo. Il banchetto sul quale ancora oggi lavoriamo io e mio nipote vanta due secoli e 5 anni di storia».



Mentre i due Mario ci rilasciano l'intervista, continuano a realizzare ombrelli dalla manifattura perfetta e con tessuti unici per qualità e colori.

«Abbiamo clienti in tutto il mondo: Corea, Giappone, Europa, America, Filippine, Russia - aggiungono - Molti sono privati, ma ci arrivano commesse anche dall'alta moda per le sfilate ad esempio. L'ombrello non ha età: all'estero sono per lo più le donne under 50 ad acquistarlo, in Italia le over 60, in entrambi i casi ci richiedono ancora ombrelli per la sera, per la prima a teatro, per un evento di gala. Passano gli anni, ma certe tradizioni si conservano». Tra gli ombrelli in esposizione ce n'è uno splendido in seta realizzato per una casa di moda milanese che presenterà a breve la nuova collezione Primavera-Estate 2017.

«Per i bastoni utilizziamo 25-30 tipi di legno differente, ma ce ne sono anche in corno o in rami di limoncello, un cliente ne ha chiesto uno in argento; i tessuti arrivano da Giussano, vicino Cantù. Una volta curvati i legni per i manici, assemblati i bastoni e ritagliate le stoffe ci dedichiamo alla realizzazione dell'ombrello: in media dalle 4 alle 7 ore per ogni ombrello.

Certo - continuano zio e nipote - non accettiamo commesse da migliaia di ombrelli perché non abbiamo la forza lavoro necessaria, ma i clienti non mancano».

E che clienti. Nel negozio dei Talarico sono entrati tutti: attori, politici, principi, sceicchi: «Non siamo soliti diffondere i nomi dei nostri affezionati acquirenti spiega Mario senior - è una questione di rispetto, ma di racconti ne potremmo fare davvero tanti. Luca De Filippo, ad esempio, era un mio



caro amico. Veniva in bottega, sceglieva un bastone, si sedeva in fondo alla stanza, si appoggiava con entrambe le mani e il mento al bastone e mi domandava: Mario, cosa mangi stasera? Prima che finisse mi chiese di riprodurgli l'ombrello che avevo realizzato per il padre nell'opera "Natale in casa Cupiello". Era il 1938 e produssi un ombrello in seta di San Leucio molto particolare. Dopo la dipartita di Luca, me l'ha chiesto Luigi De Filippo perché va in scena a Roma con quest'opera».

Un libro non basterebbe per raccontare aneddoti, personaggi e storie, ascoltarli dalla voce dei due Mario è molto più affascinante, ma sarebbe importante per fermare un pezzo di storia che potrebbe andar perso.

Mario Talarico senior si batte da anni per il recupero della Galleria Umberto I di Napoli e l'affidamento dei suoi negozi alle antiche botteghe artigiane.

«Noi il nostro negozio lo abbiamo, è storico e va bene così - spiega - ma ci sono tante realtà artigiane come le nostre in Campania che andrebbero valorizzate, supportate e sostenute. Ho incontrato numerosi politici per questo, spero che prima o poi qualcuno ascolti. Quella Galleria rappresenta la nostra città, vanta una storia antica quanto noi, è crocevia di turisti per questo affidarla alle nostre produzioni tradizionali sarebbe un volano per l'economia».

Giancarlo Capuano
capuano@studiolegalecapuano.it

Mario Talarico senior e Mario Talarico nipote lavorano nella loro bottega. Alcuni ombrelli molto particolari realizzati dai due artigiani interamente a mano



OROSSO

RISTORANTE - PIZZERIA - EVENTI

Il nostro obiettivo è di riconvertire il modello di ristorante pizzeria classico abbinando la tradizione della pizza e dei prodotti della terra, riproposti attraverso preparazioni che rispecchiano le ricette della tradizione italiana, valorizzando la tipicità dei locali.

La nostra è una proposta gastronomica che privilegia i prodotti del territorio e le ricette locali che mette in risalto la qualità dei prodotti.

Deliziare i palati dei nostri clienti è la nostra "mission" in modo sano e genuino attraverso esperienze gastronomiche rigorosamente italiane anche nelle materie prime.

Vieni a trovarci !

www.ororosso.eu

Sedi: Viale Carlo III, 156 San Nicola (CE) – 0823422806 – sannicola@ororosso.eu

Via Scarlatti,3 Napoli (NA) – 08118745526 – vomero@ororosso.eu



Awe nasce dalla consapevolezza riscontrata dalle titolari, Barbara Carbognani e Fulvia Sebastiano, dopo oltre dieci anni di attività e di docenza maturata nel mondo degli eventi, delle carenze riscontrate nel settore, sia da un punto di vista formativo sia da quello creativo ed innovativo. Manca nella maggior parte delle figure dei Wedding Planner e più generale degli Event Planner Managers, attualmente sul mercato, un'adeguata preparazione circa quelle che sono le basi teoriche degli steps fondamentali oltre che delle tecniche e linee guida da seguire per creare il progetto dell'evento partendo dalla elaborazione grafica fino alla realizzazione pratica dell'intera scenografia. ***I nostri corsi e laboratori*** permettono ai nostri corsisti di formarsi nelle figure di ***Wedding Planner, Event Planner e Flower Wedding Planner***

Centro direzionale Isola G1 – scala D . 8°piano – int. 54

Phone: 081.578.44.83 – Mobile: 334.83.32.637

Email: info@accademiaweddingandevents.it

www.accademiaweddingandevents.it



James Senese: il sax è la mia vita

«La musica è tutto quello che ho. È un sentimento universale»



In arte James Senese, nella vita Gaetano Smith, figlio di James Smith, soldato statunitense afroamericano, e di Anna Senese, giovane napoletana. Inizia la sua carriera da ragazzo: nei primi anni '60 fonda gli Showmen con Mario Musella, ma è con Napoli Centrale e l'amico Franco Del Prete che il sassofonista raggiunge il successo puro. La formazione attuale dei Napoli Centrale vede James Senese alla voce e al sax, Gigi De Rienzo al basso, Ernesto Vitolo alle tastiere e Agostino Marangolo alla batteria. La carriera artistica di Senese è lunga e avvincente: ha girato il mondo, ha sperimentato e fuso diversi generi musicali, ha personalizzato il jazz: un po' americano, un po' napoletano.



O Sanghe è il disco pubblicato lo scorso anno, molto intenso, forte: lo stesso titolo lo lascia intendere... Si infatti volevo fare un disco sanguigno che rispecchiasse me e la mia musica.

La sua musica è un po' napoletana e un po' americana: cosa hanno in comune queste due realtà?

Diciamo che non è corretto dire un po' americana e un po' napoletana. Io sono il risultato di queste due anime unite tra di loro, essendo figlio di madre Napoletana e padre Afro-americano, e questa unione è riflessa nel mio DNA.

Prima Showmen poi Napoli Centrale e con loro grandi successi. Cosa ci attende ancora?

Non mi domando cosa succederà in futuro. Dato che tutto mi è stato dato da Dio. Potrà succedere di tutto ma non mi perderò mai.



Che cos'è la musica per lei?

La musica è tutto quello che ho. È un sentimento universale e dovremmo cercarlo un po' di più.

Quanto è cambiata la musica dagli anni '70 a oggi? Si è evoluta?

Assolutamente no. Perché sia l'evoluzione sia il cambiamento sono dentro di noi. Ma siamo in pochi, prescelti da Dio, a sentire questa esigenza di evolverci e cambiare.

In un'intervista ha detto che "L'America dal punto di vista musicale è vent'anni avanti rispetto a noi": perché siamo indietro?

Per me, è così. L'America è l'emblema dell'evoluzione del mondo e là è tutto "più avanti". Uso una metafora per spiegarti come la vedo: noi siamo come un piccolo fiume, mentre l'America è il Mare.

Come nascono i linguaggi e le composizioni delle sue canzoni? L'ispirazione arriva dalla quotidianità, dalla gente, dall'esperienza...

Vivo la vita come tutti. L'ispirazione è l'amore che io ho dentro di me per l'umanità intera. Mi fa male vedere che una parte del mondo fatica a comprendere come dovremmo amarci e amare gli altri. Ma la colpa è del sistema che, come sempre, per il potere economico inquina i nostri sentimenti.

Lei chiese a Pino Daniele di suonare insieme... cosa ricorda?

Fu molto semplice perché Pino mi chiamò dicendomi che aveva sentito Napoli Centrale e il gruppo lo aveva fatto impazzire. Sperava di suonare con noi e così, quando giunse a casa mia, scattò una sintonia particolare ed una simpatia reciproca a pelle. Gli diedi subito l'ok per suonare con i Napoli Centrale.



Ha detto spesso che il suo sassofono porta le cicatrici della gioia e del dolore della vita. La sua che vita è?

Ma direi molto soft dato che mi piace molto restare in intimità con la mia famiglia che per me è tutto il mio amore.



Con quale artista non ha ancora collaborato e vorrebbe?

Per quanto riguarda l'Italia, l'unico rimane sempre Pino. Per il resto siamo molto lontano... parliamo di scelte estreme?

Non si è mai fatto contaminare dalle leggi del mercato, la sua musica è sempre originale, ha un filo conduttore, una linea comune. È possibile dunque non piegarsi alle regole delle mode? Cos'è oggi giorno, coerenza o incoscienza?

Io direi grande coerenza, ma anche grande amore per i sentimenti.

Che periodo è per la musica in Italia e a Napoli?

Quello che vediamo è che ogni mezzo secolo succede qualcosa e noi dagli anni 70 fino ad adesso siamo ancora quelli "più avanti" di tutto.

Cosa rappresenta Napoli per lei?

Napoli è il mio sangue e la mia scelta di vita mentre l'America il mio DNA.

*Serena De Simone
desimone.ds@gmail.com*



In queste pag., James Senese al sax,
con Pino Daniele e con la sua band

Sorelle Corcione, artiste poliedriche

Dai loro studi in Belle Arti e Architettura è nata una sinergia di linguaggi creativi che ha portato le due sorelle a girare il mondo con le proprie installazioni

Osservano la quotidianità e la trasformano in arte, nelle sue mille sfaccettature: la pittura, la scultura, l'incisione e l'installazione. Nelle loro opere c'è un unico filo conduttore simbolico e materico che le rende sempre riconoscibili.

Anna e Rosaria Corcione, sono due sorelle napoletane che ogni giorno, partendo dai propri studi classici, rielaborano la storia attraverso gli strumenti contemporanei. Le opere delle sorelle Corcione hanno girato il mondo, affascinato collezionisti e galleristi.

Come nasce la vostra collaborazione?

Il nostro linguaggio artistico si basa sulle differenze dei precorsi formativi: da un lato l'Accademia delle Belle Arti, dall'altro la Facoltà di Architettura. L'incontro di queste due professionalità rappresenta il valore aggiunto della nostra ricerca creativa.

Le vostre opere prendono spunto dall'età classica, riletta in chiave contemporanea... come mai questo ritorno al passato?

Non è proprio un ritorno all'età classica, ma uno sguardo avanti con l'esperienza del passato, utilizzando materiali e tecniche molto contemporanee.

Disegni, sculture, installazioni: siete poliedriche...

Nulla di improvvisato, studi e tanta pratica accompagnano i nostri lavori. Il bagaglio culturale e il nostro storico laboratorio in via dei Tribunali ci hanno permesso di approfondire la ricerca artistica che si è sviluppata in più linguaggi; allo stesso tempo ci hanno offerto una vetrina sul panorama mondiale pur restando in città.



Abbiamo sempre sperimentato, dalla scultura alla pittura con tecniche diverse per poi scegliere le installazioni. Site-specific, ad esempio, è stata del tutto spontanea ed è nata con il lavoro Heart presentato in occasione dell'America's Cup nel 2012 a Napoli. Questo lavoro è la connessione tra scultura e natura attraverso il corpo umano. A quella installazione ne sono seguite altre in luoghi pubblici e privati come quello alla Fondazione Romana a Firenze o quella di Belgrado, un gioco di mimetizzazione negli alberi, e al tempo stesso un cambio di forma, installando elementi della natura all'interno delle nostre sculture che a loro volta diventano un derivato della natura stessa.





Cosa significa lavorare a quattro mani... si parte da un'idea manifestata da una di voi due oppure elaborate insieme i progetti?

In realtà l'atto creativo è sempre diverso come anche la lavorazione dell'opera. Di sicuro ci sono predisposizioni e attitudini che favoriscono l'una o l'altra, ma in genere il procedimento è molto istintivo. Ciò nonostante gli ultimi lavori hanno rappresentato una nuova sfida: abbiamo provato a crearli in luoghi differenti, risultato? Una magica connessione, riconoscendo ancora una volta un'azione totalmente spontanea. Come l'opera realizzata per la mostra al Macro, ItalianRoots-SalvaGente. Il tema era l'emigrazione, argomento molto delicato e come spesso accade cerchiamo di dare una lettura positiva alle problematiche sociali. In quella installazione c'è il dramma, ma anche la speranza di un incontro tra i popoli. Italian Rootz è un'installazione di 3mt per 2 con al centro una porta, l'immagine stampata che a tratti ci ricorda American Gothic, le due figure ci danno una percezione di integrazione e attraversandole ci troveremo dentro uno spazio Bianco, al centro del quale c'è la una gabbia toracica di colore rosso arancione, realizzata in terracotta e pigmenti natura. L'immagine materica che vedremo è un busto salva-vita, insanguinato, frammentato e sfibrato, ma pulsante.

Le vostre opere hanno girato il mondo, ora siete a New York...

In realtà adesso siamo in Argentina, precisamente a Buenos Aires dove presentiamo il progetto multimediale "Strappi e Stratificazioni". A New York abbiamo registrato il Poema Sonoro un'installazione in uno dei tanti affascinati grattacieli, lo studio Al Bass Hit. Poi Boston, Filadelfia San Diego e Los Angeles. All'University State of San Diego e alla University of Pennsylvania oltre a prestare i lavori in forma multimediale abbiamo incontrato gli studenti, molto interessati all'arte contemporanea Italiana.

Cos'è Strappi e Stratificazioni, il progetto che avete portato in America?

È la parte artistica del disco-libro "Voltarelli canta Profazio"

edito da Squilibri. La mostra "Strappi e Stratificazione", presentata per la prima volta al Teatro Ariston di Sanremo in occasione della consegna del prestigioso Premio Tenco, è una raccolta di 14 tele con dimensioni e linguaggi diversi che raccontano problematiche sociali, ma anche la storia del Sud. La tecnica usata è il decolage, chiaro riferimento a Mimmo Rotella, ma personalizzando singolarmente ciascuna tela con tecniche differenti come quelle della resina ecologica, stucchi pigmenti lucidi e così via. In America viene presentata al pubblico con un lavoro multimediale: immagini delle opere che si alternano a frasi rappresentative del senso stesso di quest'epoca tecnologica.

Cos'è invece Poema sonoro?

Il Poema sonoro è nato dall'esigenza di mescolare l'installazione alla scultura e la musica alla poesia con qualche vena performativa. "La Casa" scultura in carta rivestita all'interno in oro è sospesa, si contrappone all'installazione di foto realizzata da Rosaria: 55 segni su carta disegnati a stretto contatto con la natura, intimo passaggio interiore, sempre su carta, per evidenziare il parallelismo tra la fragilità del materiale e quello dell'animo umano "Giardino Interiore" le due installazioni sono lo scenario dell'atto performativo scritto e interpretato da Anna.

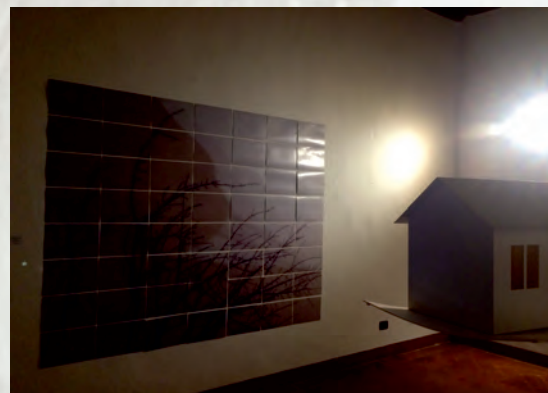
Qual è il messaggio che volete trasmettere attraverso le vostre opere?

Lavoro sulla trasformazione dei miei sentimenti: potere, fragilità, cambiamenti, difficoltà quotidiane e continuo conflitto con l'estetica - precisa Anna. A più linguaggi vedo trasformare i miei pensieri in atto materico. L'opera prende vita sulla scia di sentimenti di piacere e sofferenza, sento la necessità di utilizzare tutto quello che mi appartiene e di mescolarlo ai valori più intimi ed emotivi.

A Napoli dove si trova il vostro atelier?

Dopo 15 anni di Atelier Corcione in via dei Tribunali sentivamo l'esigenza di spostarci in un posto più intimo: da lì è nata l'idea di aprirci anche ad un'altra città come Firenze. A Napoli invece progettiamo le nostre opere nello spazio Estudio, in uno dei palazzi più belli di Via Costantinopoli, Palazzo Firrao.

*Achille Morabito
achillemorabito@libero.it*



Nella prima pag., Anna e Rosaria Corcione posano insieme. Alcune opere delle due artiste

in scena Gabriella Tartarone, attrice e regista

Scrive commedie di interesse sociale divertenti e amare. Testi notati da Biagio Izzo che l'ha voluta nel suo staff

A 32 anni vanta già un'esperienza decennale come autrice, formatrice e regista teatrale, Gabriella Silvia Tartarone ha iniziato a recitare all'età di 5 anni, quando il padre le chiese quale sport volesse praticare e lei, idee chiare sin da piccola, rispose: "Teatro!".

«Più che interpretare, mi piace dirigere - precisa Gabriella - Da ragazzina organizzavo le recite nel mio parco, assegnavo a ogni amica/o una parte, sceglievo scenografia e scaletta. A 18 anni il mio maestro di recitazione nota questa predisposizione e mi invita a sostituirlo in sua assenza». Nel 2006 lavora in tv locali come presentatrice e, dopo una piccola parentesi cinematografica, Gabriella si dedica all'insegnamento. Apre così insieme a un amico, Fabrizio Casino, I D.O.C. scuola di recitazione, canto, musica e danza.

«Molti dei nostri alunni sono ormai dei professionisti e lavorano con Sal Da Vinci, Alessandro Siani e Claudio Martone - aggiunge la regista - L'associazione culturale I D.O.C. ha come obiettivo la formazione del futuro attore a 360 gradi. Oggi non basta saper recitare, bisogna cantare, ballare e se si ha la fortuna di saper suonare qualche strumento allora è il lavoro a cercare l'artista». Gabriella scrive testi come Unsocial, Pazzol, Gaymover: commedie che fanno ridere, ma invitano anche alla riflessione sulle differenze sociali.



g2studios
gabrigargiulo.com



«Unsocial 2.0 rispecchia i tempi moderni, in cui si è asociali se non si possiede un profilo social, ma si è asociali anche se si vive troppo il mondo virtuale - spiega l'autrice - Pazzol racconta di un malato di Alzheimer e della sua permanenza in una casa di cura, Gaymover tratta il tema dell'omosessualità: è davvero importante sapere come il vicino affronta la sua vita privata?!».

Le commedie sono andate in scena al teatro Cilea e hanno permesso a Gabriella di farsi notare, tanto che il direttore artistico del teatro, Biagio Izzo, le ha proposto una collaborazione. «Nei progetti c'è anche una commedia a quattro mani con lui - ricorda Gabriella - per ora sono contenta di far parte dello staff».

Seria, disciplinata, con i piedi per terra, la regista vive per il teatro e sogna, perché no, un testo cinematografico: «Il teatro è vita, energia, passione, non ne potrei fare a meno - riflette - Non ho esperienze nella regia cinematografica, ma mi piacerebbe approcciare a questo mondo. Ho partecipato a diversi Festival internazionali di teatro con i miei alunni e nel 2006 abbiamo vinto il primo premio come migliore recitazione sbaragliando la concorrenza di 48 Paesi e recitando in francese, ne sono orgogliosa!».

Gli attori a cui si ispira sono Gianpiero Ingrassia, Vincenzo Salemme e Dustin Hoffman: «Ognuno eccezionale: Ingrassia è un grande attore di teatro, Salemme è geniale e verso di lui nutro un rispetto referenziale. Hoffman non è un attore di teatro, ma la sua professionalità è indiscussa».



UN SOCIAL 2.0

UNA COMMEDIA DI GABRIELLA S. TARTARONE

Giusy Aiello
Claudia Allaria
Francesca Apa
Marco Buoninsegni
Daniele Cardone
Davide D'Angella
Valeria De Cicco
Andreana Del Vecchio
Vito Di Gennaro
Federica Napoletano
Eliana Saponangelo
Lorenzo Scagliola
Silvia Silvestro
Mario Volpe



con la partecipazione straordinaria di:
Imma Salzano
Orazio Picella
e Massimo Menichini

Scenografia
Giuseppe Barbato

Luci e Audio
Live Sound Rental
Acustica Napoli

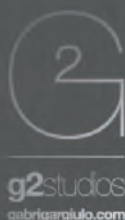
REGIA
GABRIELLA S. TARTARONE

La cultura e l'arte in questi ultimi anni hanno assistito a tagli esponenziali da parte della politica, eppure, sostiene Gabriella, nel settore c'è fermento, soprattutto a Napoli.

«Di bravi attori ce ne sono tanti, ragazzi preparati, colti, entusiasti - commenta - Manca, purtroppo, un sostegno da parte dello Stato e un'educazione teatrale, musicale e artistica in generale dello spettatore. La colpa, forse, è anche di alcuni teatri che non aprono le porte alle novità. Uno spettacolo oggi per attirare l'attenzione deve essere interattivo, gli attori devono interagire con il pubblico. Testi classici, per quanto splendidi non possono essere proposti di continuo anche perché solo gli attori con esperienza possono permettersi di interpretarli al meglio».

Nel suo futuro Gabriella sogna un musical, ma i costi per lo spettacolo al momento sono proibitivi. «Torniamo al discorso di prima - spiega la regista - senza sostegni, sponsor e fondi è difficile mettere in scena una commedia figuriamoci un musical. Nella mia mente è già scritto, chissà, un giorno diventerà realtà».

Raffaele Capasso
raffaelecapasso@acdconsulting.it



THE GROTTO

WRITTEN & DIRECTED
BY
GIORDANY ORELLANA

Nel golfo di Napoli, in una villa di Posillipo con un passato segreto, si ritrovano due vecchi amici: Carlo, napoletano, e Melissa, americana. Durante la sua permanenza in città, Melissa vive in quella casa sul mare e rinviene un libro antico nascosto in angolo della villa. Un enigma sconvolge il suo entusiasmo, perché si ritrova faccia a faccia con l'ombra di un ragazzo morto quarant'anni prima. Melissa all'improvviso è posseduta da una forza malefica e tocca a Carlo, con l'aiuto della professoressa Anna De Luca esperta in materia esoterica, sconfiggere il rituale della rinascita di un demone che ha quattrocento anni. "The Grotto", questo il titolo del film, promette suspense, intrigo e mistero. Girato da una troupe statunitense avvalendosi del supporto di U.S.C. di Los Angeles, "The Grotto" vanta un cast d'eccezione: Mario Rivelli, Camille

Montgomery, Patrizio Rispo, Shalana Santana, Gianluca Migliarotti, Tommaso Sacco, Rocky Collins, Mariapaola Ruffo, Edoardo De Laurentiis, Carlotta Migliarotti, Sebastiano Di Fiore, Ocean Jaramillo, Dong Hui. «Questo film vuole contribuire a esportare un'immagine positiva di Napoli, città troppe volte sottovalutata, ma dotata di un patrimonio artistico, paesaggistico e culturale smisurato e ineguagliabile - spiega Mario Rivelli, produttore e attore principale con Camille Montgomery - Il giovane Carlo ospita l'amica americana in città per mostrarle le bellezze della sua terra natia. Inizia così un viaggio che immergere lo spettatore nella nostra realtà ricca di tradizioni e suggestioni». "The Grotto" è già stato proiettato con successo in Cina e in America, arriverà presto anche in Italia.



ANCHORBOLT STUDIOS AND GENSTRAT PRESENTS A MARIO RIVELLI AND MARIO REYES FILM BY GIORDANY ORELLANA

MARIO RIVELLI CAMILLE MONGOMERY PATRIZIO RISPO SHALANA SANTANA GIANLUCA MIGLIAROTTI TOMMASO SACCO "THE GROTTO"

MUSIC BY VINCENT OPPIDO COSTUME DESIGNER MARGUTTA G1 EDITED BY GIORDANY ORELLANA PRODUCTION DESIGNER PAHANNAVADEE SAKOO ANGEL ORELLANA DAN MANCIA

WILLIAM ORELLANA KAT HARVEY DIRECTOR OF PHOTOGRAPHY DAVID TAYR EXECUTIVE PRODUCER MARIO RIVELLI SCREENPLAY BY GIORDANY ORELLANA DIRECTED BY GIORDANY ORELLANA

A tu per tu con Ivan e Cristiano

Ivan Fedele e Cristiano Di Maio si raccontano sulle pagine di Elite con ironia e un pizzico di serietà...

Ciao Ivan e Cristiano, come state?

Ivan: Si combatte

Cristiano: Siamo pronti e pieni di entusiasmo...di sicuro gasatissimi per questa bellissima esperienza! (Al Teatro Augusteo con "Troppo Napoletano")... Finalmente siamo tornati a Teatro, in una commedia musicale emozionante e divertente con Gigi e Ross e un cast eccellente diretto da Gianluca Ansanelli con la supervisione del grande Alessandro Siani, che con il suo tocco magico e il gusto ha confezionato un'opera destinata a crescere con effetto dirompente!

Vi conoscete dalle scuole elementari, come si sopravvive a tanti anni di comicità?

Ivan: Beh non sono tutti anni di comicità. Ci siamo conosciuti alle elementari, da ragazzi è nata un'amicizia che poi si è trasformata in un sodalizio artistico dove ci siamo impegnati per fare tanta (ma non solo) comicità.

Cristiano: Semplicemente con la passione che ci muove, con la voglia di crescere artisticamente, alla ricerca di un linguaggio che metta in relazione le nostre necessità espressive con le esigenze di un pubblico sempre meritevole di rispetto, che va sfamato, sorpreso, stupito

avvolgendolo sempre di energia nuova.

Siete partiti con la Piccola Compagnia Teatrale Spaccanapoli, i testi li scrivevate voi... da allora è stato un crescendo, fino ad arrivare a "DeReGeJaZz", "Sala d'attesa", "Ultimo piano - Vivi e lascia morire" e "Dolce dormire".

Ivan: Beh, al di là della propria formazione che è stata diversa, c'è stata la passione per un artigianato artistico sempre fatto con amore e professionalità, che ci ha fatto misurare anche con la scrittura. Fino ad ora, sia nel teatro (Sala d'attesa, Ultimo piano e Dolce Dormire erano commedie teatrali a due personaggi) che nel cabaret, ce la siamo sempre suonata e cantata, abbiamo scritto sempre noi i testi delle nostre performance.

Cristiano: Siamo partiti da ragazzi, approfondendo formazioni e percorsi personali, per poi ritrovarci a condividere progetti, coinvolgendoci spalla a spalla in un lavoro multidirezionale spaziando dalla scrittura alla messa in scena di opere drammaturgiche che rispecchiavano il nostro gusto e le nostre individualità fino allo studio sulla comicità, reinterpretando autori e interpreti del passato. Dieci anni fa, poi, l'approdo al cabaret, la tv... insomma... un po' di cose.



© Marco Sommella

Cosa vi accomuna e cosa vi differenzia caratterialmente? I vostri ruoli sono così diversi...

Ivan: Io sono pigro, ansioso, rompiscatole. Spesso anche petulante. Cristiano è ritardatario, ma in compenso è un amico vero e generoso e un artista geniale. E poi riesce a trovare sempre una soluzione a tutto.

Cristiano: Ivan è un artista sensibile, molto intelligente, una persona colta dotata di grande ironia... un attore bravo e gustoso. Un amico e un compagno di viaggio speciale. Di sicuro puntuale e preciso, io invece sono spesso con la testa in un mondo tutto mio.

Tanti anni a *Made in Sud*, cosa vi ha lasciato questa esperienza?

Ivan: È un programma nato con noi nel 2008. Quindi è stato un pezzo molto importante del nostro cuore e della nostra storia artistica. Non lo dimenticheremo mai!

Cristiano: È stato un capitolo importante, durato quasi dieci anni: sacrifici, scazzi, gioie, risate e lacrime, condivisi con dei ragazzi fantastici, ognuno di loro, speciale nella propria unicità.

I vostri programmi per il futuro?

Ivan: Io vorrei imparare a ballare il Tango e a cantare. Poi di sicuro tra i nostri progetti futuri c'è quello di aiutare la NASA a scoprire nuovi corpi celesti disseminati nello spazio. Ad ogni modo vedrete che vi sorprenderemo!

Cristiano: Un po' di cose in cantina... cioè... in cantiere! (La voglia di nuovo ci riempie di ebbrezza). Stiamo sviluppando un po' di idee: teatro, tv ed altro... Non anticipiamo troppo, al momento giusto vi daremo l'anteprima!

Quanto è difficile o quanto è importante fare comicità oggi?

Ivan: Oggi è tutto più difficile. Fare comicità, fare una canzone, un romanzo, un film. Perché quasi tutto è già stato fatto. È stata talmente tanta la produzione nell'era pop, cioè dal Dopoguerra ad oggi, che è davvero difficile tirare fuori dal cilindro qualcosa di nuovo per stupire il pubblico. Nella comicità il pubblico si è sempre rivisto. Ogni spettatore ha sempre cercato la comicità per ridere di sé stesso.

Cristiano: La comicità è una scienza fantastica, affascinante, a volte anche complessa nella sua apparente semplicità. Ci sono diversi modi, stili e generi. Ci sono meccanismi universali, senza tempo, e nuovi linguaggi da esplorare, in continua mutazione. Insomma sì, può essere difficile, ma c'è sempre un modo!



Come studiate i vostri personaggi?

Ivan: Se intendi i personaggi televisivi, gli Opposti che si attraggono credo che nascano da un dualismo oppositivo che affonda le sue radici nella storia (pensa ai Nemecmi di Plauto o più semplicemente al Signor G di Gaber). Nel nostro spettacolo, invece, ci sono anche altri personaggi: il vigile e l'automobilista, i concorrenti dei talent show, i lottatori di arti marziali, ecc. Ma nel nostro nuovo show con il quale saremo in giro da luglio ci saranno nuovi sketch e nuovi personaggi.

Cristiano: Dall'osservazione della realtà, dall'incredibile fascino che esercitano su di noi le caratteristiche, le nevrosi, i tic, le manie, le ossessioni, del genere umano implicato nei propri giorni di "ordinaria follia". Osservazione elaborata dalle nostre menti malate, che tendono ad interpretare, spesso deformandone le fisionomie di un mondo assurdo, ma ricco di umanità!

Teatro o cinema, cosa vi piace di più?

Ivan: Il teatro è il nostro primo amore. Quello che abbiamo praticato fino al 2007. E ora, dopo 10 anni di comicità, cabaret e Made in Sud, torniamo proprio a teatro. Attualmente siamo in tournée con la commedia "Troppo Napoletano", ideata e prodotta dal grande Alessandro Siani, che ci vede in scena con Gigi e Ross, Alessandro Bolide, Genny Guazzo, Valentina Stella, Gigi Attrice, Loredana Simioli, Nicoletta D'Addio, Ciro Villano, Giorgia Agata, Mirko Corpo, Gennaro Di Biase per la regia di Gianluca Ansanelli. Del cinema cosa dire? Personalmente non ho mai fatto cinema e per me sarebbe un sogno iniziare a farlo.

Cristiano: Amo tutte le forme d'arte, in particolar modo amo le occasioni in cui puoi accrescere e valorizzare la tua espressività, in maniera creativa. Amo il mio lavoro, essere attore vuol dire essere percettivi, senza precludersi nessun canale di comunicazione. Che ciò avvenga con il teatro, il cinema o altro non ha importanza...

Con chi vorreste lavorare?

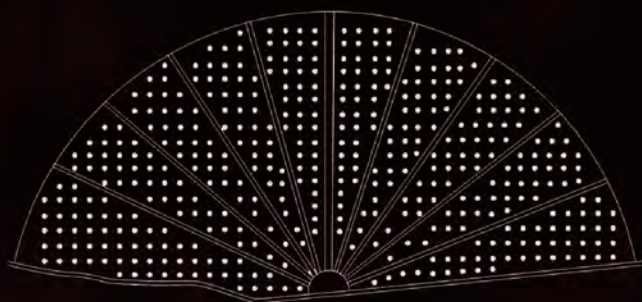
Ivan: Io con Marco Columbro e con Uan di Bim Bum Bam... Chissà ora che non fa più tv cosa fa, magari fa teatro o si è buttato in politica. Scherzi a parte è stato un onore e un piacere lavorare con Alessandro Siani e spero possa accadere nuovamente. Mi piacerebbe fare una fiction o un film di quelli che piacciono tanto anche ai bambini, di quelli che, come recensione sul giornale, trovi scritto "per tutta la famiglia". Un artista, ad esempio, molto bravo a scrivere sceneggiati dove vorrei stare è il nostro compaesano Ivan Cotroneo. Ora che te l'ho detto puoi far qualcosa?

Cristiano: Vorrei lavorare con artisti con i quali potermi confrontare ed imparare, mi piacerebbe lavorare con Castellitto, Servillo, Zingaretti, Tim Roth, Bryan Cranston, e registi come Sorrentino, Malick, Tarantino, e il nostro Alessandro Siani... mai smettere di sognare!

*Maurizio De Dominicis
maurdedo@tin.it*



Ivan Fedele e Cristiano Di Maio
sul palco con le loro numerose performance



RE FERDINANDO

Pallagrello Nero e Bianco

in purezza

un vino da re



Distribuito da:
Programmi srl - Viale Gramsci 16 - 80122 Napoli
Info e contatti 335/8053820 www-programmisrl.com

Wine&thecity inebria la città

Il prossimo 5 maggio il Museo Archeologico aprirà le porte dell'evento più atteso dell'anno: spettacoli musicali e danzanti, teatrali e artistici invaderanno Napoli fino al 26 maggio

Il prossimo 5 maggio, quando si aprirà la kermesse, Wine&the city spegnerà le sue prime dieci candeline. Dieci anni di spettacoli, bottiglie stappate, aperitivi nei negozi più chic del centro e nei luoghi più magici della città, ma anche dieci anni di impegno, tenacia, dedizione da parte di Donatella Bernabò Silorata e del suo staff, rigorosamente tutto femminile.

«Era il 2008 quando, partecipando al Vinitaly di Verona, mi accorsi che nelle vetrine di molti negozi c'era una bottiglia di vino - spiega l'organizzatrice - Tutta la città partecipava all'evento vitivinicolo. Così ebbi l'idea di portare il vino fuori dal contesto fieristico di Vitignoitalia. Nessuno prima di allora aveva proposto un fuorisalone enogastronomico se non a Milano. Il primo anno fu difficile, Napoli viveva la più grande emergenza spazzatura degli anni 2000, eravamo in sofferenza. Un evento gioioso in un momento così drammatico è stata una sfida folle. I napoletani erano arrabbiati e sconcertati, il turismo era inesistente, un disastro. Ciò nonostante una trentina di negozi aderirono all'iniziativa».

Da allora ogni anno si ripete la magia di Wine&thecity: «Il segreto del successo risiede nell'aver portato il vino e il suo mondo fuori dai soliti contesti fatti di ristoranti, enoteche,

winebar. Dal 2008 il vino ha incontrato l'alta moda, i gioielli, i tacchi a spillo. Sono una persona curiosa - continua Donatella Bernabò Silorata - e questo incontro fra realtà così diverse mi diverte». Dopo tre, quattro anni l'appuntamento con Wine&thecity prende piede, la voce si diffonde e ai curiosi, ai cittadini in cerca di novità, si aggiungono i turisti. Da allora tutto è cambiato.

«Siamo passati dai 4 giorni di eventi a 20-25, dalle piccole degustazioni nei negozi di Chiaia a location sempre diverse e innovative. Abbiamo ampliato lo spazio temporale e geografico della manifestazione andando dalle vigne di Posillipo, fino al centro storico». Il motto di Wine&thecity è: "Coltiviamo ebbrezza creativa", sì perché a ogni serata, a ogni evento Donatella e il suo staff riescono a coniugare spettacoli musicali, artistici, teatrali e culturali dando spazio



a un percorso itinerante che per settimane inebria la città. «Wine&thecity è un grande contenitore - spiega Donatella - nel quale si assiste a una forte contaminazione tra mondi diversi e pubblici diversi, quelli dello shopping e dell'enoteca, quelli del teatro e della musica. Il vino è solo un pretesto, uno stimolo, un'ispirazione creativa appunto».

Alcuni eventi organizzati
nel 2015 e nel 2016 in
occasione di Wine&thecity

Anche quest'anno la manifestazione promette grandi novità: le porte di Wine&thecity si apriranno il 5 maggio al museo Archeologico di Napoli e si chiuderanno il 26 in piazza municipio con uno spettacolo di danza verticale.

«Cerchiamo sempre luoghi e artisti diversi permettendo ai cittadini di visitare luoghi di arte e cultura che magari non ricordano come la tomba di Virgilio, fuori dalle rotte culturali e turistiche e ai turisti di scoprire angoli nascosti della città - aggiunge l'organizzatrice - Un'altra novità sono le cene stellate nei musei».

Wine&thecity si propone ogni anno come un momento magico che coinvolge tutta la città. Il suo successo è dovuto proprio alla mescolanza di mondi tanto diversi fra loro. Sarà per i traguardi raggiunti o per l'intraprendenza imprenditoriale che la cattedra di Strategie d'impresa dell'Università della Campania sta conducendo una studio sulla iniziativa.

«In effetti da un'idea spontanea - conclude Donatella Bernabò Silorata - Wine&thecity è diventata una macchina imponente nella quale lavorano 7 persone più l'indotto, vale a dire fotografi, artisti, tipografie, distribuzioni, traduttori. Una moltitudine di risorse esterne che lavorano costantemente al progetto e che creano una piccola economia in città. La difficoltà è che non si fa rete, sono tre anni che contiamo su imprenditori illuminati, ma è stata difficile. Oggi contiamo su sponsor come Kimbo, Ferrarelle, Pastificio dei Campi, Aeroporto Internazionale di Capodichino, Motorvillage».

Intanto la più nota guida turistica, Lonely Planet, invita i turisti a visitare Napoli nel mese di maggio perché c'è Wine&thecity e la città si riempie di bollicine...

Maurizio Castaldi
maurizio.castaldi@assipartenope.it



Fratelli la Bufala, esportatori di napoletanità

Dal 2003 a oggi i tre fratelli di strada ne hanno fatta, ma l'obiettivo è sempre lo stesso: diffondere genuinità e semplicità



Non esiste capitale al mondo che non ospiti una loro pizzeria, probabilmente. I Fratelli la Bufala, da oltre dieci anni, esportano napoletanità e genuinità. Ne parliamo con Paolo Aruta, amministratore unico di A Cento S.p.a.

Come nascono i Fratelli la Bufala?

"Fratelli la Bufala - Pizzaioli Emigranti" è un marchio di proprietà della A Cento S.p.A. La società, che gestisce diversi brand di ristorazione in franchising, nasce nel 2003 diventando in pochi anni leader nel mercato grazie all'intuizione di un fabbisogno non soddisfatto, cogliendo tale opportunità con efficienza, fantasia e tempestività. "Fratelli la Bufala - Pizzaioli Emigranti" è un progetto di ristorazione che colloca la carne e la mozzarella di bufala al centro della propria proposta gastronomica. Sin dal suo debutto sul mercato, il marchio ha puntato a dare un'immagine di sé legata alla genuinità dei prodotti della terra e alla cucina semplice, con l'obiettivo di diffondere in Italia e nel Mondo non solo la mozzarella e la carne di bufala, ma anche altri prodotti della tradizione campana quali i vini ed ovviamente la vera pizza napoletana. Essere ambasciatori della "napoletanità" nel mondo, è questa la mission di A Cento S.p.A. La storia dei Fratelli la Bufala (che è appunto una bufala) racconta di tre fratelli Giuseppe, Antonio e Gennaro la Bufala, che dopo la prematura scomparsa del padre, produttore di mozzarella (è inutile dirlo di bufala), si trovano di fronte a un bivio esistenziale: continuare l'attività paterna o mollare tutto e partire all'avventura. Scelgono la seconda opzione. Ceduta l'azienda paterna e diviso equamente il ricavato, i tre fanno le valigie e decollano verso una nuova vita. Giuseppe, dai più detto "Pippo", il primogenito, il cui sogno è aprire un ristorante, si trasferisce a New York e trova lavoro come pizzaiolo in un ristorante italiano. Antonio dagli amici detto "Totò", si trasferisce invece a Madrid, dove apre una scuola di Flamenco. Gennaro, il più giovane, il cui sogno è quello di fare il pittore pur non avendo mai preso in mano un pennello, si trasferisce a Parigi, dove trova lavoro come guardiano notturno in

fortuna aprendo una grande pizzeria a New York. Totò lo segue a ruota e apre la più grande pizzeria di Madrid. Nel 2000 anche Gennaro decide di aprire una pizzeria a Milano, senza rinunciare alla pittura. I fratelli recuperano l'attività paterna e si mettono in società con Gennaro dando vita nel 2003 al marchio "Fratelli la Bufala". Dopo aver aperto anche a Tokyo riscuotendo un clamoroso successo, decidono di realizzare il sogno di una vita tornando in Campania.

Qual è il segreto di una buona pizza?

Il segreto di una buona pizza è un segreto! Sicuramente bisogna partire dagli ingredienti di qualità, poi ciò che conta è la mano del pizzaiolo e quanta attenzione mette alla preparazione del prodotto. Fare la pizza è una passione, qualcosa che si deve sentire per farla come si deve. Se non c'è la passione tutto



diventa difficile, ma poi serve solo acqua, farina, sale, lievito, un buon pizzaiolo napoletano, il legname deve essere resistente e fare una bella fiamma per produrre un prodotto napoletano con il cornicione alto, fragrante e morbido. La soddisfazione del cliente deve essere la massima gratificazione.

Come ritagliarsi il proprio spazio in una città esigente?

Dipende dai mercati, sicuramente la qualità delle materie prime ed il servizio sono alla base di tutto, poi bisogna cogliere fabbisogni di mercato non soddisfatti e cercare di colmarli. Ciò che è importante è trasferire al cliente anche i valori autentici del brand. Il consumatore entrando in un ristorante Fratelli la Bufala, ritrova l'atmosfera tipica di Napoli. Si tratta di un format 100% italiano che non strizza l'occhio ad un concetto ormai falsato di made in Italy. Il concept dei punti vendita proposti è quello di una ristorazione informale. Il cliente ci sceglie perché ricerca un ambiente accogliente e confortevole. La napoletanità è la chiave che ha reso i Fratelli la Bufala famosi nel mondo, ciò si traduce in simpatia e cordialità. Ovunque andiamo, in qualunque parte del mondo, portiamo con noi i colori i profumi ed i sapori di Napoli perché non dimentichiamo di essere pizzaioli emigranti, ed è per questo che i nostri valori, e l'autenticità della nostra terra sono sempre con noi.

Prodotti di qualità come "Fantasia napoletana" vostri partner?

La selezione dei fornitori è uno dei processi cruciali per Fratelli la Bufala perché la qualità delle materie prime

è la base per offrire un buon prodotto, tra questi da qualche anno abbiamo stretto una collaborazione con "Fantasia Napoletana". Dalla tradizione della cucina italiana e napoletana nasce l'idea di riportare sulle tavole italiane i sapori ed i profumi dei piatti tipici con marchio "Fantasia Napoletana". Innovazione, qualità, tradizione del gusto: tutto racchiuso nell'idea di associare la caratteristica Fantasia della nostra terra, famosa per inventare sempre qualcosa di nuovo, ai sapori tradizionali. Una gamma ricercata e variegata di prodotti realizzati negli stabilimenti di piccoli fornitori locali sottoposti a rigorose analisi, e visite periodiche di controllo dell'intero processo di lavorazione. Grazie a "Fantasia Napoletana"

siamo in grado di creare uno "shop in the shop" nei nostri ristoranti per permettere ai nostri clienti in Italia e nel mondo di assaporare i sapori e profumi di Napoli.

In quali città del mondo è effettivamente possibile mangiare la vostra pizza?

Pur avendo una decisa vocazione ad internazionalizzare, puntiamo su una forte connotazione territoriale partenopea. Manteniamo la nostra anima 100% made in Italy da Miami a Dubai e cerchiamo di educare il cliente a conoscere gli autentici prodotti italiani: in primis la pizza napoletana. Oggi Fratelli la Bufala conta 63 ristoranti, di cui 50 in Italia e 13 all'estero, una trentina gestiti direttamente e il resto in franchising. A dicembre 2016 abbiamo inaugurato un nuovo punto vendita presso il Centro Commerciale "Il Maestrale" a Senigallia e nei prossimi mesi sarà possibile gustare la pizza di Fratelli la Bufala anche a "Le Gru" a Grugliasco in provincia di Torino. All'estero invece apriremo il quarto punto vendita a Dubai, il secondo a Shanghai e in Egitto.

Oltre la pizza quali sono i piatti tipici?

La Vera Pizza Napoletana, la mozzarella e la carne di bufala sono alla base del menù Fratelli la Bufala, composto da cibi semplici, sapori sani, ingredienti freschissimi e di alta qualità. Le nostre ricette sono state concepite per incontrare i gusti di una vasta clientela e richiedono tempi di cottura brevi per non alterare le proprietà nutritive di ciascun ingrediente utilizzato e garantire un servizio veloce ed attento ai nostri clienti. L'offerta è completata da una proposta di primi piatti (tra cui le eccellenze della tradizione napoletana come lo scarpariello, lo spaghetti al pomodoro fresco, gli gnocchi alla sorrentina e i tortiglioni alla Nerano), di secondi piatti a base di carne di bufala e dessert sempre a base di ricotta di bufala (ma anche la graffa e il babà).

Francesco d'Innella
francesco.dinnella@gmail.com

Paolo Aruta e alcune sedi dei noti ristoranti

Qualità I successi di Slow Food

Laboratori per bimbi, presentazione dei prodotti locali ed esposizioni: così l'eccellenza campana gira l'Italia

Leguminosa è il più grande mercato italiano di legumi, si svolge ogni due anni e sempre in Campania. Da questo evento, promosso da Slowfood e ormai rinomato, è nata una rete fra agricoltori, produttori, ristoratori e pizzaioli che sta facendo scuola. Al Salone del Gusto di Torino, nel settembre 2016, Slowfood Campania era presente con tutti i suoi presidi per promuovere i prodotti locali e la nostra terra. Il successo dell'evento ha fatto sì che l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania si impegnasse per i prossimi due anni a sostenere sei nuovi presidi Slowfood, ad aprire nuovi Mercati della terra in Campania e a promuovere le nostre eccellenze negli eventi nazionali più importanti.

«L'assessorato all'Agricoltura ha promosso una partnership tra Slowfood, il parco del Cilento e il parco del Vesuvio - spiega Giuseppe Orefice, presidente di Slowfood - Una rete fondamentale per tutelare prodotti a rischio estinzione. La Campania vanta numerose aziende agricole per lo più a carattere familiare dove non è sempre facile coniugare il lavoro della terra con la vendita dei prodotti. Costi elevati e mancanza di personale sono le cause principali di tale lacuna. Slowfood da sempre sostiene questa catena proprio attraverso una filiera virtuosa tra agricoltori. La rete ora, con il sostegno e l'impegno della Regione, sarà ancora più solida».

I sei nuovi presidi Slowfood saranno selezionati attraverso un processo partecipativo: «Per ora abbiamo individuato il Fico Monnato del Cilento - aggiunge il presidente Orefice - un'antica tradizione campana che rischia di perdersi se non sostenuta e promossa. Ne restano altri cinque, uno per ogni provincia e li sceglieremo in base al numero di produttori, alla rilevanza del prodotto e, di conseguenza, alla loro economicità». Ai nuovi presidi si aggiungono i Mercati della terra, in Penisola sorrentina ne esiste già uno: «Non si tratta solo di vendita a Km zero - commenta Orefice - ma di un processo di sensibilizzazione dei cittadini. All'interno del Mercato, infatti, i più piccoli potranno partecipare ai laboratori, i grandi comprendere meglio la natura e l'origine di ciò che mangiano e dei prodotti offerti attraverso degustazioni e pranzi».

Seguiranno numerosi eventi nazionali ai quali Slowfood e la sua filiera, sostenuti dalla Regione, parteciperanno: «A maggio saremo a Genova per "Slowfish" - chiosa il presidente - a settembre in Piemonte per promuovere i nostri formaggi e a marzo 2018 nella splendida Napoli si terrà Leguminosa 2018. Un evento atteso da tutti noi per la considerevole partecipazione popolare e i numerosi eventi che stiamo già programmando».

F. d'Innella



Pietanze pasquali per ogni palato

Dalla Fellata ai Picciliatiegghi: ecco il pranzo della Resurrezione in Campania

Dimmi cosa pranzi a Pasqua e ti dirò da dove vieni. Si sa, ogni provincia ha le sue usanze e tradizioni per il giorno della Resurrezione; siamo andati a scoprirle (e ad assaggiarle) per voi. Partiamo subito dal ricchissimo antipasto, la Fellata. Tipico piatto del capoluogo campano, la Fellata è un vassoio di salame napoletano, salame piccante, prosciutto crudo e cotto, capocollo, salsiccia con il finocchietto da servire rigorosamente con l'aggiunta di uova sode e ricotta salata. Già qui potremmo fermarci, ma la cucina campana è tra le più gustose e prelibate d'Italia, quindi procediamo con le torte salate. Immane sulle tavole, il casatiello entrato a far parte della nostra tradizione nel Seicento.

Il piatto, tutt'altro che leggero perché preparato con lo strutto e ripieno con cicoli, formaggio e salame, si serve vicino all'antipasto. Attenzione: il Casatiello deve avere in superficie le uova intere, altrimenti è un Tortano, simile nell'impasto. A Salerno e a Caserta la Pizza Chiena, una torta rustica, anch'essa a base di strutto, e ripiena di prosciutto, pecorino, provolone e scamorza. La Torta Pasqualina, invece, è tipica di tutta la Campania, anche se la sua origine è ligure. Molto più leggera delle precedenti,

questa prelibatezza consiste in due sfoglie di pasta preparate con farina e olio d'oliva ripiene di bietole, piselli e carciofi soffritti in padella con cipolla e olio extravergine d'oliva, uova sbattute, formaggio, sale e maggiorana. Anche la Torta Pasqualina viene guarnita con le uova intere. Ad Avellino, invece, si servono i Picciliatiegghi e gli Scallatielli. I primi sono ciambelle guarnite con uovo sodo trattenuto da due linguette di pasta messe a croce; i secondi sono ciambelle aromatizzate con sale, pepe e semi di finocchio, lessate e poi cotte al forno.

Dalle torte salate passiamo a quelle dolci, impossibile non citare la Pastiera, successo della nostra cucina. Riconosciuta come prodotto agroalimentare campano, della Pastiera ne parlava già l'imperatrice Maria Teresa D'Asburgo. La pastafrolla nasconde un ripieno di ricotta, uova e zucchero, frutta candita e grano bollito nel latte. A rendere unico questo dolce è la giusta combinazione fra cannella e fiori d'arancio: un eccesso o l'assenza di uno dei due ingredienti pregiudica la riuscita della Pastiera.

Una curiosità: nella provincia di Caserta si offre il Casatiello dolce: strutto, zucchero, uova con una guarnizione di diavoli colorati.



E chi mo canta appriesso a me?

Il 20 marzo al teatro Diana Mariangela D'Abbraccio e i Musica da ripostiglio

Ritorna al teatro Diana Mariangela D'Abbraccio, stavolta in versione musicale. Il prossimo 20 marzo l'attrice si esibirà in "E CHI MO CANTA APPRIESSO A ME?" concerto spettacolo che la vedrà sul palco insieme a Musica da Ripostiglio, band musicale composta da Luca Pirozzi voce e chitarra, Luca Giacomelli chitarra, Raffaele Toninelli contrabbasso, Emanuele Pellegrini.

In questi ultimi anni l'attrice e cantante ha interpretato diverse canzoni del repertorio poetico e musicale napoletano pubblicando un Cd prodotto dalla POLOSUD suo terzo lavoro discografico.

"E chi mo canta appriesso a me?" è un concentrato di energia e di emozioni perché Mariangela D'Abbraccio interpreta i brani e le note con maestria. Uno spettacolo musicale da non perdere.

Accanto a Mariangela D'Abbraccio il gruppo musicale Musica da ripostiglio con la loro musica ricca di contaminazioni: un po' zingara, un po' argentina, con un po' di swing e di jazz, ma anche gli echi delle ballate dell'Est europeo, la ritmica e certi colori partenopei, ma soprattutto quella pulsione tribale tipica delle danze popolari.

Da una commistione così ricca e una voce così imponente e melodiosa emerge un concerto unico nel suo genere, misterioso ed emozionante.

Vincenzo Mollica scrive: «Un concertato di parole e musica, frammenti tratti dai grandi autori napoletani anche contemporanei, la musica si fonde e fa da contrappunto, dialoga con Mariangela simbolo di una femminilità amara e passionale, vitale, estrema, personaggio eterno delle pagine della letteratura, della canzone, del teatro, della vita reale; dalla corte borbonica alle periferie violente governate dalla camorra dei nostri giorni. Eduardo, Di Giacomo, Bovio, Viviani, Patroni Griffi, Moscato, De Curtis, Modugno, Daniele, Carosone, Gagnaniello, sono alcuni degli autori che si incontrano in questo concerto-spettacolo».



e Musica da ripostiglio
e con
Gianluca Casadei
Alessandro Golini



Carlo Buccirosso e "Il pomo della discordia"



Doveva essere un giorno felice, si celebravano le nozze della dea del mare con un uomo bellissimo, e tutti gli dei erano venuti a festeggiare gli sposi, portando loro dei doni!...La sala del banchetto splendeva di mille luci e sulla tavola brillavano carafe e coppe preziose, colme di nettare ed ambrosia, e tutti gli invitati erano felici e contenti... solo Eris, dea della discordia, non era stata invitata, ma nel bel mezzo del banchetto, arrivò, lanciò una mela d'oro sul tavolo imbandito e scappò via, creando dissapori e contrasti tra i tutti i presenti.

Tutto ciò, in breve, appartiene alla classica mitologia greca, ma proviamo a trasferirla ai giorni d'oggi, in una normale famiglia benestante, dove l'atmosfera e l'euforia di una festa di compleanno organizzata a sorpresa per Achille, primogenito dei coniugi Tramontano, potrebbe essere turbata non da una mela, non da un frutto, bensì da un pomo, un pomo d'Adamo, o meglio, il pomo di Achille, il

festeggiato, ritenuto un po' troppo sporgente... E se aggiungiamo che Achille, vivendo un rapporto molto difficile con suo padre Nicola, è continuamente difeso a spada tratta da sua madre, la epica Angela, non essendosi ancora dichiarato gay, e non avendo mai presentato Cristian, il proprio fidanzato, che da anni bazzica in casa spacciandosi per il compagno di sua sorella Francesca... se aggiungiamo poi che alla festa sarà presente anche Sara, prima ed unica fiamma al femminile della sua tormentata adolescenza, Manuel estroso trasformista, Marianna garbata psicologa di famiglia, ed Oscar un bizzarro vicino di casa che non ha mai tenuto nascoste le proprie simpatie nei confronti di Achille... beh, allora possiamo realmente comprendere come a volte la realtà, possa di gran lunga superare le fantasie, anche quelle più remote della antica mitologia... Omero mi perdoni! Il "Pomo della discordia" al Teatro Diana dal 22 marzo.

Carlo Buccirosso

Il cartellone musicale e letterario del Diana offre...

Mai all'altezza di Veronica Pivetti

“Per una bambina di sette anni avere il trentasei di piede nel 1972 era come avere due teste o la barba... I bambini erano bassi e le bambine più basse ancora. Poi c'ero io. La più alta della classe, irrimediabilmente fuori misura.” Su questo paradosso Veronica Pivetti ha scritto il libro “Mai all'altezza”. Piccoli e grandi traumi dell'infanzia esorcizzati con l'ironia, quella che da sempre la accompagna in tv, al cinema e nelle narrazioni. Con l'autoironia si può superare un dolore, difendersi dalle ingiustizie e riprendere dalle cattiverie. Un libro divertente, ma costruttivo. INGRANDIMENTI euro €17,00 pagine 168.

**Vivere e rinascere di Michele Zarrillo**

Il brano presentato da Michele Zarrillo allo scorso Sanremo, “Mani nelle mani”, fa parte del nuovo album di inediti “Vivere e rinascere”, in uscita il 10 febbraio 2017 per Universal Music. «È un disco di inediti - spiega Michele Zarrillo - ognuno con una propria caratteristica, un proprio percorso. Canzoni d'amore, di storie che finiscono e nascono, come spesso accade e come spesso è capitato nel mio repertorio, è una mia caratteristica cantare l'amore. In “Vivere e Rinascere” l'amore è speranza, base e partenza per un futuro di rinascita e fiducia nel prossimo. Il disco nasce dal lavoro di più di un anno, in cui ho riscoperto il piacere della scrittura, un lavoro di composizione, di ricerca di belle canzoni, con l'aiuto anche di altri autori. Anche più di come ho fatto nelle produzioni precedenti».

**La bussola e il cuore di Amedeo Minghi**

Per festeggiare i suoi primi 50 anni di carriera il cantante Amedeo Minghi promuove “La bussola e il cuore”, un triplo album pubblicato nel 2016 dall'etichetta musicale Sony Music. L'album contiene brani inediti, successi riarrangiati e venti brani registrati tra i primi anni Settanta e la prima metà degli anni Ottanta in versioni rare mai pubblicate prima. «È un disco che nasce un po' in tutte le forme. Alcuni brani erano in attesa, altri li abbiamo riscoperti dagli archivi. Molti erano i “prontoascolto” dell'epoca, ovvero delle lacche che si realizzavano prima ancora dei demo. Per questo si sente il fruscio della puntina: nonostante la tecnologia moderna non abbiamo potuto fare miracoli per ripulire il suono». Il tour teatrale del cantautore passerà anche per il Teatro Diana il prossimo 10 aprile. Da non perdere. «È un lavoro importante che ora porterò dal vivo - sostiene il cantante - ma sto già pensando al prossimo progetto».

**L'arte di essere fragile di Alessandro D'Avenia**

Dal libro di Alessandro D'Avenia, “L'arte di essere fragile”, è stato prodotto uno spettacolo teatrale gratuito in scena al teatro Diana il prossimo 18 aprile alle ore 21. Si può essere felici ogni giorno? Esiste un metodo, una tecnica, per trovare la gioia anche nella frenetica quotidianità? Alessandro D'Avenia racconta il suo metodo per la felicità e l'incontro decisivo che glielo ha rivelato: quello con Giacomo Leopardi. Leopardi è spesso frettolosamente liquidato come pessimista e sfortunato. Tutt'altro che cupo, Giacomo Leopardi è, per l'autore, una mente dinamica ed ottimista, affamato di sapere e di vita. Lo spettacolo, come il libro, offre una diversa chiave di lettura della vita e invita i lettori, nonché gli spettatori, a cercare la felicità anche nei momenti più impensabili, perché ognuno di noi potrebbe vivere meglio il suo presente.



Il Teatro Diana ringrazia i compagni di viaggio



Per diventare Partner della Stagione del Teatro Diana contatta l'indirizzo: info@teatrodiana.it
 Account Manager Pierluigi Ferrillo 335.5207409

A Napoli il primo Museo del Presepe

Nella Basilica di San Paolo Maggiore saranno esposti presepi moderni e del Settecento. L'iniziativa promossa dal giudice Ugo Ricciardi e del cardinale Crescenzo Sepe

La Campania, patria per eccellenza dell'arte presepiale, può vantare finalmente il suo primo Museo Permanente del Presepe. A ospitare l'esposizione è la splendida Basilica di San Paolo Maggiore a piazzetta San Gaetano, nel cuore del centro storico di Napoli. Ideatori dell'iniziativa il magistrato Ugo Ricciardi, ispiratore della fondazione "Sant'Alfonso Maria de' Liguri - Museo permanente del presepe napoletano", e il cardinale Crescenzo Sepe, affiancati da Antonello Di Rienzo presidente, Liliana Del Vaglio vicepresidente, Rosario Bianco tesoriere e Rosa Ippolito responsabile della segreteria. «Il cardinale ed io rappresentiamo due anime significative per Napoli - spiega il giudice Ricciardi - dal un lato la legalità, dall'altro la cristianità. Spesso ci incontriamo a colazione per discutere dei temi sociali che affliggono la città e qualche anno fa abbiamo riflettuto sull'importanza di realizzare un'esposizione permanente dedicata al presepe, che rappresentasse un volano per economia e turismo».

La fondazione museale, infatti, nasce allo scopo di offrire ai giovani corsi di formazione e borse di studio, nonché accrescere l'interesse e l'entusiasmo dei turisti verso la Campania e i prodotti del nostro artigianato. Al momento il Museo ospita il presepe di Antonio Cantone,



esposto in Vaticano nel 2013, e quello del Settecento di proprietà di Rosario Bianco. Due strutture molto diverse tra loro per epoca storica e per manifattura, ma è proprio questo a rendere particolare il Museo: dare spazio alle nostre origini e all'artigianato moderno che sia napoletano, italiano o straniero. «La Basilica di San Paolo Maggiore - aggiunge il giudice - è così ampia da permetterci di realizzare un percorso espositivo: alcune opere resteranno all'ingresso, altre vorrei esporle nella sacrestia che già ospita gli affreschi del Solimena, altre ancora saranno visitabili nel chiostro adibito per l'occasione con sovrastrutture a forma di grotte. Ai turisti sembrerà di entrare nel presepe».



A scegliere sapientemente le opere sarà il comitato scientifico della fondazione, presieduto da Carlo Alemi, ex presidente del tribunale di Napoli. «Quest'iniziativa nasce per la città - commenta Antonello Di Rienzo - per sostenere l'economia di questa terra e offrire opportunità ai ragazzi in difficoltà. Vogliamo risvegliare le coscienze di coloro che sono affezionati al presepe affinché questa tradizione sopravviva allo scorrere del tempo. Per far ciò promuoveremo diversi eventi, tutti a scopo benefico».

Il Museo Permanente del Presepe sarà aperto tutto l'anno, dalle ore 9 alle 20 e prevederà un biglietto di ingresso dal costo irrisorio, ma necessario per sostenere l'iniziativa e finanziare l'acquisto di gadget made in Naples da offrire ai turisti al termine della visita. «In questo modo potremo aiutare gli artigiani locali - aggiunge Liliana Del Vaglio - e avvicinare i turisti alla tradizione partenopea. Stiamo contattando altre associazioni presepiali campane, perché siamo convinti che la sinergia sia indispensabile in questa avventura». «Il percorso espositivo sarà interattivo - chiosa il giudice Ricciardi - attraverso video e racconti illustreremo la storia del presepe, mostreremo le opere che per pregio e dimensioni, sarebbe impossibile esporre, signaleremo ai turisti i presepi viventi più belli affinché, girando per la regione, possano visitarli. Abbiamo tante idee e numerosi progetti ancora da realizzare, ma siamo certi che questa iniziativa porterà giovamento alla nostra terra».

Francesco Fasano
ffasano@notariato.it



Alcuni momenti della presentazione alla città del nuovo museo. Tra gli altri, il cardinale Crescenzo Sepe, Antonello di Rienzo e Liliana del Vaglio



*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

L'editoria per amore dei libri e della bellezza

Quattro chiacchiere con Alessandro Polidoro, dell'omonima casa editrice: «Non è vero che il settore è in crisi, ma a Napoli non si fa mai squadra»

L'aria distinta di chi indossa giacca e cravatta per abitudine ma al tempo stesso decisamente socievole di chi è abituato ad aver a che fare con le persone, e poi un sorriso aperto, occhi vivaci e una parlantina spigliata, curata e cordiale. Si presenta così Alessandro Polidoro, 46 anni, professionista napoletano (è consulente aziendale, ma ci dirà, oramai la sua passione è legata ai libri più che ai numeri, ndr) e fondatore della casa editrice omonima Alessandro Polidoro Editore. A colpire è l'affabilità di Polidoro e l'orgoglio con cui racconta della "sua casa editrice", più simile ad una famiglia che ad un'impresa: ci parla di Antonio e Adriano, i giovani ma già bravissimi editor, di Marina e Rossella, del commerciale Giorgio, l'impaginatore e di tutti gli altri componenti. Li chiama per nome ma sottolinea che sono tutti molto professionali quando si tratta di libri e autori.

La Alessandro Polidoro Editore è una casa editrice relativamente giovane, appena quattro anni di vita. Ma tanti i titoli già presenti sul mercato, molti quelli in uscita. A dimostrazione che si può fare impresa e la si può fare con i libri. A patto «di farlo con amore» ci dirà Alessandro Polidoro. Incontriamo l'editore nella nuova sede della casa editrice ai Colli Aminei, un ufficio elegante, dove sulla libreria capeggiano naturalmente i libri pubblicati. Di qualcuno c'è la bozza "prova di stampa", uguale al libro stampato ma con la differenza di avere le pagine sciolte e ancora con i segni di grafica, quasi a voler mostrare, volenti o meno, come nasce un libro, e cos'è prim'ancora di diventare la copia che compriamo in libreria e con cui trascorriamo un pezzetto, seppur piccolo, della nostra vita. Dopo i convenevoli tutti napoletani dell'offerta di caffè e buon cioccolato, cominciamo la nostra intervista.

Quali sono i motivi che spingono un professionista affermato ad entrare nel mondo dell'editoria?

Diciamo che ci sono entrato per una passione alimentata dalla voglia di pubblicare "ciò che ci



piace", ciò che secondo noi è bellezza, attraverso le nostre collane: dalla narrativa ai saggi, al food, all'editoria per giovani e ragazzi, che mi piace definire editoria "di servizio". E poi siamo aperti ai libri d'evasione e diamo sempre la possibilità di emergere ai nuovi esordienti.

Da come ne parla l'editoria pare un settore in evoluzione eppure è definito quasi sempre in crisi. Qual è la realtà?

La realtà è che il mondo dell'editoria è in crisi come lo sono tutti i settori dell'economia del nostro Paese. Ma basti pensare che dietro il termine "editoria" c'è un mondo, ci sono tante competenze e professionalità che creano Pil, che contribuisce a sua volta all'accrescimento della ricchezza culturale ed economica di una città, nel nostro caso Napoli.

Napoli, appunto. Essere qui e non a Milano o Roma è un limite per varcare i confini cittadini e regionali?

No, anzi: Napoli è il nostro punto di partenza. Alcuni casi più importanti come il libro della giornalista Nunzia Marciano (Single per legittima difesa, ndr) è un libro che ha venduto tanto e in tutta Italia, perché quando i fenomeni culturali destano interesse e suscitano emozioni, superano agevolmente i confini territoriali.



Alessandro Polidoro, fra i libri nella sua casa editrice



Qual è il segreto di un buon libro?

Sicuramente l'emozione e poi interessare chi dopo aver letto le prime venti pagine ha voglia di leggerne ancora, fino alla fine. Purtroppo molti libri vengono abbandonati perché annoiano o non hanno una buona costruzione.

Spesso però vengono comunque pubblicati. Quali sono, allora, le dinamiche dell'editoria?

Non si può sapere in anticipo se un libro avrà o meno successo, ma è certo che molti libri vengono pubblicati per aumentare il margine minimo di guadagno di un editore o peggio, vengono pubblicati a pagamento che è l'antitesi del fare dei buoni libri. .

Napoli e l'editoria: qual è il rapporto tra questa città e il settore? Qui una volta c'era Galassia Gutenberg...

Beh, diciamo subito che a Napoli c'è incapacità a fare sistema. Al contrario editori, librai, operatori culturali dovrebbero unirsi magari sotto una governance istituzionale che abbia un po' il compito di fare da cabina di regia per le tante competenze che ci sono. E sono tante, credetemi!

M. De Dominicis

Le Mascotte, una scuola a misura di bimbo

Dal Nido alla Primaria, l'istituto è all'avanguardia per struttura e attività ludiche. Il direttore Rocco D'Errico: «Sogno una scuola stile americano»

Una scuola a misura di bimbo, dove ogni lezione, laboratorio, gioco e sport è pensato per il divertimento e la crescita dei piccoli. Un istituto ideato per l'infanzia, dove le pareti, i pavimenti, le porte, le scale sono colorate e permettono di sognare. Una struttura sicura per la serenità dei grandi, perché la mensa è interna, l'infermeria è sempre aperta, il controllo all'ingresso e all'uscita dei bambini è severo. La scuola in questione si chiama Le Mascotte e si trova a Frattamaggiore.

Ideato e diretto da Rocco D'Errico, l'istituto conta 500 alunni dal 2008 a oggi. «Sono cresciuto e mi sono formato nella scuola per l'infanzia diretta da mia madre e mia zia - spiega Rocco D'Errico - Era il 1978 e La Villa dei Sette Nani già sembrava all'avanguardia rispetto agli altri istituti per l'infanzia. È lì che sono entrato in contatto con il mondo dei piccoli, prima come tirocinante e poi da apprendista. Credo che i primi anni di vita siano fondamentali per lo sviluppo fisico e intellettuale di bambine e bambini, per questo dedico dal 2008 tutte le mie attenzioni a questa fascia d'età».

Da settembre Le Mascotte ha una nuova sede ancora più armoniosa e allegra, organizzata pensando alle esigenze dei bambini: «I più piccoli occupano il piano terra e godono di uno spazio all'aperto separato da quello dei più grandi - aggiunge D'Errico - perché le loro necessità e i loro orari sono diversi e bisogna rispettarli».



Per i piccoli abbiamo previsto anche uno spazio per il sonno, arredato con tanti lettini per il riposo pomeridiano. Le aule degli alunni della primaria, invece, sono al primo piano. È qui che troviamo i laboratori multimediali, di musica, pittura e attività motorie».

Il direttore D'Errico crede in una scuola dinamica, stile americano, dove gli allievi possano affiancare alle conoscenze didattiche quelle sportive e manuali. «I nostri bambini non portano i libri a casa ogni giorno - spiega il direttore - solo il venerdì per mostrare ai genitori i progressi ottenuti durante la settimana. I bambini fanno i compiti a scuola subito dopo pranzo e poi si dedicano alle altre attività ludiche. Tornano a casa dopo le 18, i piccolissimi addirittura cenano da noi. La nostra è una scuola bilingue, gli insegnanti sono madrelingua inglese. Tutti i docenti sono professionali».

Dai quattro anni in poi i bambini prendono parte alle gite, due all'anno, in autunno e in primavera: «Il contatto con la natura e con gli animali secondo me è fondamentale per i piccoli - commenta D'Errico - per questo proponiamo alle famiglie sempre passeggiate in agriturismi ludici, zoo, parchi. Senza contare gli spettacoli teatrali di fine anno, il coro di Natale e i progetti che portiamo avanti anche con le forze dell'ordine sulla sicurezza stradale. Certe cose si apprendono da piccoli».

I bambini iscritti a Le Mascotte giungono anche da città limitrofe e molti genitori auspicano che presto l'istituto comprenda il ciclo delle Medie. «Non sono ancora pronto ad accogliere ragazzi più grandi - spiega D'Errico - le loro esigenze sono differenti: è una fascia d'età che necessita di attenzione maggiore e studi differenti. Non lo escludo in futuro, ma per ora mi occupo dei miei piccoli ometti».

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



Alcune immagini della scuola Le Mascotte di Frattamaggiore





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

Lavoro: più flessibilità e trasversalità

Felice Sposito, Key Account Director per il Centro Sud di Manpower: «In Campania i tassi occupazionali sono ancora in calo»

Il livello occupazionale al Sud fa registrare ancora un trend negativo. Dalle previsioni redatte da Manpower, agenzia interinale, sul primo trimestre 2017 si evince, infatti, che il calo del settore impiegatizio si assesta sul 4%. I numeri sono confermati anche dall'Istat che, già nel 2015, evidenziava un tasso di disoccupazione in Campania del 19,8% contro l'11,9% del resto d'Italia. «Le intenzioni di assunzione - spiega Felice Sposito, Key Account Director Centro Sud Italia Manpower - sono state positive solo una volta da oltre otto anni a questa parte. La previsione è in calo di 3 punti percentuali rispetto al trimestre precedente, ma resta relativamente stabile rispetto all'anno scorso».

Dottor Sposito quali sono le professionalità più richieste?

La relazione Unioncamere 2016 è esaustiva: aumenta in Italia la ricerca di personale qualificato (+6,9% contro +6,2%) senza grande differenza tra professioni intellettuali e scientifiche. Un aumento inferiore alla media (+4,7%) è invece atteso per le figure intermedie, impiegatizie. La struttura della domanda di lavoro si modifica quindi a

vantaggio soprattutto dei "non specializzati", che salgono dal 13 al 14,4% del totale. Inquadrando questi andamenti nelle tendenze di medio periodo, le figure dirigenziali sono le uniche che nell'ultimo biennio hanno superato i valori assoluti del 2008 (anno pre-crisi); tutte le altre ne restano ancora al di sotto, dal -3% circa delle professioni intellettuali e scientifiche di alto livello, al -51,4% delle professioni operaie specializzate.

Manpower è un'agenzia interinale, quali aziende si rivolgono a voi per cercare personale?

Le maggiori proposte di lavoro giungono dai settori di: Pharma & Chimica 12,8% e Automotive 10,7%, ma anche la Pubblica Amministrazione ci chiede dipendenti (5,5% della domanda) e poi il Food & Beverage 5,3%, Trasporti e Logistica il 4,6%, le Telecomunicazioni il 3,5%, Moda-Tessile-Abbigliamento il 2,5%, Infrastrutture-Edilizia-Avionico il 2,5%, Energy & Utilities il 2,1%, Restaurant-Catering il 1,2%. I rami meno richiesti sono Banking-Insurance 1,2%, Hotelierie-Housekeeping 0,8%, Social 0,8% e Biomedical-HealthCare.



Quanto influisce in Campania il lavoro nero?

Da quando è stata approvata la legge sul lavoro temporaneo le cose sono cambiate in meglio anche in Campania. L'emersione dal nero di tante realtà è stata favorita e, allo stesso tempo, sono state garantite maggiormente le tutele dei lavoratori.

Cosa pensa del Jobs Act?

Il Jobs Act ha svolto un ruolo importante sul fronte dell'inclusione nel mercato del lavoro. Gli effetti positivi vanno però prolungati e confermati da una nuova fase di politiche attive verso un percorso di ulteriore qualificazione.

In questo percorso le Agenzie per il Lavoro saranno sempre più protagoniste, anche perché l'impiego tramite Agenzie si conferma la porta di ingresso principale verso il lavoro tutelato, a tempo determinato e a tempo indeterminato, specialmente per i più giovani.

Quali fasce d'età sono facilitate nella ricerca del lavoro e quali caratteristiche personali deve offrire un futuro dipendente per essere preferito ai concorrenti?

Il 21% dei lavoratori che si rivolgono a noi ha meno di 25 anni, il 20% tra i 25 e i 30 anni, il 15% tra i 35 e i 40 anni a scendere. La fascia d'età che meno rappresentiamo è quella tra i 45 e i 50, solo il 9%. A cercare un impiego sono per lo più gli uomini, il 63%, mentre le donne rappresentano il 37%.

ManpowerGroup ha realizzato attraverso una web survey la terza edizione della ricerca "Soft Skills for Talent" sulle competenze trasversali (o soft skills) riconosciute e richieste dal mercato

del lavoro al fine di identificare le caratteristiche distintive del Talento, coinvolgendo un campione di 3.791 aziende, di cui 1.902 (50%) rappresentato da aziende italiane (tra queste anche aziende campane). Ecco i risultati prodotti dalla ricerca:

-Emerge una maggiore consapevolezza del mix di competenze chiave alla base del Talento anche tra le aziende di piccole dimensioni, e non solo all'interno della funzione risorse umane.

-Il profilo ideale risulta piuttosto eterogeneo, combinando Pragmatismo, Concretezza e Teamworking: Problem Solving, Orientamento agli obiettivi e Collaborazione si affermano tra le prime competenze associate al Talento.

-Le competenze trasversali sono considerate un elemento importante in egual misura per tutte le generazioni. In particolare i Millennials sottolineano l'importanza di investire nelle competenze digitali, sfida che coniuga l'esigenze di molte aziende in diversi settori e in molti mercati.

-Nonostante la crescente consapevolezza del mix di competenze alla base del Talento, la retention e la valorizzazione del Talento costituiscono sfide importanti per il futuro.

-L'approccio vincente per il Talento nei prossimi anni è basato sulla "liquidità", che si esprime nella capacità di adattamento all'ambiente organizzativo, nella trasversalità e nella flessibilità.

Il futuro, dunque, è di chi sarà multitasking, vanterà capacità in più rami e saprà offrire al mercato professionalità e competenza, soprattutto nei settori tecnologici.

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



Tutti i fascicoli in un pc

Il processo di digitalizzazione cartacea promette celerità e trasparenza

Il mondo delle imprese e dei professionisti ha da sempre seguito molto da vicino e con grande attenzione l'evoluzione della "dematerializzazione documentale", termine con il quale si vuole indicare la sostituzione del supporto digitale in luogo di quello cartaceo nella gestione dei documenti, preservandone comunque la piena validità giuridica. Questa materia coinvolge tutti i settori aziendali, e, sempre, più in maniera pervasiva anche il singolo cittadino. La dematerializzazione è considerata una delle leve più potenti e promettenti per un importante recupero di efficienza, attraverso la drastica riduzione degli oneri amministrativi, e di efficacia, grazie al miglioramento della qualità, dell'accessibilità e della fruibilità dei contenuti documentali.

La digitalizzazione delle informazioni inaugura nuove opportunità di sviluppo del business attraverso un'automazione a valore aggiunto che porta servizi di standardizzazione e di integrazione a supporto delle attività aziendali. Ne beneficiano le amministrazioni, ma anche i dipartimenti HR, gli uffici progetti e i reparti marketing. L'utilizzo di strumenti informatici condivisi costituisce un elemento di armonizzazione nelle relazioni e negli scambi tra aziende e clienti così come tra tutti gli operatori del sistema, favorendo una migliore collaborazione,



didascalìa



introducendo una tracciabilità e una rintracciabilità documentale che garantisce una trasparenza e una qualità nella gestione dell'informazione come nessuna attività manuale potrebbe fare. Altri vantaggi sono relativi all'ottenimento di benefici fiscali come la riduzione delle dichiarazioni (es. Intrastat), corsia "preferenziale" per i rimborsi IVA e modalità semplificate dei controlli fiscali, vantaggi in termini di cost saving ovvero nell'ottimizzazione dell'impiego delle risorse umane, riduzione dei tempi d'incasso, abbattimento spese (es. cancelleria, stampa, spedizione e archivi), razionalizzazione degli spazi, riduzione dei tempi di gestione dei processi, oltre ad evidenti miglioramenti in termini di compliance normativa e trasparenza amministrativa.

Nel 2017 si porteranno a compimento ulteriori passaggi fondamentali nella digitalizzazione documentale, e sempre più stringenti saranno le normative in merito all'adeguamento a tali sistemi; in quest'ottica è fondamentale agire da subito, per implementare i sistemi e riorganizzare uffici, compiti e funzioni.

Giovanni Alicandri
giovannialicandri@acdconsulting.it

evitando documenti inutilmente replicati, rallentamenti ed errori. Anche sul piano normativo esistono meno vincoli di quanto si possa immaginare, nel nostro ordinamento, infatti, vige il principio generale della libertà delle forme: il diritto, salvo specifiche eccezioni, non richiede una forma specifica per la validità dei documenti. Un documento ha una propria dignità giuridica, a prescindere dalla forma che lo caratterizza.

Diventa, quindi, essenziale formalizzare appropriate procedure di dematerializzazione che non si limitino a soddisfare l'esigenza di produrre un documento digitale equivalente, sotto il profilo giuridico, al suo corrispondente cartaceo, ma considerino il processo di dematerializzazione nel suo complesso, dalla creazione all'archiviazione del documento, passando per esempio anche attraverso l'utilizzo, laddove possibile, della fattura elettronica all'interno della gestione dei processi amministrativi.

La digitalizzazione porta con sé alcuni vantaggi: la standardizzazione delle procedure, la razionalizzazione e la velocità nei processi,



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

Sgarbi mette in mostra "I tesori nascosti"

Centocinquanta dipinti per ripercorrere sette secoli di arte. Opere di Tino di Camaino, Caravaggio e Gemito di proprietà di fondazioni bancarie, collezionisti privati ed enti pubblici. Un patrimonio artistico che dal Medioevo al Novecento illustra i percorsi stilistici, le correnti e le contaminazioni delle diverse epoche storiche. "I Tesori nascosti. Tino di Camaino, Caravaggio, Gemito" è la mostra curata da Vittorio Sgarbi e visitabile a Napoli, nella splendida Basilica di Santa Maria Maggiore alla Pietrasanta, fino al prossimo 28 maggio. Scopo dell'iniziativa è promuovere l'arte, senza dubbio, ma in primis mostrare ai cittadini opere impossibili da trovare altrove proprio perché frutto di collezioni mai esposte prima nei musei. Un'opportunità unica per scoprire il nostro patrimonio artistico, troppo spesso dimenticato.

Durante il percorso sarà possibile imbattersi in opere di Battistello Caracciolo, Ribera, Luca Giordano, Pitloo, de Pisis, de Chirico, solo per citare alcuni grandi maestri. Degli artisti che hanno prestato il nome alla mostra è possibile ammirare il San Giovanni Evangelista (1328-1335) di Tino di Camaino, la Maddalena del Caravaggio (1605-1606), Lo scugnizzo e il ritratto di Fortuny (opere dal 1880 al 1890) di Gemito. Non solo dipinti, però; anche diverse sculture per rendere l'iniziativa ancora più affascinante. La Basilica che ospita la mostra ha riaperto proprio in occasione dell'iniziativa, dopo 20 anni di inattività ed è stata restaurata con i fondi dell'Unesco, circa un milione e trecentomila euro. Essa stessa rappresenta, dunque, un "tesoro nascosto". La chiesa venne chiamata della Pietrasanta perché al suo interno ha custodito una pietra che promuove l'indulgenza.

Per visitare la mostra: Basilica di Santa Maria Maggiore alla Pietrasanta via dei tribunali 17/18 Napoli, aperta da Lun-Ven 10 alle 20 /Sab - Dom 10 alle 23 (la biglietteria chiude un'ora prima). Costo del biglietto intero 12 euro. Contatti e informazioni: 081 19230565.

G.I.



Salite e discese: la dura vita degli antichi



Le particolari condizioni geo-morfologiche del territorio napoletano hanno sempre determinato il *modus vivendi* della popolazione. Dalla ghettizzazione di alcuni quartieri ai facili stereotipi della "Napoli bene", gli abitanti che nei millenni hanno vissuto all'ombra del Vesuvio, tra il tufo giallo e le tremende salite e discese, hanno dovuto convivere anche con le poche, e difficili, vie di comunicazione. Basti pensare che dal sistema collinare (Capodimonte e Vomero), in epoca greco-romana, scendeva per via Pessina quello che, allora, era il fiume Sebeto, il quale sfociava nei dintorni di piazza Municipio. Le colline dunque sembrano avere quel carattere tipico dei benefattori, che elargiscono abbondante acqua durante le piogge torrenziali e, creando profondi valloni, forniscono le premesse per le trasformazioni delle strade, delle discese e delle scalinate future.

Risale al 1570 il primo esperimento del governo asburgico spagnolo che prova a rendere più agevole la vita dei napoletani attraverso l'Infrascata, oggi via Salvator Rosa, denominata così dal popolo per la massiccia presenza di piante e rami fuori dalle botteghe che piano piano aumentarono a dismisura. Questa strada permetteva: alle lavandaie di arrivare sulla collina del "Vommaro" dove l'acqua e l'aria erano più pulite; ai commercianti di raggiungere più facilmente l'antica via Antiniana che portava fino a Pozzuoli, e, più tardi, ai nobili napoletani di soggiornare allegramente presso il villaggio del Vomero. Dalla via del Vomero dipartivano, poi, vari percorsi gradonati per giungere, dopo aver solcato il forte declivio, al Borgo di Chiaia.

Tra questi il collegamento principale è senz'altro il percorso che comprende le attuali Calata San Francesco e via Arco Mirelli. Dal 1734, con la salita al trono della casa dei Borbone di Spagna, la città diventa oggetto di numerose iniziative volte ad inserire la capitale del Regno delle Due Sicilie nel contesto europeo; ma è nel 1884 che si predispone la creazione di dieci nuovi quartieri. Rientrano il Vomero nelle zone d'ampliamento, si





pone la necessità di un nuovo tipo di collegamento che agevoli il percorso del cittadino: nascono le funicolari, che cambieranno una volta e per sempre il volto della città. Oggi molti di quegli antichi collegamenti, calate e gradoni si sono dovuti modificare, come le antiche via Cacciottoli, via Cattaneo e via Confalone. La Salita del Moiarello è una di queste: le case qui sono piccole, a volte con giardino.

La zona mantiene ancora oggi la sua caratteristica vocazione residenziale per la tranquillità e la salubrità che l'hanno contraddistinta in passato (come del resto per l'intero quartiere sottostante della Sanità), e passeggiare per queste stradine risulta molto gradevole per chi vuole conoscere Napoli e per chi già la conosce. La salita Villanova di Posillipo nasce come collegamento del Villaggio Villanova con la località costiera di San Pietro ai Due Frati. La salita si trova incastonata tra due pareti di roccia e gode di una suggestiva paesaggistica. Invece il termine pedamentina si rifà al latino "pedemontanus" che sottende il significato di ascesa verso il polo di attrazione collocato in alto: è questo il motivo della costruzione della pedamentina di S. Martino, per facilitare l'arrivo dei credenti presso la certosa.

Realizzata inizialmente in terreno battuto con bordi di pietrame per migliorarne la stabilità, intorno al 1700 assume l'attuale fisionomia grazie all'utilizzo di pietrarsa. Resta ancora un'attrazione anche per i più ferventi turisti passeggiare tra i paesaggi che offre la scalinata del Petraio: questa antica strada fu chiamata così per l'assonanza con il termine napoletano "petraro", poiché nel passato vi era abbondanza di ciottoli in questa zona. Accedendo dal corso Vittorio Emanuele al Petraio si ha una sensazione diversa, e certamente più gradevole. Colori, profumi e paesaggi mozzafiato si ripetono durante la passeggiata. Un piccolo borgo che mantiene tutt'oggi i tratti dell'antica napoletanità.

Francesco Li Volti
livoltifrancesco@gmail.com



Tra i vicoli con Sergio Siano

“Vicoli. Un viaggio napoletano” è il percorso fotografico su alcuni angoli della città, un viaggio, appunto, alla scoperta della Napoli più autentica. Vicoli e bassi raccontati attraverso gli occhi e i volti dei loro abitanti che Sergio Siano, fotoreporter de Il Mattino, immortalata con sensibilità ed emozione. «Attraverso le mie immagini racconto da più di trent'anni la Napoli della camorra, della malasanità, della violenza - spiega Sergio Siano - poi ho capito che per sopravvivere a tutto questo senza odiare la mia città avrei dovuto compensare quegli orrori con qualcosa che mi riportasse a un'idea sana e solare della metropoli. Per andare d'accordo con Napoli, dovevo imparare a conoscerla in tutte le sue sfaccettature perché il bello e il brutto di una città non sono altro che il riflesso della sua storia e se non si comprende il passato si rischia di non apprezzare il presente».

“Vicoli” è il secondo libro di Sergio Siano dopo “Il mare che bagna Napoli”, un altro capolavoro sulla nostra affascinante realtà. «Cerco sempre nei miei testi fotografici - spiega l'autore di lasciare al lettore ogni riflessione su ciò che vede; mi piace pensare che chi sfoglia il mio libro inizi una passeggiata in solitaria e mediti sulle bellezze di Napoli, su ciò che ognuno di noi potrebbe fare per migliorarla. Io sono un testimone oculare, ma spetta al lettore comprendere il perché di certi meccanismi tutti partenopei e, magari, trovare il modo per cambiare. Mi basterebbe anche che il lettore trovasse una sua chiave di lettura della bellezza, senza cercarla in stereotipi già confezionati. Napoli da questo punto di vista offre grandi opportunità di crescita».

Durante il viaggio attraverso i vicoli, Sergio Siano ha incontrato numerosi abitanti di luoghi che ha fotografato, ha ascoltato le loro storie, ha ampliato il suo punto di vista sulla città. «Vicoli non è una guida turistica, vuole solo cogliere un aspetto della città. Ho conosciuto molte persone, è vero - aggiunge - e mi sono reso conto che i loro racconti sono le memorie di quei luoghi senza esaltazioni o denigrazioni, Napoli non ne ha bisogno».

“Vicoli. Un viaggio napoletano”, Intra Moenia Editori, 29,00 euro.

A.M.



I più gustosi happy hour

Granafine

In via Bernini, al Vomero, Granafine ristorante e winebar offre ai clienti un'ottima carta dei vini. Bollicine, vini d'annata italiani e francesi: chiacchierare con un buon calice tra le dita renderà piacevole ogni momento. A consigliare la scelta sono sommelier esperti che, in base ai gusti degli ospiti e qualora richiesto, indirizzeranno i commensali verso le etichette più appropriate. Al Granafine è inoltre possibile degustare il Sirah "Crozes Hermitage" - Jann Chave, il Greco di Tufo "Franciscus", il Taurasi DoCG "450V" e abbinarli a taglieri di ottimi salumi e formaggi, in alternativa si può richiedere l'aperitivo "tempura e bollicine", una tempura di verdure di stagione accompagnate da un calice di Champagne Brut Tradition di Stéphane Breton à Arrèntieres. Granafine è il luogo ideale per appassionati del buon vino e della buona tavola, con una particolarità: direttamente dal film "Un'ottima annata", con Russell Crowe e Marion Cotillard, qui è possibile trovare "Le Coin Perdu", il vino protagonista della pellicola. I prezzi: calice da 4 euro in su, aperitivo da 15 euro. Granafine, via G. L. Bernini, 74b Napoli. Tel. 392 484 0378



AL POETA

RISTORANTE

80123 NAPOLI - Piazza S. Di Giacomo, 135

Tel. 081 575 69 36 - 3346817012

www.alpoeta.org

La ricetta di Silenzio Cantatore

CALAMARI ALL'AGRO

Dose per 6 persone

1Kg di calamari, 4 limoni, cipolla, olio, sedano e sale

Preparazione

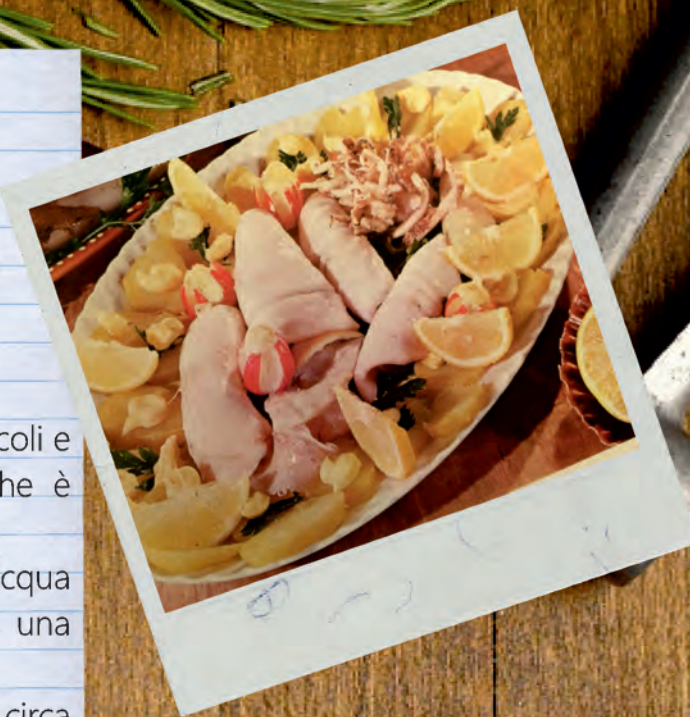
Nettate con cura i calamari, staccate i tentacoli e dopo aver tolto gli occhi e la bocca (che è circolare, dura e pungente), lavateli più volte.

Metteteli a lessare in una casseruola con acqua fredda e sale, un limone tagliato a metà, una cipolla ed un gambo di sedano.

Lasciateli cuocere a fuoco moderato per circa mezzora poi scolateli.

Disposizione del piatto

Poneteli nel piatto di portata, conditeli con olio, succo di limone ed un pizzico di sale e circondateli con spicchi di limone e con patate lesse tagliate a fettine.



Lo Chef **Ciro Palomba**

«Una cucina mediterranea, ma rivisitata perché il cliente oggi chiede piatti più leggeri». **Ciro Palomba**, chef di Silenzio Cantatore, ci racconta il suo menù per il rinomato ristorante di Piano di Sorrento. «Serviamo per lo più piatti a base di pesce - aggiunge - se non li prepariamo qui in Costiera, dove potremmo? L'importante è rispettare la tradizione, perché con il tempo si sta perdendo. L'innovazione ai fornelli va bene, ma la cucina della nonna fa parte delle nostre origini. A Silenzio Cantatore abbiamo deciso di riprenderla in chiave moderna».

Chef da 12 anni, **Ciro Palomba** ha girato l'Italia e l'Europa per lavorare nei più grandi ristoranti stellati. «Executive chef si diventa quando si è in grado di gestire l'intera cucina - spiega - Bisogna saper fare tutto: dai dolci al pane, dall'acquisto dei prodotti al controllo del personale. Solo così si acquisisce il titolo. Il lavoro in cucina non è per nulla facile, occorre amore, dedizione e passione per la tavola». Silenzio Cantatore è un ristorante d'eccellenza, a dimostrarlo la scelta dello Chef e i prodotti sempre di alta qualità: «La bontà dei cibi è necessaria - chiosa **Palomba** - Vado personalmente al mercato, scelgo i fornitori e ordino ciò che desidero; se la qualità dei prodotti non mi convince, li rispedisco. Il cliente è esigente e anche io!».



SILENZIO CANTATORE

RESTAURANT


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

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

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

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

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



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

Occhiali: tutte le mode dell'estate 2017



Ti conosco mascherina! Sì, avete capito bene, è la nuova tendenza glasses per la primavera-estate 2017. L'alta pressione si avvicina, le giornate si allungano ed il sole sulla Campania finalmente torna a splendere più intenso... insomma la bella stagione è alle porte: è tempo di occhiali da sole, signori! Il tondo, inaugurato in Italia come occhiale da vista da Maria De Filippi, è diventato un must da sole sul naso di tutte, confermando così la tendenza dello scorso anno e permettendo a chi già li possiede di essere ancora alla page.

Se volete essere davvero trendy non c'è scampo: l'imperativo è la mascherina! Erano anni che non portavamo più questo modello, gli ottici top sostengono almeno 8-10 anni. Mascherina sì ma rivisitata, piatta, nuda senza montatura solo con le viti che reggono i cristalli assolutamente a specchio. Le lenti unisex più glam le propone l'ottica d'Abundo in via Nisco: un paio di Valentino in cellulose rossa e trasparente con vetri piattissimi neri e un paio proprio della maison d'Abundo, sempre in cellulose e specchio ma coloratissime e personalizzabili con vetri di vostra preferenza. Molto femminile e civetta resta nell'olimpo degli occhiali da sole per le signore più fatali la lente a gatta... anche nella versione maxi a farfalla. La tendenza già vista nel 2016 si rinnova per la primavera-estate 2017: le lenti delle gatte e delle farfalle più trendy sono rigorosamente stilizzate: solo lente "base zero" ultrapiatta. La maison d'Abundo la propone estrema con astine in oro e lenti flashate rosa da vera diva oppure più american style con montatura glitterata a colori. Insomma rispetto al tondo sobrio bon ton della scorsa bella stagione nel 2017 c'è più estro.

E i maschietti alla moda quale occhiale indosseranno? Tom Ford ovviamente! Molto maschile, tanto chic, è una goccia classica ma tagliata nella parte bassa della lente, vetro verde e metallo oro per la montatura. Insomma signore e signori, abbassate gli occhiali e fate nascere i vostri flirt come cantava Luca Carboni e buona bella stagione!

M.P. Sansone

In fondo Maradona è meglio 'e Pelè!

Tutto esaurito al San Carlo per "Tre volte dieci", lo spettacolo del Pibe de Oro e Alessandro Siani

Ci sono confini netti. E ci sono confini sfumati. Nella notte del 16 gennaio 2017 la linea di demarcazione tra un uomo e un amore è stata annullata: era la notte di Maradona. Al Teatro San Carlo non si capiva dove finisse Diego e dove iniziasse Napoli. E viceversa. Una notte da Re, come Re di una città da 30 anni è Diego Armando Maradona.

"TreVolteDieci" il titolo del suo one man show. Voluta da Alessandro Siani, la serata ha fatto registrare il sold out e pur d'esserci al cospetto del giocatore di calcio più forte di sempre, non s'è badato a spese, neppure quando s'è trattato di sborsare 300 euro. "Pelè ha fatto uno spettacolo a 200 euro", ha detto Maradona calcando a suon di palleggi il palco, "Noi abbiamo fatto di meglio". In fondo, si sa: "Maradona è meglio Pelè".

Diego non tradisce Napoli, di cui è mito da quel 10/05/1987, quando rese grande una città, che nel riscatto di un pallone ha compensato il riscatto mancato di una vita. Diego che ha dato il nome ai trentenni della generazione '80, che hanno avuto in dono l'eredità simbolica di quel marchio di grandezza impresso a vita. Diego che trasforma il San Carlo nel San Paolo, con cori e sciarpe, magliette e cappelli azzurri.



E Napoli ad omaggarlo: dall'attore Gigi Savoia a Lina Sastri. Da Salvatore Carmando, allo scrittore Maurizio De Giovanni, il Pm, Catello Maresca e Gianni Minà a ricordare di quel padre schivo e quella mamma commossa alle vittorie del figlio. Al San Carlo suona l'orchestra dei Quartieri spagnoli, applaudono il sindaco De Magistris e il patron De Laurentiis. E Diego Jr, il figlio rinnegato e con cui si scusa El Pibe de Oro. Nel pubblico, tifosi, professionisti, uomini, donne e bambini. Perché Maradona è trasversale.

Maradona chiama, Napoli risponde: una città in festa gli dà il benvenuto usando pure le paline dell'Anm, che non segnavano l'arrivo dell'R2 ma l'arrivo del 10: "Bentornato Diego", che neppure il Papa a Napoli ebbe un'accoglienza così. Ma in fondo il vecchio detto parla chiaro: "Morto un Papa se ne fa un altro". Di Maradona, invece, ce ne sarà sempre uno solo.

*Nunzia Marciano
marciano.nunzia@libero.it*



Ristorante "Al Poeta": nuovo locale, antichi sapori



Il Ristorante "Al Poeta" dei fratelli Varriale impreziosisce la collina di Posillipo dal 1969 e da quarantasette anni offre prelibatezze di terra e di mare che soddisfano i palati dei suoi clienti. La cura per i dettagli e l'attenzione per la qualità delle materie prime scelte sono la garanzia di una buona riuscita in cucina ed assicurano piatti sempre freschi e gustosi. L'amore per la ristorazione è enormemente radicato nella famiglia Varriale: risale alla fine dell'Ottocento ed è riconducibile ad un'antenata di nome Carolina, la stessa Carolina a cui Salvatore Di Giacomo dedicò alcuni dei suoi più eccelsi e dolci versi nella celebre canzone "A Marechiaro". Dopo un breve periodo lontano dalle scene gastronomiche partenopee dedicato a lavori di ristrutturazione, il ristorante ha riaperto le porte ai suoi affezionati clienti.

Amici e frequentatori abituali si sono ritrovati insieme ed hanno condiviso con Enrico, Salvatore e Paolo la gioia per la riapertura del locale: un'aria di festa, un clima familiare, l'affetto tangibile dei visitatori e piatti tipici della cucina napoletana sono stati i veri protagonisti della serata inaugurale. Hanno preso parte all'evento personaggi di spicco come il giornalista sportivo Enrico Varriale, l'attrice di "Gomorra" Cristina Donadio, il presidente della BCC di Napoli Amedeo Manzo, l'assessore comunale Mario Calabrese, Francesco Serao ed il professor d'Innella.

Gli uomini della cucina, instancabili e perfetti nella preparazione delle portate, hanno deliziato il pubblico con antipasti, primi, secondi e dolci che portano la firma del classico stile "Al Poeta"; il tutto è stato coordinato dalla maestria e l'impegno di uno staff di sala attento, rapido ed energico. I fratelli Varriale avevano promesso che sarebbe cambiata la forma, ma non la sostanza ed hanno tenuto fede alla parola data: il locale è adesso più luminoso, accogliente, elegante e moderno, ma la sua cucina resta vicina alla tradizione partenopea tanto cara ai tre fratelli posillipini.

Federica Varriale
feder.varriale@gmail.com

Le 50 candeline di Maurizio De Dominicis



Eleganza, allegria e amicizia. Le parole chiave per descrivere la splendida festa al circolo La Staffa per i 50 anni dell'avvocato Maurizio De Dominicis. Circondato dall'affetto della moglie, degli ex compagni di scuola, dei soci di Elite al completo e di molti colleghi, Maurizio De Dominicis ha festeggiato sulle note degli Ecclissi di Soul che hanno movimentato la serata e regalato attimi di grande goliardia. «È stata l'occasione giusta per riabbracciare gli amici di sempre - ha commentato a fine serata l'avvocato - Compagni di classe con i quali ho trascorso gli anni della giovinezza e che mi accompagnano ancora oggi. Francesco Perazzo, Alessandro Carraturo, Giovanni Ricciolino, Giuseppe Tavassi, Paolo De Vita, Guido Iaccarino, Mino Capasso, Fabio Chiappetta, Francesco Simonetti e Vincenzo Franceschetti, solo per citarne alcuni, hanno contribuito a rendere il mio compleanno speciale!». All'evento anche Maurizio Castaldi e Francesca Marone, Achille Morabito e Marilù Caputo, Giancarlo Iaccarino, Raffaele Capasso e Annamaria De Luca, Francesco D'Innella e Marina Romano, Giancarlo Capuano e Delia Mayer, Gaetano De Rosa e Sabrina Vairo Rispoli, Giancarlo Posteraro, lo staff dello studio Ferrara Dentice e De Dominicis: Agata Papa, Marcella Imperato, Rossella Imperato, Teresa Di Gestore, Teresa Marino, Rita Leone, Mike Lubrano, Geppo Volpe, Carmen Caruso, Tia Iaccarino, Guido Iaccarino, Claudio Marcopido, Eugenia d'Alterio, Giovanni Inserra, Milena Miranda, Francesco Simonetti e Valeria Pessetti.



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



Sapore di mare Voglia di mare, di emozioni e di confort

L'avvento della primavera invoglia a riflettere sull'acquisto di una nuova imbarcazione. La scelta, sia che si tratti della prima barca, che del passaggio ad una di categoria superiore, rappresenta un traguardo importante. Il punto di partenza è l'individuazione della tipologia di navigazione che si intende effettuare ed il budget da investire.

Un'importante occasione per visionare le novità in vista della stagione nautica 2017 è stata offerta dal Nauticsud, giunto alla sua 44^a edizione. L'evento, organizzato dall'ente Mostra d'Oltremare e dall'A.N.R.C., ha rappresentato una vetrina per valorizzare il lavoro del tessuto produttivo campano, riconoscendo alla città di Napoli il ruolo di capitale della nautica da diporto per il Sud Italia. La nostra regione vanta ottimi cantieri come Gagliotta, che ha annunciato i progetti per estendere il design senza tempo dell'attuale Lobster 35 anche ai nuovi 42 e 48 piedi e la Ipec Mare, che ha esposto il walkaround Solaria, caratterizzato dal particolare disegno della coperta di prua, leggermente squadrato, capace di offrire maggiore abitabilità nella zona prendisole.

Il settore più dinamico del mercato nautico, però, sembra rimanere quello dei gommoni. Italiamarine ha esposto in anteprima nazionale il Sanremo 24 già presentato allo scorso salone di Parigi e MV-Marine ha importato la linea di gommoni Mito 31 e 45 e Vesevus 35, che hanno riscosso

notevoli consensi nel mercato americano. Al Salone anche Azimut e Rio Yacht. Da segnalare il gradito il ritorno di Tornado, cantiere laziale rilanciato dalla famiglia Sonnino.

Uno degli aspetti più intriganti è la personalizzazione della propria barca. I cantieri propongono soluzioni sempre più innovative e tecnologiche con un occhio alla eco-sostenibilità dei materiali. La progettazione e la realizzazione sono quasi esclusivamente artigianali e cuciti su misura alle direttive ed esigenze dell'armatore.

Comodità e praticità sono le parole d'ordine anche per ciò che concerne la vasta gamma di accessori nautici.

Anche la gestione intelligente delle fonti energetiche di bordo vede lo sviluppo di accessori in grado di scegliere quale fra le disponibili sia quella più adatta e rispettosa dell'ambiente.

Scelto il natante, si passa ai motori. Al Nauticsud i produttori di propulsori hanno portato le ultime novità, soprattutto tra i modelli fuoribordo. Tra tutti spiccano i tecnologici quattro cilindri in linea da 150 e 175 cv presentati da Suzuki, gli E-Tec G2 da 150 a 200 cv realizzati sulla base di un inedito monoblocco V6 di 2.744 cc con un angolo di 66° da Evinrude, mentre per gli amanti delle competizioni Mercury Racing ha esposto il fuoribordo sei cilindri in linea con compressore volumetrico Verado 400R.

Mike Lubrano

avv.lubrano@gmail.com



Il passo della Stelvio

È ormai consolidata la tendenza a preferire i SUV. Il 70% degli automobilisti è affascinato da tutto quanto possa essere associabile a queste grandi auto, surrogati e derivati inclusi. Che vi sia stata o meno una ritrovata vocazione mistica a giustificare tale ascesa al cielo non è dato sapere, ma il fatto oggettivo è che la proliferazione dei baricentri alti è ormai endemica e che non accenna a diminuire.

A seguito di una clamorosa rivisitazione del marchio, di fatto ormai entrato a far parte del segmento Premium per quanto ancora sconosciute restino le modalità con cui ci sia riuscito, il blasonato biscione di Arese, cala uno straordinario asso. Chiaramente ispirata alla sorella del Tridente nelle forme e nelle proporzioni, la Stelvio si pone in una fascia di mercato incredibilmente affollata, ma entra in sala catalizzando gli occhi degli invitati tutti così come farebbe una regina della festa.

È bellissima, spudoratamente Alfa e si fa beffa delle avversarie come un cocciuto e arrogante ragazzino sfuggito ad una severa educazione, ghignando con lo sguardo corrucciato illuminato dai proiettori allo xenon. Si concede in questi giorni anche il lusso di una First Edition, annunciando spavalda che il suo possesso eventuale sarebbe un privilegio, ovvero non per tutti. Ed è questo un monito appannaggio di pochi.

Il corredo tecnico è di tutto rispetto, ereditato in blocco dalla Giulia che, poverina, ancora sconta il fatto di aver sposato l'abito fin troppo tradizionale della berlina, ma fin

troppo legato al passato. Le quattro ruote motrici, hanno una gestione tutta loro, molto poco diffusa fatta eccezione per uno schema simile adottato già da qualche anno dalle vetture bavaresi.

Nelle normali condizioni d'uso la trazione è tutta sbilanciata al posteriore, lasciando all'avantreno il solo onere della direzionalità; in caso di perdita di aderenza all'avantreno, o di necessità di accrescere la motricità, la coppia viene trasferita alle ruote libere. Questo significa avere una vettura divertente sempre, molto più sportiva nell'uso quotidiano di quanto non siano le concorrenti. In tutta onestà penso a questa vettura come il vero momento del rilancio per Alfa Romeo, uno straordinario diamante intagliato capace di portare alta la bandiera del Made in Italy in tutti i mercati.

Claudio d'Emmanuele
claudio.demmanuele@gmail.com



mediterraneo I luoghi dello Zen

La frenesia della vita odierna lascia poco spazio alla cura della mente e del fisico, eppure sono sempre di più gli esperti che ci invitano a prestare attenzione ai segnali del corpo. Per ascoltarli Elite propone un viaggio nelle mete più ambite per la meditazione, perché in questo periodo dell'anno, in cui la stanchezza si fa sentire, ritagliarsi una settimana di relax e yoga gioverebbe, non poco, alla psiche. Chi ricerca da sempre il benessere interiore avrà sicuramente già visitato Rishikesh in India. È qui che lo Yoga trova le sue origini che affondano in una tradizione culturale lunga secoli. Rishikesh si trova al Nord dell'India, i Beatles la visitarono nel 1968 per studiare la meditazione trascendentale.

Noto, infatti, il Maharishi Mahaesh Yogi Ashram luogo di meditazione chiuso nel 1997 e oggi diventato Museo. Le celle per la ricerca del benessere sono ancora visitabili, così come le sale conferenze. Sempre in India, precisamente sulla costa Occidentale, troviamo Goa. Le sue spiagge bianche rigenerano corpo e mente, la natura incontaminata favorisce la meditazione, tutta l'isola offre luoghi suggestivi per praticare lo Yoga.

Ci trasferiamo in Costa Rica, dal 2000 al 2009 vincitrice del premio Happiness in nations per la felicità media della popolazione. Difficile non crederlo: la foresta tropicale offre una varietà infinita di orchidee, le lunghissime spiagge bianche donano paesaggi paradisiaci. Procedendo nel nostro viaggio virtuale fra i luoghi della meditazione, non

possiamo non includere Bali, in Indonesia. Nota per essere una meta turistica d'eccellenza, Bali offre in realtà diversi centri di meditazione. Tra marzo e aprile, in particolar modo, l'isola diventa la sede del Bali Spirit, un festival dedicato allo Yoga, alla musica e alla danza. I maestri di tutto il mondo si danno appuntamento lì per condividere un cammino di rinascita interiore. Anche la Thailandia, con le sue terre incontaminate, regala paesaggi unici. Koh Samui era una meta ambita dagli Hippie degli anni Sessanta perché i suoi angoli di pace, immersi nella vegetazione tropicale, sono un toccasana per la mente.

Senza voler recarsi così lontano, anche la nostra Europa offre luoghi di pace e benessere. Ibiza, nota per lo più per le discoteche, promuove tutto l'anno percorsi in bici, trekking e mete silenziose e immerse nel verde per praticare Yoga. E poi ancora Orleans, in Francia, dove a regalare un momento di pace interiore e riflessione è forse anche l'atmosfera malinconica. Le Marche, l'Umbria e la Toscana, per restare in Italia, sono le regioni per eccellenza dedicate al relax. Nel cuore della Penisola è ancora possibile trovare aree incontaminate, immerse nel verde, in grado di riportarci al nostro benessere interiore.

I Monti Sibillini e il Conero sono solo alcune delle località destinate alla meditazione, ma si annovera anche Ebbio, poco distante da Siena e Treia in provincia di Macerata, sulle dolci colline marchigiane.





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

AFFIDABILITA' DISPONIBILITA' E SERIETA' A SERVIZIO DEL CLIENTE

PROGETTAZIONE

LAVORI EDILI E IMPIANTISTICA

SIA IN CAMPO CIVILE CHE INDUSTRIALE

SERVIZI POST VENDITA

COSTRUZIONI DI OFFICINA

MANUTENZIONE E CONDUZIONE

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

Tel. & Fax: +39 081/19171414

Ajese Paolo cel: 320/8666852

Indirizzo e-mail: tecnoceimsrl@libero.it

Indirizzo pec: tecnoceimsrl@pec.it

sito web: www.tecnoceimsrl.it

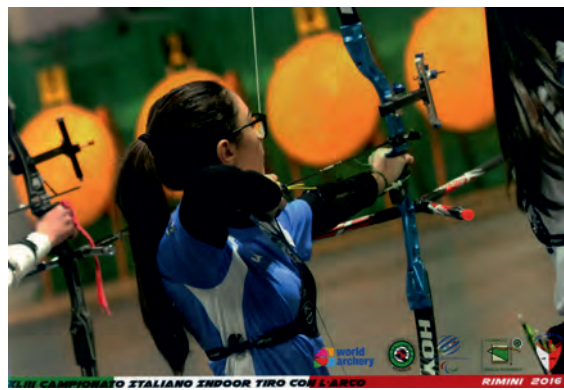
Laura Cuomo, promessa di tiro con l'arco

La giovane arciera puteolana è campionessa italiana Indoor e gareggia con la società Asd Arco puteoli

A soli 14 anni Laura Cuomo è già campionessa italiana di tiro con l'arco nella classe Indoor. Atleti della scuola Asd Arco Puteoli, nel 2016 ha vinto il titolo italiano nel gruppo ragazze, podio che quest'anno non ha potuto difendere perché è passata di categoria. Da allieva il confronto si è fatto ancora più impegnativo, ma la grinta non le manca così come la voglia di stupire. «Mi sono messa alla prova - spiega la sportiva - in una nuova sezione, con una classifica differente». L'Asd Arco Puteoli è una scuola di tiro con l'arco nata nel novembre del 2015 per volontà di due appassionati: Carlo Cuomo, papà di Laura, e Salvatore Carandente, tecnico. A sostenerli l'amministrazione comunale di Pozzuoli e il Centro Sportivo Italiano che hanno affidato alla scuola di arcieri due palestre per la pratica sportiva in attesa di predisporre un campo già individuato. «Sempre più persone stanno scoprendo e amando questo sport - continua Laura - In un anno la mia società conta già 15 allievi. L'attenzione che il sindaco ha dimostrato per l'Asd Arco Puteoli mi ha resa felice, ne sono onorata. Non mi aspettavo tanto entusiasmo!».

«Il mondo del tiro con l'arco appassiona gli italiani solo in occasione delle olimpiadi - aggiunge Carlo Cuomo - appuntamento al quale i nostri Azzurri sono sempre protagonisti. Quella, però, è solo la punta dell'iceberg di un sistema sportivo capillare, complesso ed emozionante. Ogni fine settimana in tutt'Italia si può assistere una gara di tiro». Di certo è uno sport sano, pulito e tutt'altro che statico: la disciplina del tiro con l'arco abitua alla gestione dello stress e al superamento del limite. Necessita di una preparazione atletica impegnativa che fortifichi la tonicità muscolare ed equilibri la frequenza cardio-respiratoria. «Ciò che conta in questo sport è l'equilibrio - spiega Laura - fondamentale per calibrare la tensione tra una spalla e l'altra. Tutto il resto è dettato dalla testa: l'aspetto psicologico gioca un ruolo fondamentale. Non immagino il mio futuro senza il tiro con l'arco, smettere mi sembrerebbe un crimine. Ho ricevuto tanto da questo sport e non ne potrei fare a meno».

La dedizione di Laura sta entusiasmando molti ragazzi; per info: asdarcopeoli@gmail.com e 338.7287716.



Elite, Campania Magazine

N. 6 Marzo - Aprile - Maggio 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

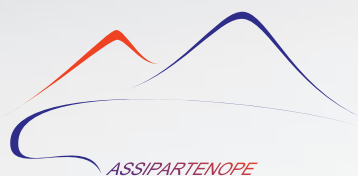
80026, Casoria (NA)

CONCESSIONARIE PUBBLICITA'

Neomedia di Format s.r.l.

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

tel 0815126592 - fax 0146209



Servizi di ingegneria e consulenza tecnica aziendale



SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI

info@elitemcampaniamagazine.it

Registrazione Tribunale di Napoli n. 3818/15

ROC n. 27272/15



seguiteci anche su
[elitemcampaniamagazine](http://elitemcampaniamagazine.it)

HANNO COLLABORATO:

Paolo Aruta, Donatella Bernabò Silorata, Paolo e Mario Caiazza, Anna e Rosaria Corcione, Carlo e Laura Cuomo, Liliana Del Vaglio, Claudio d'Emmanuele, Rocco D'Errico, Antonello Di Rienzo, Francesco Li Volti, Mike Lubrano, Dimitri Maglietta, Nunzia Marciano, Antonio Moccia, Giuseppe Orefice, Alessandro Polidoro, Ugo Ricciardi, Maria Pia Sansone, Sergio Siano, Felice Sposito, Mario e Mario Talarico, Gabriella Silvia Tartarone, Paola Tufo, Enrico, Salvatore e Paolo Varriale

RINGRAZIAMENTI:

Sylvain Bellenger, Carlo Buccirosso, Mariangela D'Abbraccio, Cristiano Di Maio, Ivan Fedele, James Senese



LENEZ



Show Room
Via Provinciale Pianura, 2 - Pozzuoli
info@lenez.it





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

