

dodici

BIMESTRALE DI ATTUALITÀ BUSINESS E LIFESTYLE
Anno IV - n° 6 - Novembre/Dicembre 2013 - Distribuzione gratuita

ANNAMARIA COLAO

Ricerca e medicina,
una scienziata
al servizio
della prevenzione



NAPOLI FILM FESTIVAL
Le star di Hollywood
tornano sotto il Vesuvio

IMPRENDITORI PER CASO
Dodici anni di concerti,
allegria e solidarietà

ITINERARI
Luci d'artista a Salerno
Positano d'inverno

anno, il due novembre, e
defunti andare al Cimitero
ano ll'adda fà chesta crianza;
ano adda tené chistu penziero.

gn' anno, puntualmente, in questo giorno,
questa triste e mesta ricorrenza,
ch'io ci vado, e con dei fiori adorno
il loculo marmoreo 'e zi' Vicenza.

St' anno m' é capitato 'navventura...
dopo di aver compiuto il triste omaggio,
Madonna! si ce penzo, e che paura!,
ma po' facette un' anema e curaggio.

Q fatto è chisto, statemi a sentire:
io tomo a ll' ora d' à chiusura:
Basta un' occhio per uscire
si dorme in pace il nobile marchese
di trogno di Belluno
impetuoso e ardente imprese
sto il maggio del '21"



architesto

gruppo editoriale

Società editrice e commerciale:
Architesto s.r.l.
Corso Vittorio Emanuele 167/3
80121 Napoli
commerciale@architesto.com

Tradizione e Innovazione



pa a tutto...
line:

da e in...

mba e
piccoli...



Sartoria
DALCUORE

NAPOLI - MILANO - TOKYO - SEUL

Dettagli d'eccellenza



Mission

Nato nel 2009 come “12”, progetto sperimentale pilota, dal gruppo editoriale Architesto s.r.l., con l'ambizione di realizzare un inedito strumento di servizi informativi, gratuiti per il cittadino, alternativo al circuito mediatico ordinario, si è concretizzato e ha raggiunto il livello attuale di maturazione nel 2012 dall'intuizione, volontà, tenacia e intraprendenza del nuovo Amministratore Delegato dell'Architesto s.r.l., Maria Pia De Angelis, che, con totale appoggio e fiducia dell'Editore, ha completamente rivoluzionato la rivista, rinominandola “dodici”, aumentando il numero delle pagine (100 a colori), attuando una politica di distribuzione oculata, più vicina alle esigenze del cliente e del lettore, e conferendole una nuova mission: rappresentare le eccellenze campane, operanti e in divenire, trascurate o nascoste, dando voce ai protagonisti per raccontarne e diffonderne le storie personali, la vision, i modelli organizzativi, la cultura d'impresa e le esclusività prodotte.

Il mondo delle imprese, della cultura, dello sport, della salute, della moda, dello spettacolo sono alcuni degli ambiti eclettici di “dodici”, con lo scopo della pubblicazione di dare spazio a quanti nelle professioni, nell'intrattenimento, nelle più diverse realtà operano con passione e competenza.

Napoli, come tutto il Sud Italia, vuole far indossare all'Italia i colori dello spazio che la circonda, vuole espandere il profumo della sua cultura, bellezza e creatività. Vuole mostrare il suo profilo migliore, quello delle eccellenze. Napoli può e deve essere la strada della riscossa per il Sud Italia e l'Italia tutta, attraverso la sua storia, la sua imprenditorialità, il suo fascino, il suo immenso patrimonio archeologico e paesaggistico; per tale obiettivo “dodici” rappresenta il suo migliore strumento.

Quindi “dodici” è il primo importante passo per riprenderci il posto che meritiamo in ambito nazionale ed internazionale per il suo effetto catalizzatore dell'economia e del sociale.

Il gruppo editoriale Architesto s.r.l. è sorto per finanziare il progetto “dodici” ma, attraverso la notevole esperienza accumulata, è proiettato nell'espandersi in importanti attività editoriali del mercato dell'informazione.

Scuola in Gioco

Scuola dell'Infanzia Paritaria



Annamaria Costanzo per Brandin

Via Provinciale
Montagna Spaccata 272
80126 Napoli
telefono : 081 58 88 965
email : scuolaingioco@libero.it





Mentre si avvicina la fine del vecchio anno e cresce l'attesa per le novità, le sorprese e i regali che quello nuovo porterà con sé, dodici si prepara a cambiare pelle per avvicinarsi sempre più al gusto dei suoi lettori.

Invariata resterà, però, la nostra mission: dare voce e risalto alle tante eccellenze campane, con uno sguardo a tutto il Mezzogiorno, troppo spesso dimenticate e offuscate da notizie di cronaca non troppo lusinghiere.

Abbiamo deciso di avviare questa trasformazione partendo dalla storia personale e professionale di una donna che, nel corso degli anni, è diventata un punto di riferimento importante per la medicina e la ricerca internazionale.

Una testimonianza di successo e solidarietà, quella di Annamaria Colao, costruita all'ombra del Vesuvio. La dimostrazione pratica del valore della ricerca, dell'impegno e dell'amore per la propria professione e la propria terra. Un "cervello" che, dopo le esperienze maturate in Australia, Francia, Stati Uniti, Brasile e Marocco, ha scelto di operare a Napoli, mettendo a disposizione di tutto il territorio campano e nazionale le competenze maturate attraverso il confronto internazionale.

Ampio spazio sarà dedicato alla cultura, protagonista del Premio Penisola Sorrentina, al cinema internazionale con il Napoli Film Festival, al teatro di Gigi Savoia, allo sport con la storia dei fratelli Celli e i nuovi progetti della Juve Caserta. Gli articoli proposti nelle prossime pagine, infatti, ci raccontano delle mille facce, dei mille colori, delle mille opportunità che questo territorio sa offrire.

Scopriremo, così, un sorprendente Patrizio Oliva che dal ring, con dedizione e impegno, è passato a calcare il palcoscenico. E che un gruppo di capitani d'azienda con la passione della musica ha messo su una band molto particolare, gli Imprenditori per Caso, da 12 anni (sì, proprio da dodici) impegnati in progetti solidali con la loro musica. Passeggeremo insieme alla scoperta delle Luci d'Artista di Salerno, tra le vie di un'insolita e affascinante Positano invernale. Ci lasceremo rapire dall'intenso profumo del cioccolato di Gay Odin. E ancora molto altro ci aspetta in questo numero che ci accompagna verso un nuovo anno, verso nuove storie.

Tante le sorprese in arrivo nel 2014 per i nostri lettori, a partire dall'introduzione di un'ampia sezione dedicata all'economia e alle professioni, sempre nel segno dell'eccellenza. Non mi resta che augurarvi buone feste e buona lettura a nome di tutta la redazione di dodici.

Direttore responsabile:
Daniela Russo
danielarusso@dodicimagazine.com

Comitato di redazione:
Massimo Vertola
Maria Pia De Angelis
Francesco D'Innella
Paolo Esposito
Vitale Esposito
redazione@dodicimagazine.com

Hanno collaborato a questo numero:
Massimiliano Alvino
Chiara Amendola
Claudia Carbone
Roberto Colonna
Carmen Posillipo
Claudia Prezioso
Paolo Romano
Alessio Russo
Eleonora Tedesco
Veronica Valli
Alessia Volpe

Società editrice e commerciale:
Architesto s.r.l.
Corso Vittorio Emanuele 167/3
80121 Napoli

Direzione commerciale:
Maria Pia De Angelis
commerciale@architesto.com

Stampa:
Fenice Print di Giovanni Somma
Via S.S. per Agerola, 100
80054 Gagnano (Na)
info@feniceprint.it

Registrazione stampa:
Registrato presso il Tribunale di Napoli
il 12 aprile 2010 - n. 35
ISSN: 2037-3589 - R.O.C. n. 22035

Ove non espressamente indicato:
Licenza Creative Commons 3.0

 DodiciMagazine

 @DodiciMagazine

Sommario

COPERTINA

- 11** Annamaria Colao
Ricerca e medicina,
una scienziata
al servizio
della prevenzione
di Alessia Volpe

BUSINESS

- 18** Sartoria Dalcuore
Passione e innovazione
di Roberto Colonna

- 20** Gay Odin
Il cioccolato a Napoli
da più di cento anni
di Claudia Prezioso

SPORT

- 23** Juve Caserta
La tradizione del basket
di Carmen Posillipo

- 28** Joe e Gunther
Quando vincere
è questione di Dna
di Alessio Russo

- 34** Patrizio Oliva
Dal ring
al palcoscenico
di Massimiliano Alvino

CULTURA

- 38** Diciotto anni
di Penisola Sorrentina
Il Premio si fa grande
di Carmen Posillipo

MUSICA

- 43** Imprenditori per caso
Dodici anni di concerti,
allegria e solidarietà
di Eleonora Tedesco



11

TEATRO

- 50** Gigi Savoia
30 (anni) e lode
sul palcoscenico
di Chiara Amendola

CINEMA

- 54** Napoli Film Festival
Le star di Hollywood
tornano sotto il Vesuvio
di Carmen Posillipo

ARTE

- 60** Visivo
La creatività prende forma
nel Tunnel borbonico
di Carmen Posillipo

STORIA

- 64** Gemito
e la Ruota degli esposti
Dall'abbandono
al riscatto sociale
di Roberto Colonna



44



54



76

LIBRI

66 **Novità tra gli scaffali**
di Roberto Colonna

ITINERARI

70 **Luci d'Artista**
Emozioni a Salerno
di Claudia Prezioso

76 **Positano**
Il fascino dell'inverno
di Paolo Romano

TEMPO LIBERO

82 **Teatro Posillipo**
Il tempio del divertimento
di Alessia Volpe

MODA

84 **I creativi delle t-shirt**
di Veronica Valli

85 **Donatella**
Un raggio
di stile nel web
di Carmen Posillipo

MEDICINA E SALUTE

86 **Celiachia**
Una malattia sociale
di Alessio Russo

dodici ...

88 **Chiostri**
di Alessio Russo

92 **Notizie smart**
di Claudia Carbone

96 **Segni - l'oroscopo**
di Leo Bulero

LA RICETTA

98 **Zeppole e zeppoline**

novembre/dicembre 2013

CUM DIVIDO

**L'amore verso la propria città, il bisogno di riscattare
la straordinaria bellezza Parthenopea !**





Annamaria Colao (quarta da sinistra) con alcuni dei collaboratori del Campus della Salute.

ANNAMARIA COLAO

Ricerca e medicina, una scienziata al servizio della prevenzione

di Alessia Volpe



È una delle quaranta scienziate italiane più quotate al mondo, con il maggior numero di pubblicazioni su riviste scientifiche di settore. Ecco perché quando si parla di eccellenze del Mezzogiorno nel mondo della ricerca non si può non pensare a lei: Annamaria Colao, ordinario presso il dipartimento di Medicina Clinica e Chirurgia dell'Università Federico II di Napoli ed eletta a Vienna presidente della European Association of Neuroendocrinology, è continuamente in giro per il mondo, dall'Australia al Brasile e dal Marocco agli Stati Uniti dove spesso tiene lezioni in va-

Annamaria Colao durante la presentazione di una delle iniziative del Campus della Salute.



rie Università. Ha trascorso in passato anche un lungo periodo di studio in Francia, sempre con l'obiettivo però di tornare a Napoli, sua amata terra d'origine.

Numerosi sono i progetti comunitari cui ha dato impulso, a partire da "Enets" che raccoglie fra l'altro la rete messa in piedi con le eccellenze nel campo della cura dei tumori endocrini tra Università Federico II, Pascale e Ospedale dei Colli. Endocare.it è un altro network nato per mettere in collegamento gli endocrinologi con una sorta di rete intranet, così come i forum multidisciplinari realizzati a Città della Scienza per mettere in contatto venti specialisti di diversa formazione su temi di grande impatto sociale, dal diabete alle malattie endocrine, fino ai problemi legati alla sessualità e alle trasformazioni dettate dal web e dai social network sulla vita quotidiana dei cittadini.

Una vita, quella di Annamaria Colao, spesa tra i laboratori presso i quali ha saputo affermarsi a livello internazionale, e fra la gente, in modo da mettere in contatto le conoscenze e migliorare la vita dei cittadini. Anche la sua vita privata è proiettata in tale direzione, e lo dimostra la sua presidenza di un circolo Rotary la cui attività è volta alla solidarietà e alle iniziative per la promozione di uno stile di vita sano, "la vera arma in più che tutti abbiamo per vivere e crescere bene", come spesso ripete.

Archeologa mancata, Annamaria Colao è stata segnalata anche nella lista dei cento migliori scienziati italiani nel mondo, insieme fra gli altri con Umberto Veronesi e altri due napoletani (Vincenzo Di Marzo, farmacologo, e Alfredo Fusco entrambi del Cnr di Napoli). La professoressa dedica molto del suo tempo alla ricerca di fondi per realizzare progetti di solidarietà e prevenzione. Tra gli strumenti utilizzati c'è soprattutto il Campus della Salute onlus, un'associazione della quale è fondatrice e con la quale realizza ospedali da campo in giro per la Campania - e a breve questo modello sarà esportato anche in altre regioni



Annamaria Colao nello stand del Campus della Salute con la sua collaboratrice Carla Di Somma.

d'Italia – per promuovere la cultura della prevenzione.

Annamaria Colao, dicevamo, punta in maniera tenace a introdurre regole e abitudini di comportamento che garantiscano di non ammalarsi “o almeno di ammalarsi il meno possibile”, come ama ripetere. “Quest’anno in piazza Plebiscito abbiamo realizzato il più grande ospedale da campo con esperti di venti diverse specialità mediche e trecento medici in totale - spiega - in modo da offrire gratuitamente alla popolazione visite mediche di elevata professionalità per garantire quei livelli di prevenzione necessari di cui non tutti si preoccupano adeguatamente e con continuità. Ognuno dovrebbe prendersi cura del proprio corpo finché è sano, sin dalla giovane età. E per questo motivo puntiamo molto sulle donne come vere e proprie sentinelle del benessere: sono loro, infatti, ad avere tra le mani la cura dei figli, dei mariti, oggi spes-

so anche dei genitori. Non c'è niente da fare, per garantire uno stile di vita corretto, unico fattore che rappresenta la vera prevenzione, bisogna responsabilizzare le donne, cui è demandata la cura della famiglia e della società”. L'attività del Campus della Salute onlus è cresciuta costantemente negli anni, tanto da essere ormai una presenza fissa in tutti i grandi avvenimenti che si svolgono in Campania, dalla Fiera della Casa all'America's Cup, passando per le maratone che ogni anno partono da piazza Plebiscito, e oggi la struttura è sempre più presente anche nei Comuni più piccoli e nelle aree interne.

“Abbiamo avuto un grande successo, per esempio, a Benevento, a Serre nel Salernitano e a Baia Domitia nel Casertano - racconta Annamaria Colao - e ciò significa che la popolazione avverte l'esigenza di un contatto diretto con il medico. Spesso forse non ci va per pigrizia, perché costa oppure perché si pensa



Annamaria Colao con il Cardinale Crescenzo Sepe, arcivescovo di Napoli.



di consultarlo solo quando si sta male. In questo modo abbiamo salvato molte vite, e di questo io e le tante persone che lavorano volontariamente a questa iniziativa siamo molto fieri. Al di là del discorso delle eccellenze della ricerca e della medicina campana, comunque, mi piace evidenziare che l'offerta medica campana in generale è qualitativamente elevata. Purtroppo, come abbiamo avuto modo di verificare anche con l'esperienza del Campus, scontiamo scarsi livelli di organizzazione e accoglienza, ed è questo che rende peggiore la percezione del sistema da parte dei pazienti e dei loro cari. È su questi aspetti, dunque, che bisogna lavorare". Le richieste di attività del Campus della Salute, grazie al successo riscosso anche in termini

numerici, arrivano ora anche da altre regioni d'Italia, e il prossimo passo potrebbe essere dunque quello di promuovere l'evento in tutta Italia. Una best practice, dunque. Un format da esportare. Una sfida che certamente non spaventa la professoressa Colao, abituata a ospitare nel suo reparto delegazioni internazionali di medici che scelgono Napoli per formarsi e apprendere modelli di diagnosi e terapia di eccellenza. Nei prossimi mesi, tanto per fare un esempio, tra febbraio e aprile per la precisione, il Policlinico di Napoli ospiterà due delegazioni provenienti dai Paesi Arabi (Qatar, Kuwait ed Emirati) e Brasile. Il gruppo di lavoro coordinato dalla professoressa Colao illustrerà loro alcune best practice nella cura delle malattie dell'ipotalamo, dopo aver già contribuito negli anni scorsi a formare colleghi provenienti da Portogallo, Messico, Argentina, Panama.

“Miriamo a promuovere una campagna nazionale di prevenzione primaria vera che, oltre a garantire un abbassamento delle percentuali di malati, riduca anche i costi per la sanità pubblica. Intendiamo così anche ribaltare l'approccio alla cura delle malattie. Bisogna ricercare le cause, più che mirare alla semplice terapia sugli effetti. Lo stile di vita, il mangiare bene, il dormire adeguatamente, l'esercizio fisico, rappresentano un elemento essenziale per ridurre l'impatto che le malattie di natura endocrino-metabolica hanno sulla nostra popolazione. Non solo - incalza la docente universitaria - mi piace sottolineare che da sempre promuovo forum interdisciplinari, perché ritengo che questa sia la vera chiave di volta per prevenire e curare al meglio. La popolazione sta modificando in questi anni la propria alimentazione, i propri modelli di vita e bisogna aggiornarsi e adeguarsi in continuazione perché le malattie cambiano. La vita stessa è diventata molto più lunga ed è quindi necessario intervenire per condurla al meglio, in buona salute”.

Tra le numerose altre iniziative della professoressa Colao c'è anche Artemis, un gruppo di lavoro dedicato alla salute delle donne e



nato dall'accordo tra la Società Italiana di Endocrinologia e la Società Italiana di Diabetologia. Coordinato da Annamaria Colao insieme con Carla Giordano, docente all'Università di Palermo, il team di specialisti punta ad approfondire gli aspetti patogenetici, clinici, psicologici e sociali delle malattie endocrine e metaboliche della sfera femminile. Lo scopo è non solo raccogliere dati scientifici innovativi ma anche sollecitare l'interesse degli organi istituzionali per la disciplina e per la salute della donna in generale. Il concetto base è diffondere la consapevolezza che il miglioramento delle conoscenze porterà ad un miglioramento della qualità di vita poiché le diagnosi precoci, pur essendo il modo migliore che oggi abbiamo per iniziare al più presto un trattamento adeguato di una patologia, non rappresentano una vera e propria prevenzione e hanno comunque una ricaduta anche economica sui cittadini. Una vita più sana, dunque, consente anche di ridurre, e di molto, gli sprechi in termini di spesa sanitaria.

“La felicità deriva certamente da un'attitudine e da una predisposizione a raggiungerla, ma stare in buona salute certamente aiuta...” conclude Annamaria Colao ■

IO SONO **GIULIETTA.**
METTIMI ALLA PROVA,
O PROVA A RESISTERMI.



Alfa Romeo Giulietta con motore GPL TURBO 120 CV, naturalmente potente.

PRESTAZIONI Il GPL Alfa Romeo è stato progettato per offrire le stesse prestazioni di coppia, potenza e affidabilità del motore benzina.

EFFICIENZA Il GPL offre un consistente vantaggio sui costi del carburante e riduce fortemente le emissioni di sostanze inquinanti.

SICUREZZA Il GPL Turbo 120 CV è progettato, fabbricato e garantito da Alfa Romeo secondo i suoi più elevati standard.

Consumi ciclo combinato max 7,6 l/100 km; emissioni CO₂ max 177 g/km (Giulietta 1750Tbi 235 CV).

Reginauto
www.reginauto.com

POZZUOLI (NA) - Via Campana, 229
Tel. 0815267840



SENZA CUORE SAREMMO SOLO MACCHINE

Giulietta



NAPOLI - Via delle Repubbliche Marinare, 23/33
Tel. 081415624

SARTORIA DALCUORE, PASSIONE E ISPIRAZIONE

di Roberto Colonna

Il mondo della moda è uno degli ambienti in assoluto più difficili nel quale riuscire ad avere successo. Riuscirci poi a Napoli e da napoletani è cosa ardua. Per questo l'avventura imprenditoriale di Luigi Dalcuore e della sua sartoria ha qualcosa di magico. Una magia capace di raccontare come il talento, quando si sposa con la dedizione e l'umiltà, non teme nessuna difficoltà e permette di vincere sfide apparentemente proibitive.

Tutto prende avvio nei lontani anni Sessanta quando Luigi, diciannovenne, dopo una breve esperienza in Germania, torna a Napoli e inizia a lavorare come apprendista presso l'allora famosissima sartoria Del Duca. Qui, guadagnando solo con le mance, impara il mestiere. A differenza di tanti suoi colleghi, infatti, non è un figlio d'arte e deve partire da zero. La gavetta però, per quanto dura, si rivela per Luigi molto proficua: in meno di un lustro riesce a mettersi in proprio, aprendo una bottega a via Cervantes nel cuore della Napoli dei colletti bianchi. I suoi abiti, in particolar modo le giacche, innovative, seppur classicamente partenopee, spopolano prima tra gli amici e poi tra i clienti, che giorno dopo giorno sono via via più numerosi. Ma la vera grande svolta

arriva con gli anni Ottanta e l'inaugurazione del prestigioso atelier di via Duomo, che diventa immediatamente una tappa imprescindibile dello stile e della ricercatezza in città. È solo il primo passo. La bottega si sposta nuovamente, prima Piazza Vittoria, poi via dei Mille, fino all'attuale sede di Palazzo San Teodoro alla Riviera di Chiaia. Intanto, la fama della sartoria si diffonde a Roma e Milano, dove viene aperto un bellissimo showroom.

Luigi e Cristina Dalcuore





Una cavalcata così trionfale avrebbe indotto molti a crogiolarsi, almeno un po', sugli allori. Il nuovo millennio è invece un crocevia importante per i Dalcuore. Il plurale è d'obbligo. Luigi, con il fondamentale appoggio e l'aiuto della figlia Cristina, esperta di marketing e comunicazione, decide di esportare all'estero l'eleganza "Made in Naples": prime tappe di questo ambizioso progetto sono i negozi di Seul e Tokyo. Il resto è storia di questi giorni. La scorsa estate è stato firmato un accordo di collaborazione con Nino Lettieri e sono stati fissati i presupposti per i punti vendita di Pechino, Los Angeles e Abū Dhabī. Il tutto mantenendo la casa madre a Napoli. Così come napoletani sono i quindici dipendenti che, con la precisione e la cura tipica di un prodotto artigianale, cuciono, tagliano e realizzano migliaia di abiti per una clientela esigente e ormai globalizzata.

Insomma, quella della sartoria Dalcuore è la testimonianza di una Napoli vincente che ancora esiste e fa parlare bene di sé ben oltre i confini nazionali. Un fiore all'occhiello, apprezzato da tutti, che dimostra come, seppur tra mille problemi, anche al Sud si possano realizzare i propri sogni, sempre, naturalmente,

che ci siano passione e ispirazione. Peculiarità queste ultime che hanno permesso a Luigi e Cristina Dalcuore di diventare in Italia e nel mondo uno dei nomi più importanti dell'alta moda ■



GAY ODIN:

IL CIOCCOLATO A NAPOLI DA PIÙ DI CENTO ANNI

di Claudia Prezioso

L'inebriante profumo del cioccolato lavorato da una splendida Juliette Binoche nei panni di Vienne, nel film "Chocolat", ha susurrato ai cuori più diffidenti di Lansquenet storie magiche, incantandoli e stravolgendo le loro vite. Da oltre un secolo Gay Odin, attraverso la stessa arte, fa breccia nei cuori dei napoletani diventando un punto di riferimento per i più golosi. Una storia lontana, che inizia alla fine del 1800, quando Isidoro Odin si trasferisce da Alba a Napoli, dove incontrerà la sua futura moglie e musa ispiratrice, Onorina Gay. Nasce così il marchio Gay Odin, un'azienda destinata a crescere facendo delle antiche ricette e degli ingredienti di prima qualità i suoi pilastri. Non avendo eredi, negli anni Sessanta la proprietà passa a Giulio Castaldi, il quale introduce ai segreti del cioccolato il nipote Giuseppe Maglietta. Giuseppe si dedica con passione al "cibo degli dei" per

tutta la vita, coinvolgendo con il suo entusiasmo anche la moglie Marisa Del Vecchio e i figli Davide, Sveva e Dimitri. Sono loro oggi, insieme a Massimo Schisa, marito di Sveva, a gestire la storica cioccolateria napoletana. A ripercorrere le tappe di questo successo, dall'apertura della prima bottega nel 1922 all'inserimento dell'attività tra i monumenti nazionali con decreto ministeriale del 1993, è Marisa Del Vecchio Maglietta, oggi alla guida di un'impresa che conta 30 maestri cioccolatieri e una produzione quotidiana di circa 500 chili di cioccolatini smistati negli 11 negozi (nove a Napoli, uno a Milano e uno a Roma).

Come sta reagendo Gay Odin, azienda che vanta 50 dipendenti, alla crisi?

Abbiamo una fedele clientela di nicchia che non ci abbandona e ci obbliga a rimanere sul mercato, non senza difficoltà. Pur non avendo subito cali nella vendita, i costi delle materie prime, del personale e fiscali sono aumentati e quest'anno gli utili sono stati molto bassi. Sapere che c'è una clientela che desidera fortemente il nostro cioccolato ci gratifica e ci impegna a fare sempre meglio, è solo con la qualità che si riesce a battere la concorrenza.



Marisa Del Vecchio Maglietta





Cosa rende unici i vostri cioccolatini?

La qualità. Il nostro cioccolato, come affermato anche da medici dell'università a seguito di rilievi effettuati, contiene tutte quelle sostanze che fanno bene alla salute. È nutraceutico, cioè oltre che calorico è nutriente e cura, non è manipolato in maniera industriale e non ha conservanti. Le ricette che seguiamo sono quelle storiche. Utilizziamo i chicchi più pregiati e rari, come i criollo, miscelati sapientemente con il cacao, alla ricerca dell'aroma più avvolgente.



Gay Odin viene immediatamente associato al cioccolato Foresta. Quali sono gli altri prodotti che vi caratterizzano?

Sicuramente Foresta è un cult a Napoli. È un cioccolato particolare che viene ancora oggi prodotto utilizzando una macchina in pietra dei primi del Novecento che produce una sfoglia di cioccolato sottilissimo che le nostre artigiane tagliano in pezzi che vanno da 50 g fino a 3 kg. Abbiamo tanti cioccolatini, tutti rigorosamente preparati artigianalmente: ci sono quelli al liquore, con pasta di mandorla, il trifoglio con nocchie di Giffoni caramellate e ricoperte di cioccolato, la noce, la ghianda, il wafer e non ultimo i bombonati, distribuiti in tutte le corti europee agli inizi del '900.

Quali sono le novità?

Tra le ultime novità c'è la Torta Foresta, adatta anche ai celiaci perchè fatta senza farina. La base di questa torta è la classica ricetta della caprese con mandorle e cioccolato su cui viene adagiata la Foresta. Questo tipo di

cioccolato, solitamente al latte, viene anche preparato nella versione fondente che sbriciola meno. Altra novità è il gelato di altissima qualità che sta riscuotendo molto successo e ha determinato anche l'inizio della preparazione di cioccolatini al pistacchio di Bronte. Infine la "merendina Gay Odin", molto nutriente, preparata con il nostro cioccolato e pezzetti del nostro wafer, e i confetti che da alcuni anni prepariamo insieme con le nostre bomboniere.

Il Natale è alle porte: quali altri prodotti preparerete per l'occasione?

In questo periodo vengono venduti molto i cesti contenenti i nostri cioccolatini e prodotti di qualità, come il caffè Passalacqua e le marmellate di Sorrento. Ci sono poi il panettone e il pandoro prodotto da esperti artigiani, ricoperto poi di cioccolato. E non dimentichiamo il panettone Foresta ■



La fabbrica Gay Odin è sempre visitabile, tappa imperdibile per gli itinerari "Liberty". Al suo interno è possibile ammirare mobili degli inizi del '900 e la zona museo con antiche macchine per la lavorazione del cioccolato. Alcune sono drammaticamente andate perdute nel corso dell'incendio che ha devastato Città della Scienza.



JUVE CASERTA

LA TRADIZIONE DEL BASKET

di Carmen Posillipo



a sinistra, 1990-91: la stagione dello scudetto della Phonola Caserta.

in alto, 2013: uno spettacolare canestro di "Airplane" Christopher Roy Roberts.

Parlare di basket in Campania, per tradizione e palmares, significa parlare soprattutto della Juve Caserta. Una Coppa Italia nel 1988 e, soprattutto, uno scudetto vinto nella stagione 1990-1991 hanno fatto della squadra uno dei principali team italiani ed europei fra gli anni '80 e gli anni '90. Un'eccellenza dello sport campano che ha saputo

trasformarsi, nel corso degli anni e tra mille difficoltà, in una vera e propria ambasciatrice della Terra di Lavoro, punto di riferimento per tutto il territorio casertano. Una realtà solida, nonostante le tempeste attraversate, credibile e professionale che ha saputo conquistare la fiducia di imprenditori navigati, pronti a scommettere su un nuovo progetto



Una vecchia partita negli anni '50 dello Sporting Club Juventus Caserta.

che vede la squadra grande protagonista della vita sociale della città. È così che la Juve Caserta ha conquistato non solo il suo principale sponsor, la Pasta Reggia, ma anche i suoi nuovi dirigenti: il presidente Raffaele Lavazzi e il suo vice, l'imprenditore e grande appassionato di basket Carlo Barbagallo. È una storia lunga quella della Juve Caserta, erede del "vecchio" Sporting Club Juventus Caserta, in attività fra il 1951 e il 1998, squadra dalla quale l'attuale società ha riacquistato tutti i trofei del passato. Nell'estate del 2003, dalla fusione tra Ellebille e Falchetti Caserta, nasce la nuova società con un unico obiettivo: il ritorno in serie A. Si parte dall'iscrizione in Legadue nel 2004 grazie all'acquisizione dei diritti sportivi del Basket Draghi Castelletto, per poi tornare nella massima serie dopo i playoff della stagione 2007-2008 e termi-

Festa dopo il match scudetto nella stagione 1990-91.



nare addirittura al secondo posto assoluto la regular season del campionato 2009-2010. Fondata nel 1951 sulla scia dell'entusiasmo creato dai soldati statunitensi presenti in città, la squadra di Caserta avvia a partire dagli anni '60, il reclutamento e l'addestramento di giovani locali, favorendo nel tempo la nascita di atleti che avrebbero poi avuto un ruolo da protagonisti nella pallacanestro italiana ed europea (Nando Gentile ed Enzo Esposito su tutti), e svolgendo anche contemporaneamente un'efficace azione sociale. Un compito questo che il nuovo management della squadra ha fatto proprio, promuovendo numerose iniziative sociali. Nel 1982 la svolta, determinata soprattutto dai problemi connessi alla mancanza di un idoneo impianto di gioco. In soli 100 giorni viene realizzato uno stadio, con palestre e uffici, capace di ospitare oltre 7.000 persone. È il "Palamaggiò", ritenuto ancora oggi tra gli impianti sportivi più funzionali e belli d'Italia e di Europa. In questa cornice, con una società perfettamente organizzata e sotto la guida di allenatori ambiziosi e tecnicamente preparati come Bogdan Tanjevic e il casertano Franco Marcelletti, con campioni quali il brasiliano Oscar, gli jugoslavi Slavnic e Delibasic, l'uruguayano Lopez, arriveranno uno scudetto e una Coppa Italia e, in campo europeo, una finale di Coppa Korac e una di Coppa delle Coppe. In tutto, ventuno campionati di serie A e dieci partecipazioni alle Coppe europee. Senza contare i due titoli italiani juniores e quello allievi, a dimostrazione che i successi conseguiti al massimo livello rappresentavano la logica conclusione di un'equilibrata programmazione incentrata sul valore sociale dell'attività sportiva. La storia della Juve Caserta subisce uno stop nell'estate 1998, quando la società decide di ritirarsi dai campionati di basket non riuscendo più a far fronte agli oneri di gestione dell'impianto sportivo e della società cestistica. Una rinuncia dolorosa, un vuoto colmato però dalla Ellebille Caserta, sponsorizzata dalla Ibg Sud con il marchio Pepsi. La nuova società, avvalendosi per gran parte della struttura socie-



taria della precedente, riconquista un ruolo di primo piano nel panorama cestistico nazionale. La Juve Caserta, nata dalla fusione fra Ellebielle e l'altra realtà cittadina dei Falchetti Caserta, è tra le protagoniste del torneo di Legadue, sempre con sponsorizzazione Pepsi, e nel 2007/2008 raggiunge la promozione in Lega A al termine di un playoff da assoluta protagonista con nove vittorie su dieci partite disputate. Dopo un'agevole salvezza nel

campionato del ritorno in Lega A, la squadra è protagonista assoluta del torneo 2009/2010 raggiungendo il secondo posto assoluto nella regular season e la qualificazione ai preliminari di Euroleague. Al termine dell'ultimo torneo 2012/2013 arriva una nuova svolta, con l'acquisizione del 90% del pacchetto societario da parte dell'industriale lavazzi, coadiuvato da Barbagallo che acquisisce il restante 10 per cento. La nuova compagine societaria



foto juvecasertali - gennaio bucci



Raffaele Lavazzi, il presidente

Raffaele Lavazzi, classe 1964, nasce a Capodrise (CE). Sposato e padre di due figli, vive e lavora a Caserta, dove è responsabile provinciale dell'Acai, associazione che opera nel campo sociale. Investe ben presto nella Impresud, azienda di proprietà del fratello Francesco, che opera nel settore ambiente. In pochi anni l'attività si estende tanto da rendere necessario l'avvio di altre attività imprenditoriali. A capo della holding c'è oggi la Lavazzi spa, cui fanno capo la Impresud, la Ecologia Lavazzi, la Lavazzi Ambiente srl e la società Caserta Città del basket, una srl cui appartiene il 90% del capitale della Juve Caserta basket.



Carlo Barbagallo, il vicepresidente

Carlo Barbagallo, past president del Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Campania, nasce a Catania nel 1973. È a capo della GIMAC holding, amministratore unico e fondatore della Co.Fi.Ba. s.r.l. e dirigente della CoGeBon, imprese operanti nei settori sminamento, scavi archeologici, restauro monumentale ed edilizia residenziale. Nel 1995 si trasferisce a Roma e successivamente a Caserta. È sposato con Emanuela e ha due figli: Gaia e Ivan. Ama le barche, l'informatica, viaggiare e l'arte. Tra le grandi passioni, lo sport. Ha praticato pallanuoto per 15 anni ed è un appassionato di tennis.



Emanuele Molin, l'allenatore

Nato a Mestre nel 1960, Emanuele "Lele" Molin inizia la sua carriera nella Benetton Treviso. Passa, poi, alla Virtus Bologna di Ettore Messina nelle stagioni 2000/2001 e 2001/2002. La collaborazione con il tecnico felsineo continua nella Benetton, nel CSKA Mosca e nel Real Madrid (2009/2011). In Italia, oltre a partecipare a diverse finali, ha contribuito alla conquista di un titolo assoluto (2001), di quattro Coppe Italia e due Supercoppe, mentre a Mosca ha vinto quattro titoli e due Coppe di Russia. Nel suo palmares figurano tre vittorie assolute in Euroleague (2001, 2006 e 2008) e una Coppa Saporta.





non solo sta portando a termine il risanamento economico del club, ma sta anche riuscendo ad avviare una programmazione triennale in grado di coniugare le ambizioni future in campo sportivo con un'encomiabile azione in campo sociale e di promozione del territorio. Grande impegno viene infatti rivolto alla diffusione della cultura sportiva soprattutto nelle scuole e tra i più giovani, categoria che torna ad occupare un ruolo di primo piano

nel progetto triennale della società nella convinzione che lo sviluppo del settore giovanile rappresenti una opportunità offerta ai giovani sia sul piano sportivo che, soprattutto, su quello sociale. Nasce da qui la Juve Caserta Academy, che raggruppa quasi tutte le società giovanili presenti in provincia, oltre ad alcune rappresentanti del Napoletano e del basso Lazio, offrendo a tutte un supporto tecnico e organizzativo ■

Alcune immagini delle campagne sociali e nelle scuole della Juve Caserta.

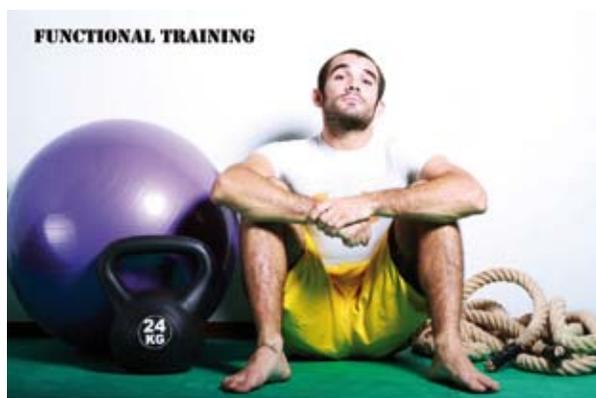


JOE E GUNTHER

QUANDO VINCERE È QUESTIONE DI DNA

di Alessio Russo

A volte per portare alla luce le eccellenze nel mondo dello sport non serve cercare in lungo e in largo. A volte, come nel caso dei fratelli Celli, basta rimanere nello stesso nucleo familiare. Joe e Gunther, campioni del mondo nelle rispettive discipline, vale a dire le arti marziali e il freestyle calcistico, per metà bresciani e per l'altra partenopei, sono la prova che la multiculturalità premia e rende più forti.



Joe Celli e il Southcore Team

Dopo aver perfezionato per anni le sue abilità di marzialista e di istruttore, ed aver conseguito numerosi titoli di prestigio a livello internazionale, Joe Celli ha scelto Napoli per dar vita a un punto di riferimento importante per le arti marziali e lo sport, in pieno Vomero. Scopriamo insieme la filosofia di questo atleta d'eccellenza e le offerte del suo Southcore Team.

Gunther Celli e il freestyle calcistico

Con la stessa dedizione e disciplina del fratello maggiore, Gunther Celli è assurto ai massimi livelli dell'arte che ha scelto di praticare, una disciplina visivamente spettacolare che si sta sempre più affermando in Italia e nel mondo. Per praticarla c'è bisogno solo di un pallone da calcio, di due gambe e di molto allenamento. Scopriamo con lui i segreti del freestyle calcistico.



Come ha scoperto lo sport e le arti marziali?

Io e Gunther siamo figli di due laureati in Scienze Motorie, il nostro rapporto con lo sport è stato più che precoce. Fin da piccolo ho praticato numerose attività sportive da cui ho attinto versatilità e disciplina. Il percorso marziale è cominciato quando avevo appena sette anni, sotto l'attenta guida del maestro Marco Guarneri, ed è rimasto sempre una costante nella mia vita. Dopo anni di allenamento riuscii a ottenere la qualifica di istruttore federale di Lao Long Dao, un particolare tipo di Kung fu vietnamita.

Poi è arrivato il successo mondiale...

Sì, dopo esser diventato cintura nera continuai a dedicarmi anima e corpo all'agonismo fino a conquistare l'oro ai mondiali WTKA nel 2008, partecipando per la categoria Total Free Light Contact. Nel 2010 è arrivato un altro oro nazionale WTKA nell'All Style di Livorno e un altro nella categoria Kickboxing. È l'anno anche del bronzo mondiale nel combattimento armato e dell'argento nel Total Free Combat.

Com'è crescere in una famiglia di sportivi?

Con mio fratello ho condiviso infanzia e adolescenza sotto l'insegna dello sport. Inizialmente gli interessi erano comuni ma in seguito le nostre inclinazioni personali ci hanno portato a intraprendere strade diverse. Ancora adesso, quando riusciamo a ritagliarci un po' di tempo tra i rispettivi impegni, ci confrontiamo su preparazione fisica e progetti futuri.

Ormai è uno dei migliori atleti al mondo nel settore del calcio freestyle: ci vuole spiegare di cosa si tratta?

Il calcio freestyle è l'arte del palleggio acrobatico, eseguita con un pallone da calcio. È una disciplina avvincente, che nasce dal gioco del calcio da strada e coniuga in un mix vincente arte e sport. Richiede molta agilità, controllo, coordinazione e resistenza. I freestylers si cimentano in gesti tecnici a ritmo di musica chiamati tricks, o combo (sequenze di tricks), nelle quali utilizzano praticamente tutte le parti del corpo: testa, gambe, petto, collo, schiena. I tricks possono essere eseguiti dalla posizione eretta, da seduti o da sdraiati. Gli stili sviluppatisi negli ultimi anni sono essenzialmente due: l'hardcore, che vede prevalere tecnica, potenza e velocità, e il creative, dove invece sono preponderanti la fantasia, la creatività e le nuove idee.





Come nasce il centro Southcore?

Tutto parte da un'esigenza personale. Trasferitomi a Napoli, una delle prime incombenze è stata trovare lo spazio adatto alle mie particolari necessità di allenamento. A Brescia avevo lasciato i miei maestri e le strutture che frequentavo, mi trovavo senza punti d'appoggio per proseguire la mia formazione tecnica. Poi l'idea e il coraggio di valorizzare uno spazio in disuso di mia proprietà, creando una palestra tutta per me. Col tempo è diventata la sede del progetto Southcore che oggi rappresenta un cuore pulsante per molti ragazzi che, come me, cercano un luogo dove sviluppare le proprie passioni.

Quali attività proponete?

La rosa di corsi attivi è cresciuta in modo esponenziale nel corso degli anni. Le nostre attività coinvolgono adulti e bambini, sia maschi che femmine. Le modalità di accesso al centro dipendono dagli impegni di ognuno, offriamo corsi per gruppi o lezioni private. Proponiamo Kung fu vietnamita, Striking, Grappling, MMA, difesa personale, Functional Training, ginnastica naturale.

Arti marziali e preparazione atletica fuse assieme. Da cosa deriva questa particolare formula?

È la focalizzazione di un percorso ben preciso. Attraverso questa metodologia l'obiettivo è far crescere sia l'atleta esigente sia il principiante.

Qual è l'età migliore per iniziare la pratica?

L'età è un fattore relativo. Le attività che svolgiamo sono rivolte a tutti. Ovviamente il nostro compito è cercare di indirizzare le persone verso la disciplina a loro più congeniale, per questo siamo molto attenti nel rispondere alle telefonate, alle mail e ai vari messaggi in modo adeguato.

Negli ultimi anni questa disciplina sta conquistando sempre più terreno.

Sì, il freestyle calcistico vede aumentare il numero dei praticanti e il pubblico grazie al forte legame col calcio e alla sua capacità di uscir fuori dagli schemi del verde rettangolo di gioco. A differenza del calcio giocato riesce ad affascinare persone di tutte le età e sessi. In Italia i maggiori esponenti del freestyle sono il gruppo di Footwork.it, nato nel 2006, che riunisce i migliori freestylers della penisola e di cui fanno parte, oltre al sottoscritto, Mirko Zambon ed Enrico Maffioletti. Il nostro team vanta il merito di aver portato la novità in Italia e di essersi accreditato, per i suoi successi, come l'indiscusso marchio nazionale di questo sport. Nel 2008 finalmente la consacrazione internazionale del freestyle, con l'organizzazione del primo mondiale con qualifiche da parte di Red Bull, seguito due anni dopo da quello di Praga.



Vien facile da intendere come vi sia uno stretto rapporto tra freestyle e marketing.

La grande capacità di attrazione lo rende perfetto per esibizioni in diversi settori di eventi, tra cui il marketing. Recentemente, dopo aver notato i successi e l'accoglienza di pubblico per questa disciplina, alcuni dei maggiori brand mondiali, tra cui Red Bull, hanno deciso di affidarsi ad essa per l'attività di promozione. Ma siamo anche molto richiesti per spettacoli da Comuni, centri commerciali e grandi locali.

Mi parli dei fattori che rendono il Southcore un centro davvero speciale.

In primo luogo noi proponiamo un approccio del tutto differente all'utenza. Chi si presenta qui lo fa perché viene a sapere dell'ottimo clima di lavoro, della competenza degli insegnanti e della particolarità dei corsi, unici a Napoli. Altro aspetto importante è la location: diamo la possibilità di allenarsi nella nostra struttura indoor ma anche all'esterno, grazie all'ampio giardino di cui disponiamo. Chi viene a vedere come lavoriamo il più delle volte ritorna e porta anche gli amici!

Napoli e arti marziali: qual è il legame?

La risposta più istintiva sarebbe legata al fatto che, essendo Napoli una metropoli, con i problemi di criminalità legati a questa condizione, si avverte generalmente la necessità di sapersi difendere. Le arti marziali, se insegnate correttamente, aiutano a poter essere più lucidi e consapevoli nell'affrontare i pericoli di una grande città. Gli insegnamenti comprendono anche le possibilità di fuga e le dinamiche psicologiche, giungendo solo in ultima istanza all'offesa e al disarmo.

Cosa la soddisfa di più del suo lavoro?

La soddisfazione maggiore deriva dal vedere progressi, grandi o piccoli, nella maturazione atletica e mentale dei ragazzi. È il segno di un'impronta di lavoro giusta, che porta frutti a breve e lungo termine. Altro motivo di soddisfazione è dato dal fatto che la differenza tra la preparazione tecnica del nostro centro e quella di altri si è subito notata. Chi ha frequentato diverse palestre capisce subito che sta facendo un grande salto in avanti venendo da noi.



Ci parli della sua carriera sportiva.

Fin da piccolo mi sono interessato al calcio a cinque e al calcio da strada, affascinato dalla possibilità di un maggiore contatto individuale con la palla rispetto a quello a undici. Nel 2006 cominciai ad allenarmi serratamente nel freestyle con la convinzione di portare ad alti livelli questa spettacolare disciplina. Nel 2008 ottenni un primo risultato con il terzo posto nel campionato italiano, seguito poi da un primo posto al campionato europeo dell'anno successivo e al mondiale di Praga del 2011. Da qui sono arrivati altri importanti successi, come il best tricks al mondiale Red Bull 2012 e il recentissimo primo posto all'Est Europe Championship di quest'anno.



Cosa lega il Southcore Team alla sua attività?

Il SouthCore Team è diventato naturale punto di riferimento non solo per me ma anche per tutti i freestyler che operano al Sud o che semplicemente si trovano in viaggio per via di esibizioni e tornei. Lo spazio esterno è perfetto per provare tricks all'aperto e lo spazio al coperto ci permette di tentare anche numeri più rischiosi. In più è un'occasione per incontrare Joe e mischiare le competenze: ogni volta esce fuori immancabilmente qualcosa di nuovo che arricchisce tutti.



spg.
Starwood
Preferred
Guest


PRESTIGE
AWARD



HOTEL EXCELSIOR
VIA PARTENOPE, 48 - 80121 - NAPOLI
INFO@EXCELSIOR.IT - WWW.EXCELSIOR.IT
TEL.+39 081 7640111



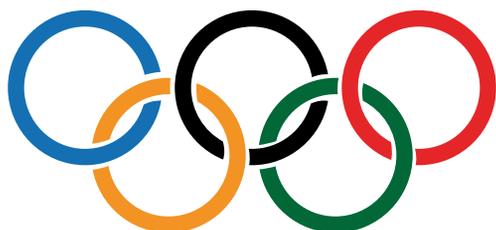
HOTEL EXCELSIOR
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Naples

PATRIZIO OLIVA:

DAL RING AL PALCOSCENICO

di Massimiliano Alvino



Patrizio Oliva, un campione umile. Un esempio per tutti i napoletani e per tutti gli sportivi. Un signore del ring, che nella sua brillante carriera di pugile ha vinto tutto, dall'oro olimpico a Mosca nel 1980 fino al titolo mondiale assoluto WBA conquistato nel 1986. Un passato da sportivo, imprenditore,



Medaglia d'oro alle Olimpiadi di Mosca 1980, Patrizio Oliva è stato più volte campione italiano sia nella categoria dilettanti che in quella professionisti. Ha vinto 2 titoli europei e il mondiale nella categoria superleggeri.

manager e politico, ora Patrizio Oliva porta sul palcoscenico cinematografico e teatrale tutta la sua voglia di emergere anche in questa arte, da sempre sua vera passione.

Come è nata questa passione per il teatro e per il cinema?

Ho sempre seguito il teatro ed il cinema, sin da quando ero bambino. Se non avessi fatto pugilato sarei forse diventato un attore già a venti anni. Ora sono in giro per l'Italia con "Due ore all'alba" di Luciano Capponi, un'opera teatrale nella quale interpreto addirittura Pulcinella, una maschera simbolo della mia città. Stiamo avendo successo in tutta Italia. È uscito recentemente, inoltre, nelle sale cinematografiche anche "Il Flauto", sempre per la regia di Luciano Capponi, che oltre ad essere un grande professionista è anche un caro amico.

“Nel pugilato c’è violenza, ma si impara il rispetto per l’avversario e a non aver paura nella vita”

È impegnato anche sul fronte della solidarietà, partecipando all’associazione Milleculture. Qual è la vostra mission?

Sono onorato di lavorare per Milleculture, con grandi sportivi come Diego Occhiuzzi, Ciro Ferrara, Massimiliano Rosolino, Pino Maddaloni e tanti altri. Questa è davvero un’associazione di alto livello umano e sociale, con una mission ben precisa: divulgare la passione napoletana per lo sport e cercare, attraverso questo, di dare opportunità di lavoro. Cerchiamo inoltre di avvicinare la politica al mondo dello sport: in questa città dovrebbero esserci più spazi per i giovani, sono convinto che se ci fossero più strutture e impianti sportivi tanti ragazzi non avrebbero problemi con la legge e non si comporterebbero come bulli. Noi sportivi napoletani siamo un’eccellenza per il mondo sportivo italiano e questo posso gridarlo ad alta voce.



Ha allenato in passato personaggi di rilievo come Massimo Ranieri e Gohkan Inler, calciatore del Napoli. Come reagivano ai suoi insegnamenti ?

Allenare un grande artista come Massimo Ranieri è stato stupendo: lui è un grande in tutti i sensi. Umile, con un fisico straordinario, pronto al sacrificio. Ed i risultati si sono visti. L’ho allenato tanto tempo fa, ma oggi come allora Ranieri è un grande atleta, anche sul palco. Inler l’ho incontrato per la prima volta due anni fa. Aveva paura dell’avversario ed io ho cercato di insegnargli a rispettare chi ti sta davanti ma mai ad averne paura. Inler è un lottatore e il suo atteggiamento in campo è cambiato da quando è venuto nella mia palestra. Il pugilato e la lotta sono sport fisici, nei quali si usano le mani: c’è violenza, ma si impara il rispetto per l’avversario e a non aver paura nella vita. E questi sono insegnamenti che ogni atleta porta per sempre con sé.



**“È meglio
arrivare ultimi ma
onestamente che
primi in maniera
disonesta”**

Cosa pensa del doping nello sport ?

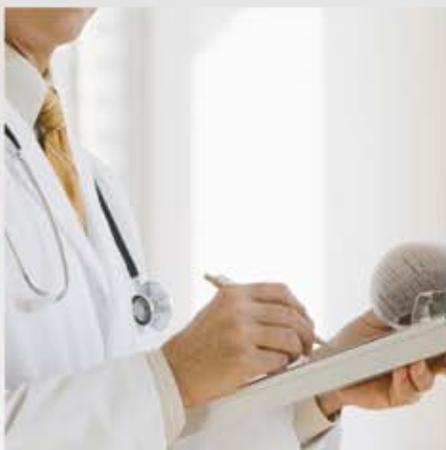
Non uso mai parole dolci per chi fa uso di sostanze dopanti nello sport: grido anzi ad alta voce che chi lo fa è un vigliacco. Dico sempre ai miei ragazzi che è meglio arrivare ultimi ma onestamente che primi in maniera disonesta. In passato ho anche criticato chi ha usato il doping per vincere (il marciatore olimpionico Alex Schwarzer n.d.r.) perché è veramente un modo meschino di affrontare lo sport. Pensa a chi ha lottato per quattro anni, arriva maga-



ri secondo o terzo alle Olimpiadi dopo tanti sforzi e tanta preparazione e viene a scoprire che il vincitore è dopato. Io, senza mezzi termini, squalificherei a vita tutti quelli che usano sostanze dopanti.

Chiudiamo questa intervista parlando del Napoli. Lei è un grande tifoso azzurro. Cosa manca a questa squadra per vincere dopo ventiquattro anni il tricolore ?

Manca ancora un po' di cattiveria e per vincere lo scudetto c'è bisogno di grinta e sacrifici. La squadra è forte, ma ancora incompleta. A gennaio serve un centrale difensivo forte e un altro centrocampista di livello. Benitez mi piace molto, è il mister giusto per vincere. Ha portato un cambio di mentalità, con lui siamo più internazionali e questo mi piace. Se cresce il Napoli cresce anche Napoli ed è questo che conta. Dobbiamo crescere anche come città, ce la possiamo fare, fattelo dire da uno che ha girato tutto il mondo. Non esiste città al mondo più bella di Napoli ■



ABBIAMO
A CUORE
LA VOSTRA
SALUTE



CLINICA
MEDITERRANEA

DICIOTTO ANNI DI PENISOLA SORRENTINA IL PREMIO SI FA GRANDE

di Carmen Posillipo



Il Premio "Penisola Sorrentina Arturo Esposito", riconoscimento alle eccellenze della cultura, del giornalismo e dello spettacolo, compie 18 anni. E indossa l'abito di Grande Evento inserito nel cartellone di promozione turistica di rilievo nazionale e internazionale dell'Assessorato al Turismo della Regione Campania guidato da Pasquale Sommese.

L'assessore Pasquale Sommese (a destra) nella foto con Mario Esposito, direttore artistico della manifestazione, premia Lina Sastri.



Il giornalista Paolo Del Debbio, conduttore di Quinta Colonna (Rete 4) premiato da Maurizio Salvi, direttore della comunicazione di Msc e vincitore del Premio Ischia di Giornalismo come comunicatore dell'anno.



Fondato nel 1996 dal poeta Arturo Esposito come appuntamento dedicato alla poesia, il Premio è oggi organizzato e diretto dal figlio Mario Esposito e nel corso degli anni è cresciuto sempre di più diventando una rassegna trasversale di eventi in grado di declinare diversi linguaggi e di fare della cultura un volano per l'economia del territorio.

Il Premio Penisola Sorrentina Arturo Esposito si è sempre caratterizzato come una rassegna di eventi itinerante di carattere nazionale che culmina nella serata finale a Piano di Sorrento di assegnazione dei premi ai personaggi dell'anno.

La cantante Alexia premiata dal sindaco di Piano di Sorrento Giovanni Ruggiero.



Presentato oltre che in Campania anche a Rimini e a Londra, il Premio è arrivato perfino a Washington attraverso la donazione al Ggran Gala della Niaf di un'opera artistica di Giuseppe Leone con cameo di Francesco Scognamiglio, maestro artigiano di Torre del Greco. Il soggetto raffigurato, che ha rappresentato la brand identity della diciottesima edizione, è stata la Sirena, su cui il Premio ha attivato un percorso archeologico coordinato dall'Associazione Oeбалus.

Quest'anno la programmazione, presentata alla stampa nella sala Giunta della Regione Campania, si è svolta dal 19 al 26 ottobre facendo anche tappa ad Ischia, dove è stato attivato un gemellaggio artistico-letterario con il Premio Domenico Rea, coordinato da Lorenza Licenziati. Protagonisti dell'appuntamento ischitano sono stati la giornalista e scrittrice Annalisa Angelone e l'attore napoletano Gino Riviaccio. A Villa Fondi di Piano di Sorrento, sede del Museo archeologico Georges Vallet, si è invece svolto il laboratorio di scrittura creativa, coordinato da Giuseppina Scognamiglio dell'Università di Napoli Federico II, con il giornalista e scrittore Carlo Lucarelli.

L'attore e scrittore Sergio Assisi, Mario Esposito e Antonella Salvucci.





La storica villa a picco sul mare di Piano di Sorrento ha ospitato il percorso emozionale legato al mito “Sirene”, nel segno di un approccio innovativo ai beni culturali ed archeologici della Penisola Sorrentina. A dare ulteriore contributo alla mostra la trilogia contemporanea del Maestro Giuseppe Leone “La Sirena partenopea”. Ospite della kermesse il critico d’arte Vittorio Sgarbi che ha presentato il volume “Nel nome del figlio”. Al Teatro delle Rose di Piano di Sorrento si è svolta, infine, la serata conclusiva con i riconoscimenti a personalità della cultura e dello spettacolo. Premiati, tra gli altri, il Direttore del Tg1 Rai Mario Orfeo, il giornalista e conduttore Paolo Del Debbio, la stilista Regina Schrecker, l’attrice Lina Sastri, l’attore Sergio Assisi, l’attrice Francesca Cavallin (protagonista della fiction Rai dedicata ad Adriano Olivetti) il tenore Gianluca Terranova (protagonista della fiction Rai Caruso), la cantante Alexia. Un grande spettacolo che ha avuto come tema principale la “napoletanità”, nell’anno del Forum Universale delle Culture. Di grande impatto la performance teatrale di Ugo Pagliani su un testo scritto da Vincenzo Russo, intellettuale giacobino di Palma Campania, martire della Rivoluzione Napoletana del 1799 ■

a sinistra, il direttore del Tg1 Mario Orfeo, premiato per la sezione Giornalismo.
in alto, l’artista e scultore Giuseppe Leone, autore del logo del Premio Penisola Sorrentina, con il critico d’arte Vittorio Sgarbi.
in basso, l’attrice Francesca Cavallin.





Roberto Vecchioni



Alessandro Siani



Giancarlo Giannini

Nell'albo d'oro del Premio Penisola Sorrentina figurano star internazionali del cinema come il Premio Oscar Fred Murray Abraham, Paul Sorvino e Giancarlo Giannini, oltre a personaggi di rilievo nazionale del mondo dello spettacolo, della cultura e della moda come Alessandro Siani, Renato Balestra, Caterina Balivo, Bianca Guaccero, Roberto Vecchioni, Eugenio Finardi, Giuliano Gemma, Giovanna Ralli, Alberto Bevilacqua, Iva Zanicchi, Edoardo Sanguineti, Bruno Lauzi, Niccolò Fabi.



Paul Sorvino



Alberto Bevilacqua

engineering solutions for a fast moving world



EREDI GIUSEPPE MERCURI SpA
Segnalamento Ferroviario
e Telecomunicazioni

www.eredimercuri.com

IMPRENDITORI PER CASO:

dodici ANNI DI CONCERTI, ALLEGRIA E SOLIDARIETÀ

di Eleonora Tedesco

A volte accade che il caso sia il motore di grandi cambiamenti o di rivoluzionarie scoperte scientifiche. Più in piccolo, nelle vite di ciascuno, ci sono momenti, assolutamente casuali, che danno il via a percorsi imprevedibili e di successo. È così che, tra una chiacchierata al bar e lunghe riunioni confindustriali,

per gioco e per passione, dodici anni fa un gruppo di affermati imprenditori e manager d'azienda napoletani fa nascere la band degli Imprenditori per caso. Da allora, suonando a feste, concerti organizzati per l'occasione e grandi eventi, il gruppo ha raccolto oltre 700 mila euro devoluti per attività di solidarietà.





“Eravamo quattro amici al bar e ora ci ritroviamo a ricevere sempre più frequentemente telefonate per partecipare a eventi importanti, insieme a musicisti professionisti. E anche se continuiamo a suonare solo per beneficenza, è un privilegio essere diventati il gruppo dei grandi eventi”, racconta Cesare Falchero, uno dei fondatori. “La nostra prima jam session, assolutamente rudimentale, fu una vera e propria esplosione di gioia”, continua,

ricordando come in quel momento fu chiaro che “tutti noi avevamo il sogno di voler essere una vera band”. Quel cassetto in cui ciascuno aveva chiuso il suo sogno di fare il musicista perché la vita lo aveva portato a indossare giacca, cravatta e diventare industriale o manager, poteva essere finalmente riaperto. Il grande battesimo avviene nel giugno 2001 con un megaconcerto all’Edenlandia. Da allora tanti ricordi. “Per la nostra prima volta al teatro Augusteo c’erano oltre 800 persone in sala. Era martedì, il giorno prima il teatro era chiuso e noi non avevamo potuto provare – racconta Falchero - ma nessuno si scoraggiò: una volta in teatro un veloce soundcheck e via per una serata che ricordo ancora con emozione”.

In questa avventura degli imprenditori-musicisti non ci sono soltanto passione e amicizia: il collante che tiene uniti i quattordici Imprenditori per caso (50 anni circa l’età media dei componenti) è la solidarietà. In questi anni, infatti, la band si è esibita esclusivamente per raccogliere fondi per progetti umanitari, riuscendo a devolvere in totale circa 700 mila euro. “È il nostro patto: suoniamo solo per dare un contributo a chi ha bisogno. Anche

a destra, Edoardo Bennato ospite d’eccezione di una delle serate degli Imprenditori per caso.

in basso, Rosa Russo Iervolino, sindaco di Napoli nel 2011, premia Cesare Falchero per i dieci anni di attività degli Imprenditori per caso.





Gli Imprenditori per caso premiati dal Comune di Napoli per i dieci anni di attività.

quando ci chiamano per feste private e, in via eccezionale, acconsentiamo – spiega Paolo Bellomia, fra i cantanti della band – chiediamo che i padroni di casa devolvano una somma in beneficenza”.

In media gli Imprenditori per caso si esibiscono tre volte all’anno e sempre in eventi di alto livello con un pubblico numeroso.

“Ogni show viene provato per tre mesi: si lavora tanto e poi ti giochi tutto in una serata”, confida Bellomia, tradendo l’emozione e la bellezza dell’adrenalina di mettere in scena “uno spettacolo che non ha repliche, è un pezzo unico”. La scaletta è sempre varia, tarata a seconda dell’occasione e pensata attingendo da un repertorio di ottanta brani: dai classici dei Beatles a “Everybody needs somebody” dei Blues Brothers; da “Mammamia” degli Abba ai pezzi di James Brown, tanto per citare alcuni dei brani più gettonati.

Il quartier generale della band, dove gli Imprenditori per caso si riuniscono per le prove, è ad Agnano, presso la RR Sound. A Cesare Falchero spetta il compito di fissare il giorno delle prove e di convocare i musicisti cer-

cando di incastrare gli appuntamenti in un calendario sempre problematico data la fitta agenda di impegni dei colleghi. E poi, come se non bastasse, bisogna considerare anche le partite del Napoli, sempre più importanti e frequenti dati gli impegni internazionali della squadra di de Laurentiis e Benitez della quale tutti sono accesi tifosi.

Come avvenuto per quasi tutti i gruppi musicali, anche gli Imprenditori per caso hanno visto negli anni avvicinarsi tanti elementi, con molte uscite dalla band e tanti nuovi ingressi. La band è composta da Cesare Falchero (chitarra), Alfredo Gaetani (chitarra), Rodolfo Gaetani (batteria), Ciro Ricchezza (basso), Antonio Vacatello (tastiere), Luciano Nini (sax), Lello Palma (sax e flauto), Michele Grieco (sax e clarinetto), Bruno Pompameo (sax), Enzo Brizzi (voce), Giuseppe Satriano (voce), Frank Mastrangelo (voce e percussioni), Paolo Bellomia (voce), Giovanni Cimmino (performance), Gigi Porcelli (performance), Mario Insenga e Rossana Cuomo (guest star). Il cammino, soprattutto agli esordi, non è sempre stato in discesa, ma la passione di suo-



nare insieme non è mai sparita, anche a costo di dover fare dei sacrifici. “Quando abbiamo incominciato – ricorda Falchero - Alfredo Gaetani per esempio era numero uno di Eurolat (gruppo Parmalat), lavorava a Roma e molto spesso doveva trovarsi a Parma, ma pur di essere presente alle prove era capace di prendere un aereo e precipitarsi in città anche in orari improbabili”. Un entusiasmo contagioso. Così è stato anche per Giovanni Cimmino. “Mi disse che voleva a tutti i costi essere dei nostri, che sapeva suonare la chitarra e cantare – ricorda ridendo Falchero – così gli risposi che poteva andar bene. Non dimenticherò mai il momento in cui si presentò alle prove con una Fender Stratocaster nuova di zecca. Convinto

che fosse un chitarrista provetto, addirittura troppo bravo per noi, gli chiesi di suonare ma i risultati non furono eccezionali. Non andò meglio con il canto – continua divertito Falchero - ma lui voleva essere dei nostri a tutti i costi. Fu allora che mi venne l’idea di girare tutto in chiave ironica e nacquero così le divertentissime, esilaranti e gustosissime performance in cui Cimmino imita personaggi come Ray Charles o Renato Zero. Questo ruolo, rivela, impegna molto Cimmino, che è perfezionista e meticoloso, attento nella cura di ogni dettaglio, come ad esempio la scelta dei costumi o i movimenti dei cantanti”. Per Paolo Bellomia, invece, l’esperienza negli Imprenditori per caso non è la prima nel

Gigi Porcelli e Giovanni Cimmino in alcune delle loro performance.





mondo della musica di alto livello. La “voce” della band infatti nel ‘77 è stata il fulcro di un’esperienza assolutamente innovativa: i “Porta Meridionale”. Non c’erano ancora Pino Daniele ed Enzo Avitabile e per la prima volta i ritmi del Mediterraneo si diffondevano tra i ragazzi. A capire il potenziale del gruppo fu la Phonogram, la stessa casa discografica dei Bee Gees, che pubblicò il loro primo 45 giri con l’etichetta Philips. In quell’album, inciso a Milano, c’erano *Dottoressa Annamaria* e *Laureato disorganizzato*, che diventarono subito dei successi. “La nostra era una sfida al mercato – ricorda Bellomia – perché provavamo a imporci con un sound allora del tutto sconosciuto. Provavamo in una caverna dei Vergini, un luogo dove sono passati i migliori musicisti e cabarettisti partenopei”.

Un momento di svolta per gli Imprenditori per caso è il 2007. Per la prima volta, in occasione di una serata dedicata allo swing, nella formazione sono entrati infatti 10 fiati, alcuni dei quali sono poi rimasti stabilmente nella band. “Quando abbiamo cominciato ci chiamavano in pochi. Purtroppo, anche in città ‘generose’ come Napoli, non è semplice sottrarsi al meccanismo del ‘che cosa avere in cambio’. Oggi, invece, “ci chiedono di suonare dappertutto” spiega Bellomia, senza nascondere con un certo orgoglio che “ora le aspettative del nostro pubblico sono sempre più elevate”.

Una consacrazione arriva con l’invito a partecipare all’edizione 2013 del premio Mario Musella, iniziativa riservata ai big del settore, al Maschio Angioino. “Pensate che emozione – spiega Falchero – i professionisti della musi-

ca che chiamano noi per condividere il palco con loro”.

Oltre alle esibizioni dal vivo, proposte ogni volta a un pubblico medio di oltre 400 persone, gli Imprenditori per caso hanno anche prodotto dei cd, come nel 2004 quando hanno pubblicato una raccolta dei classici del Natale il cui incasso è stato devoluto ad una delle associazioni che si occupano di accompagnare i malati in pellegrinaggio a Lourdes. In occasione dei dieci anni dalla sua nascita, la band ha anche ricevuto un encomio ufficiale dall’allora sindaco di Napoli Rosa Russo Iervolino, che ha consegnato una medaglia a ciascun elemento e una targa commemorativa. Oggi, a distanza di dodici anni, dopo svariati successi e dopo aver fatto divertire tanti spettatori, la voglia di andare avanti insieme rimane. La barra del timone è salda sull’obiettivo di suonare per chi è meno fortunato e ancora a lungo: “Mick Jagger, stiamo arrivando!” avvisa divertito Cesare Falchero ■

Paolo Bellomia, cantante degli Imprenditori per caso (al centro della foto) negli anni 70 sulla copertina del 45 giri dei “Porta Meridionale”.





professionisti *della* bellezza





Glamour STUDIO 1

Piazza Gabriele D'Annunzio, 7-8-9 Fuorigrotta (Na) Tel. 081 191 850 42



GIGI SAVOIA:

30 (ANNI) E LODE SUL PALCOSCENICO

di Chiara Amendola

Ha recitato nei teatri più prestigiosi d'Italia, interpretando personaggi partoriti da grandi menti come Eduardo, Moliere, Goldoni, Viviani, Hugo. Con oltre 30 anni di carriera alle spalle, Gigi Savoia è un punto di riferimento per il palcoscenico nazionale, forte di una esperienza maturata al fianco di artisti nostrani ma di fama internazionale come lo stesso Eduardo De Filippo, Giorgio Albertazzi, Gigi Proietti, Giancarlo Giannini, Francesco Rosi.



Come è iniziata la sua avventura a teatro?

C'è una certa discendenza sanguigna, direi. Il papà di mia nonna paterna si chiamava De Martino e fu colui che sostituì Petito nel ruolo di Pulcinella la sera della sua morte. Era il più giovane degli allievi di Petito. In una famiglia

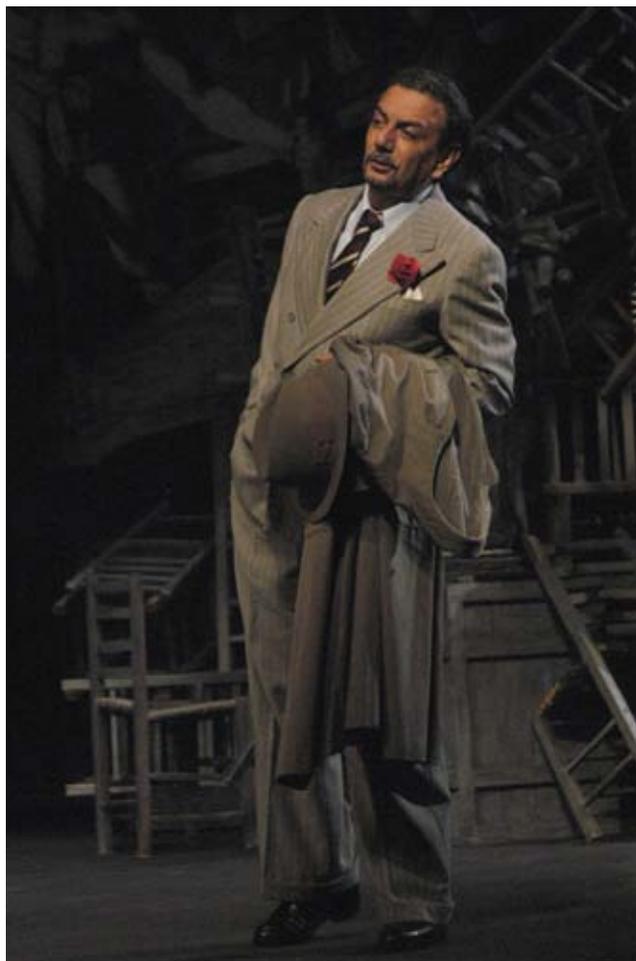
così è naturale masticare tanto teatro. Mio nonno era amministratore di Viviani. Insomma questo "virus" c'è sempre stato, anche se io ero avviato agli studi di Biologia. Mancava poco alla laurea in Medicina. Ma ho capito



presto che non faceva per me. Fu Galdieri che fece una piccola cosa in teatro e mi volle con lui. Nel 1979 Galdieri mi informò che Eduardo cercava attori per un ruolo giovane. Mi disse di andare ai provini e devo dire che il Maestro non volle nemmeno sentirmi recitare. Parlò un po' con me e gli bastò perché subito mi convocò per il primo lavoro. Dopo di lui ci sono stati nomi come Mariano Rigillo, Giorgio Albertazzi, Gigi Proietti, Giancarlo Giannini e Francesco Rosi. Ma quello era un periodo in cui c'era la possibilità.

La crisi ed i tagli alla cultura hanno messo in ginocchio il teatro. Quali soluzioni immagina?

Non saprei. Giorni fa a Roma Toni Servillo mi ha detto in perfetto dialetto: "Giggi, noi dobbiamo ringraziare 'a Maronna se lavoriamo". Ma gli attori, in genere, sono lasciati soli dalle Istituzioni anche se in verità tutti dovrebbero mettere da parte le velleità, le invidie e le presunzioni. Una volta questo lavoro lo si faceva per mangiare, oggi lo si fa mostrarsi, per il successo visivo e l'edonismo. L'attore deve essere invece come un prete, deve salvaguardare il proprio teatro come un tempio. Una volta il grande Maestro Eduardo impose ad un attore di togliersi il cappello entrando in teatro. È l'etica che si dovrebbe recuperare.



Che rapporto ha con il cinema?

Ho fatto una decina di film, tutti scelti da me perché di un certo spessore. Se devo fare cinema, lo faccio con una certa qualità. Tra quelli che ricordo piacevolmente ci sono "Scugnizzi" e "Pacco, doppio pacco e contropaccotto", due pellicole del grande Nanni Loy. E poi anche l'esperienza tedesca di "Solino", in cui venni diretto dal regista di fama internazionale Fatih Akin, e "Prima del tramonto", un film alla Quentin Tarantino firmato da Stefano Incerti. Quando c'è il cinema di qualità vado subito.



Negli ultimi anni la vediamo molto presente anche in tv.

Oggi c'è solo fiction. E per fortuna da qualche anno vengo chiamato con più frequenza da Rai e Mediaset. In passato ho fatto qualche apparizione in "Un posto al sole", "La squadra", e nel lontano 1990 ne "Il riscatto" dove recitavo al fianco di Massimo Ranieri. Questa nuova fase della mia carriera è nata tre anni fa quando mi trovai sul set con Bud Spencer per "I delitti del cuoco" e con onore posso inserire nel mio curriculum il fatto di esser stato... malmenato da lui. Poi, nel 2012, mi sono capitate quattro fiction: "Il generale dei Briganti", "Squadra Antimafia", "R.I.S." e "Le tre rose di Eva". Sono molto legato a queste ultime due.



Per quale motivo?

In "R.I.S." ho interpretato il padre di Fabio Troiano, ragazzo e professionista esemplare al quale sono rimasto affezionato. In "Le tre rose di Eva" sono il cattivo della serie, il mio personaggio si scontra spesso con quelli interpretati da Alfredo Pea e Luca Ward, colleghi eccezionali.



Per fortuna sono piaciuto in quel ruolo, e mi hanno voluto anche nella seconda stagione. Speriamo che queste fiction possano portare gente a teatro nei miei lavori. Forse si fanno anche per questo, affinché la gente si ricordi di te e venga a teatro a vederti.

Quale autore vorrebbe affrontare a teatro?

Il mio sogno di alto livello è ormai rappresentato da autori come Pirandello e Shakespeare. Mi mancano due personaggi che vorrei fare nella mia carriera: Enrico IV e Riccardo III. È un bel sogno, ma si lavora per questo, per migliorarsi e avere delle soddisfazioni professionali. Mi piacerebbe essere diretto dal mio grande amico Giancarlo Giannini.

In cosa è impegnato attualmente?

Ho da poco terminato le riprese di "Don Diana", film tv che andrà in onda in primavera su Rai Uno e rifarò "Ditegli sempre di sì" portandolo in giro per l'Italia. Il pubblico ha risposto bene e quindi ci è stato richiesto. A Natale sarò nello storico teatro Politeama di Napoli ■





Cate Blanchett

NAPOLI FILM FESTIVAL:

LE STAR DI HOLLYWOOD TORNANO SOTTO IL VESUVIO

di Carmen Posillipo

Sigourney Weaver, Marisa Tomei, Jonathan Demme, Cate Blanchett. E poi ancora: Spike Lee, i fratelli Coen, Isabella Rossellini, Giancarlo Giannini, Ennio Morricone. Sono solo alcune delle grandi star internazionali presenti negli anni al Napoli Film Festival, che ha regalato agli appassionati di cinema di tutta la Campania la possibilità di incontrare dal vivo le star fino ad allora ammirate solo sul grande schermo.

Il Napoli Film Festival è da quasi vent'anni la finestra che si apre in città sul cinema di spessore, l'unico appuntamento che riesce a unire il cinema di qualità e i volti dello star system internazionale. L'edizione 2013 del Festival, la quindicesima, si è svolta ad ottobre richiamando migliaia di spettatori al cinema Warner Metropolitan e nelle altre location partner della rassegna, l'Istituto francese Grenoble e quello spagnolo Cervantes. L'ap-



Sergio Rubini

puntamento è stato rilanciato nel 2002 con una forte vocazione territoriale: la rassegna diretta da Davide Azzolini e Mario Violini non si propone infatti solo come una passerella di stelle ma lavora “nel ventre” del cinema, dando spazio alle cinematografie che difficilmente riescono ad arrivare nelle sale e guardando ai giovani che vogliono avvicinarsi alla regia e ai tanti “mestieri” del cinema. Senza però dimenticare anche il grande cinema italiano e i suoi protagonisti, con ospiti come Giancarlo Giannini, Francesca Neri e Sergio Rubini che hanno arricchito l'edizione 2013. Negli anni scorsi sul palco degli “Incontri ravvicinati” si sono inoltre avvicendati nomi come Paolo Sorrentino, Isabella Rossellini, Ferzan Ozptek, Michele Placido, Paolo Virzì, Margherita Buy, Francesco Rosi, Laura Morante, Pupi Avati e Riccardo Scamarcio.

Paolo Sorrentino



Cuore di “Cinematografie da scoprire” è il concorso “Europa Mediterraneo” che parte dal fascino, dalla ricchezza umana, culturale e dalla centralità di Napoli, riferimento non solo geografico dell'intero Mediterraneo. Il concorso è un momento di dialogo e confronto che salvaguarda la diversità culturale, garanzia di conoscenza individuale della propria storia, per potersi aprire al confronto con gli altri in uno scambio proficuo tra le culture.



Ferzan Ozptek

A partire dal 2002 il festival ha dato sempre maggiore spazio al cinema del Mediterraneo con un concorso di lungometraggi e backstage. Alla centralità della tematica mediterranea, si è aggiunta di volta in volta una finestra di approfondimento su un paese lontano. Negli ultimi anni lo sguardo si è allargato anche alle altre cinematografie del nord Europa, per offrire una panoramica sempre più ampia agli spettatori che hanno potuto così scoprire piccole perle del cinema come ad esempio “Keep smiling”, il film georgiano che immagina un tragicomico concorso di “Miss mamma”



Sigourney Weaver

con in palio un appartamento a Tblisi, e film provenienti da tutta Europa e dal Mare Nostrum, come dimostra l'elenco dei vincitori recenti: nel 2012 è stato premiato il film francese "Sotto gli occhi di tutti" mentre nel 2011 ha trionfato la commedia israeliana "A cinque ore da Parigi" e nel 2010 il croato "In the land of wonders".

Una delle mission del Napoli Film Festival è contribuire a formare e dare visibilità a una nuova generazione di registi campani. È con questo spirito che ogni anno la rassegna propone il concorso "Schermo Napoli" per cortometraggi, documentari e per le opere realizzate dalle scuole, ai quali partecipano ogni anno registi campani o film e documenta-

Paolo Virzì



Jonathan Demme





Joel e Ethan Coen

ri che abbiano come tema la Campania. Negli anni il concorso, curato da Giuseppe Colella, è cresciuto esponenzialmente, coinvolgendo tutte le migliori energie creative cittadine e offrendo una vetrina fondamentale per i giovani che vogliono affacciarsi alla professione di regista. Per loro c'è la possibilità di essere premiati e vedere le proprie opere proiettate in sala, davanti a una vasta platea.

La "palestra" di Schermo Napoli è diventata anche l'occasione per mettere in contatto tra loro i giovani registi, stimolando idee creative e possibilità di future collaborazioni. Il successo è coronato dai numeri che vedono le sale sempre piene per le proiezioni e circa cento opere presentate per le selezioni al concorso 2013.

Ennio Morricone



Giancarlo Giannini

Dal 2010 il Napoli Film Festival è aperto anche all'arte della fotografia legata al cinema, con il concorso "Fotogrammi", che ogni anno permette agli appassionati di fotografia di proporre le proprie opere su un tema specifico legato alla settima arte: nell'edizione 2013 il soggetto proposto è stato il cinema di Luis Buñuel.



Aurelio De Laurentiis con il direttore del festival Davide Azzolini.

Le opere ammesse al concorso ufficiale vengono esposte durante la rassegna: un momento importante di visibilità per tutti i fotografi. I percorsi di formazione proposti dalla rassegna cinematografica napoletana non si fermano qui. Ogni anno gli studenti universitari e il pubblico dei cinefili possono partecipare agli incontri "Parole di cinema", organizzati da Augusto Sainati, docente di cinematografia all'Università Suor Orsola Benincasa.



Isabella Rossellini

Tanti i docenti di spessore che in questi anni hanno illustrato agli studenti la loro idea di cinema. fra questi Renato Carpentieri, Ivan Cotroneo, Pupi Avati, Stefano Incerti, Maurizio Nichetti, Roberto Herlitzkha e Daniele Luchetti.

Grande successo hanno ottenuto, soprattutto negli ultimi anni, le retrospettive dedicate ai grandi maestri del cinema. In una regione in cui mancano sale d'essai che proponcano opere del passato, il Napoli Film Festival sopperisce a questa carenza. Basti guardare il programma del 2013 che ha proposto uno

sguardo sul cinema di Fellini in bianco e nero in occasione del ventennale della morte del regista e il recupero di alcune opere di Luis Buñuel, Ernest Lubitsch e Bigas Luna. Tutti film apprezzati da centinaia di spettatori, soprattutto giovani, che hanno potuto vedere per la prima volta sul grande schermo capolavori come "8 ½", "Ninotchka" e "Quell'oscuro oggetto del desiderio".

Il Napoli Film Festival esce inoltre ormai da otto anni anche dai confini della Campania e porta il meglio della rassegna a New York con lo spin off americano "41esimo Parallelo". Un evento che è cresciuto negli anni tanto da meritare una collaborazione ormai stabile con il prestigioso Museo Moma e con Casa Italia Zerrilli Marimò della New York University. Grazie a "41esimo parallelo" i migliori cineasti di Schermo Napoli hanno la possibilità di portare le proprie opere al di là dell'oceano, mostrandole a un pubblico di cinefili e professionisti del settore ■

Riccardo Scamarcio firma autografi per i fan.



La qualità viaggia con NOI !

TPE^{Express}



Transit point eXpress s.r.l.

di La Ragione Gabriele&Emanuele
transitpointexpress@libero.it

Sede legale:

Via E. Nicolardi, P.co Arcadia Is. 3 - 80100 Napoli

Sede operativa:

Polo Calzaturiero zona ASI - 80132 Carinaro (CE)

Tel/Fax 081 0012227/6 - transitpointexpress@libero.it

VISIVO:

LA CREATIVITÀ PRENDE FORMA NEL TUNNEL BORBONICO

di Carmen Posillipo



Un'opera di Nunzio Meo



Valeria Viscione, Sergio Goglia, Ludovico Lieto, Giuseppe Tuzzi

Brunella D'Auria



Arte e moda prendono forma al Tunnel Borbonico: grande successo per la quarta edizione della kermesse ideata dal pubblicitario Ludovico Lieto e organizzata da Visivo Comunicazione. Scenario esclusivo dell'evento, anche quest'anno, il Tunnel Borbonico: le profondità del sottosuolo napoletano hanno fatto da cornice a quadri, moda e performance artistiche dal vivo, alla scoperta di uno straordinario viaggio nella Napoli "di sotto". Per questa edizione speciale della mostra, il percorso di visita è stato prolungato fino ai ricoveri bellici della II Guerra Mondiale, occasione unica per ammirare l'affascinante tunnel sotterraneo riportato alla luce grazie al continuo lavoro dell'Associazione Culturale Borbonica Sotterranea di Gianluca Minin



Il Tunnel Borbonico (foto di Carmine Miceli, www.micelifotografo.it)

e Enzo de Luzio, e che per una notte si è trasformato con luci colorate ed effetti speciali. Prestigiose ed esclusive aziende di moda hanno mostrato al pubblico le loro collezioni attraverso “quadri moda” e shooting fotografici live, accompagnati da performance musicali ed artistiche eseguite dal vivo, che hanno messo in evidenza la relazione tra l’arte e la moda.

Oltre alla moda, infatti, protagonista è stata una mostra collettiva di pittura, scultura, fotografia, visual design e performance art a cura di Valeria Viscione, ideatrice del progetto artistico sperimentale “Visivo”. Hanno partecipato alla collettiva Matteo Anatrella, Rosa Borreale, Carmine Cannio, Daniela Cicatiello, Fix Stefania Ciccarella, Hodselle Harrison, Nunzio Meo, Le Pietre Vivono, Vittoria Piscitelli, Antonio Sullo, i Funneco, Annarita Mattei, i Fabo, Giorgio Attanasio, Fernando

Alfieri. A completamento del ricco programma dell’evento è stato realizzato un percorso olfattivo e multisensoriale “Dark Royal Purfums” a cura di Profumo emozioni olfattive sul tema “dark”. Partner dell’iniziativa sono Officine, Profumo emozioni olfattive, Matvila, Studio Mangini, Credem promotori finanziari, Yamaha Motoroma, Ramas, Giappo, Paco&Co Parrucchieri, Sorrentino Vini, Eden Banqueting, C.S.F. Formazione e Mediazione. Il progetto Visivo Experimental Gallery Project (www.valeriaviscione.it) nasce nel 2011 da un’intuizione di Valeria Viscione ed è stato pensato in un primo momento come galleria virtuale per offrire ai giovani artisti uno spazio di esposizione gratuito, “Visivo” oggi rappresenta un nuovo modo di concepire l’arte contemporanea facendo dialogare fra loro diversi ambiti quali il design, le arti visive, l’illustrazione, la fotografia e la grafica ■



GRAND HOTEL VESUVIO

Via Partenope, 45 . 80121 . Napoli . tel. +39 081 7640044
info@vesuvio.it . www.vesuvio.it

one of *The Leading Hotels of the World*



l'arte dell'accoglienza



napoli, il suo albergo



GEMITO E LA RUOTA DEGLI ESPOSTI

DALL'ABBANDONO AL RISCATTO SOCIALE

di Roberto Colonna

Vincenzo Gemito è stato uno degli scultori più importanti che l'umanità abbia mai conosciuto. Autore, geniale e anticonvenzionale, di celebri capolavori come il "Fanciullo penseroso", "L'acquaiolo", il "Pescatore" o il "Giocatore di carte", ebbe, come si legge in



Un autoritratto di Vincenzo Gemito

molte enciclopedie, umili origini. In realtà, con "umili origini", si vuol nascondere il fatto che fu uno dei tanti bambini che attraversò la cosiddetta "Ruota degli esposti". Questo efficace e semplice meccanismo, inventato, pare, da Papa Innocenzo III, era una vera e propria ruota che, posta nei pressi delle entrate secondarie di chiese o ospedali, permetteva alle madri indigenti di abbandonare, senza essere viste, il proprio figlio. La ruota, una volta attivata, introduceva il bambino – spesso corredato di un documento o di altri segni distintivi per un eventuale successivo riconoscimento – in una saletta dove le suore o le infermiere, allertate da una campanella, accorrevano im-



L'ospedale dell'Annunziata di Napoli, dove si trova la Ruota degli esposti.



mediatamente per prestare il primo soccorso. A Napoli la ruota funzionò di fatto fino agli anni Cinquanta del secolo scorso ed era ubicata sulla parete esterna dell'Ospedale dell'Annunziata a Forcella. Fu proprio tra queste mura che nacque il diffusissimo cognome "Esposito", da esposto, vale a dire, appunto, messo sulla Ruota degli esposti. Questo fenomeno non fu solo napoletano, ma ebbe esempi in tutta Italia, come testimoniano i cognomi "Innocenti" o "Degl'Innocenti" a Firenze, dal nome dell'ospedale che accoglieva i bambini abbandonati, o "Proietti", da prole reietta, a Roma. Senza contare poi, che il primo brefotrofo che l'Occidente ricordi, fu fondato nel 1787 in una Milano nella quale il problema degli abbandoni infantili aveva raggiunto cifre da emergenza sociale.

I vari istituti che si avvalsero della ruota furono senza dubbio luoghi particolari in cui si sovrapposero, diventando un'unica cosa, disperazione e solidarietà, povertà e sopravvivenza. Ma non solo. Le ruote furono, anche se molto di rado, il luogo del riscatto nei confronti di una società miope e classista che rifiutava a priori chi non avesse natali certi. Tra le storie di coloro che riuscirono ad affermarsi, nonostante i pregiudizi, proprio quella del grande artista Gemito ha segnato l'immaginario collettivo più di ogni altra. Tutto ebbe inizio a Napoli la mattina del 16 luglio 1852, le suore dell'Annunziata, non potendo più usare la parola "Esposito", a causa di un editto promulgato da Gioacchino Murat durante la sua reggenza del Regno delle Due Sicilie, scelsero Genito per identificare quel pargolo che gli era stato affidato. Qualche giorno dopo, per un mero errore di trascrizione, il cognome divenne Gemito e il bambino fu chiamato Vincenzo Gemito. Il suo talento però gli permise, non senza difficoltà, di abbattere quelle barriere e quelle perplessità che sovente colpivano quelli come lui. Anche se il legame con quelle "umili origini" in Gemito non si sciolse mai, anzi, forse proprio per questo, la sua arte ha raccontato spesso i giovinetti dei bassifondi, la loro bellezza, ma anche la loro fragilità e il destino avverso che li aveva colpiti.

Un destino avverso che proprio Gemito con la sua vita sovvertì, trasformando un cognome che avrebbe potuto, come accade a molti altri, marchiarlo con lo stigma dell'infamia, in una delle firme più importanti della storia dell'arte ■





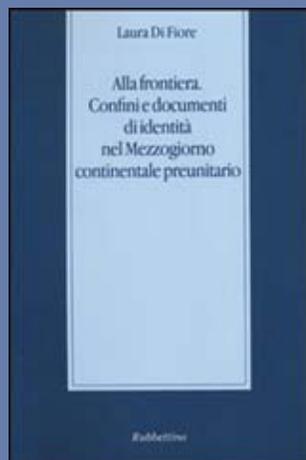
NOVITÀ TRA GLI SCAFFALI



biare” - edizioni “Salute e Benessere”. Un aiuto per chi sente il bisogno di cambiare qualcosa nella propria vita, di costruire un nuovo equilibrio interiore e difenderlo ogni giorno. Gli autori affrontano i meccanismi di funzionamento del nostro cervello e spiegano come abbandonare abitudini sbagliate per costruirne di nuove più efficaci e soddisfacenti. Occorre la volontà di cambiamento e gli strumenti per attuarlo. Una lettura che aiuta a capire quali sono le trappole che ci tengono ancorati a schemi cognitivo-comportamentali ed emotivi passati. I nostri autori offrono aiuto fornendo le competenze necessarie per sfruttare le possibilità di cambiamento: solo attraverso la conoscenza si possono fare scelte più consapevoli e meno casuali. Tutti abbiamo la possibilità di cambiare, anche in modo sostanziale affinando la capacità di affrontare le crisi, di crescere e adattarci alla vita in modo

flessibile. L'immaginazione aiuta: proviamo a visualizzare come saremo fra tre anni. Riconosciamo a noi stessi il diritto di star bene. Bisogna partire da se stessi, sempre. Occorre stabilire una scala di obiettivi chiari e realistici, e cominciare dal più facile. Capire che l'avversione al cambiamento diviene il freno più potente alla crescita personale e al miglioramento fisico, economico e mentale del singolo individuo con conseguenze che si ripercuotono anche sulla collettività. “Sapere Capire Cambiare” è un libro da leggere con calma, per farsi pervadere lentamente dai suggerimenti e metterli in pratica. Ogni successo alimenterà la fiducia nelle proprie capacità e la validità del percorso. Ci vuole fatica e non c'è un punto di arrivo definitivo. Ricordando che ci sono sempre due scelte nella vita: accettare le condizioni in cui viviamo o assumersi la responsabilità di cambiarle.

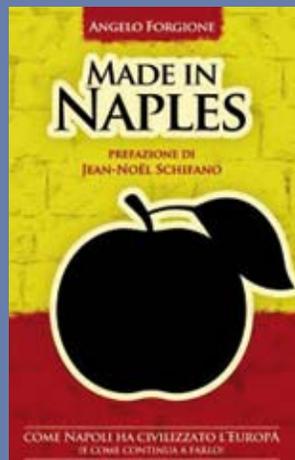
“Prendiamo il coraggio di cambiare i pensieri e la vita prenderà un'altra piega. Come singola unità che migliora crea un valore aggiunto per tutti. Più unità migliorano, più la società si arricchisce”. È in queste parole il senso del libro scritto da Fabrizio Beltrammi, docente di psicologia applicata, e dalla giornalista Francesca Pica: “Sapere Capire Cam-



LAURA DI FIORE
ALLA FRONTIERA
Confini e documenti di
identità nel Mezzogiorno
continentale preunitario

Rubbettino, Milano 2013,
14,00 euro, 218 pagine

Laura Di Fiore si concentra, con un approccio storiografico innovativo, da un lato sulla definizione dei confini tra il Regno delle Due Sicilie e lo Stato Pontificio, e dall'altro sui modi in cui agì l'apparato di sorveglianza (poliziesca) del Regno. La frontiera è una delle chiavi principali per comprendere il fondamentale rapporto che si crea tra uno Stato, inteso come concezione di un "astratto", e la sua popolazione, manifestazione di un "concreto". La frontiera diventa il frammento essenziale che lega pensiero e azione, quell'architrave culturale e politico che costituisce il primo, ma anche, di ritorno, l'ultimo mattone che sorregge il complesso palazzo dell'identità collettiva.



ANGELO FORGIONE
MADE IN NAPLES

Magenes, Milano 2013,
15,00 euro, 320 pagine

"Made in Naples" ha il pregio di possedere una scrittura scorrevole, che regala al lettore una miriade di aneddoti su Napoli, i Borbone e il Regno delle Due Sicilie. Può essere un ottimo punto di partenza per una chiacchierata con gli amici o un servizio televisivo. Più discutibile invece, se lo si legge in chiave saggistica (ma forse non è nei propositi dell'autore), poiché l'opera manca di un apparato bibliografico accettabile e, soprattutto, le fonti citate sono decisamente scarse e superficiali, specie se si intende sostenere una tesi complessa, per quanto in certi ambienti molto di moda, come quella ipotizzata da Forgione.



MICHELE SERRA
GLI SDRAIATI

Feltrinelli, Milano 2013,
9,00 euro, 108 pagine

Michele Serra prova a raccontare il complicato rapporto che i padri di oggi hanno con i loro figli. Un rapporto che non è più basato, come un tempo, sull'imposizione da parte dei padri di una gerarchia assoluta e non discutibile, ma che non è neanche sottoposto al ribellismo, post sessantottino e aprioristico, dei figli. Il rapporto padre-figlio del nuovo millennio sembra improntarsi su una relazione nella quale i figli vivono in una sorta di dimensione altra che quasi mai si incrocia con quella dei genitori, i quali assistono, a volte arrabbiati, a volte divertiti e ironici, alle loro abitudini come se si trovasero davanti all'ultima tappa dell'evoluzione della specie umana.

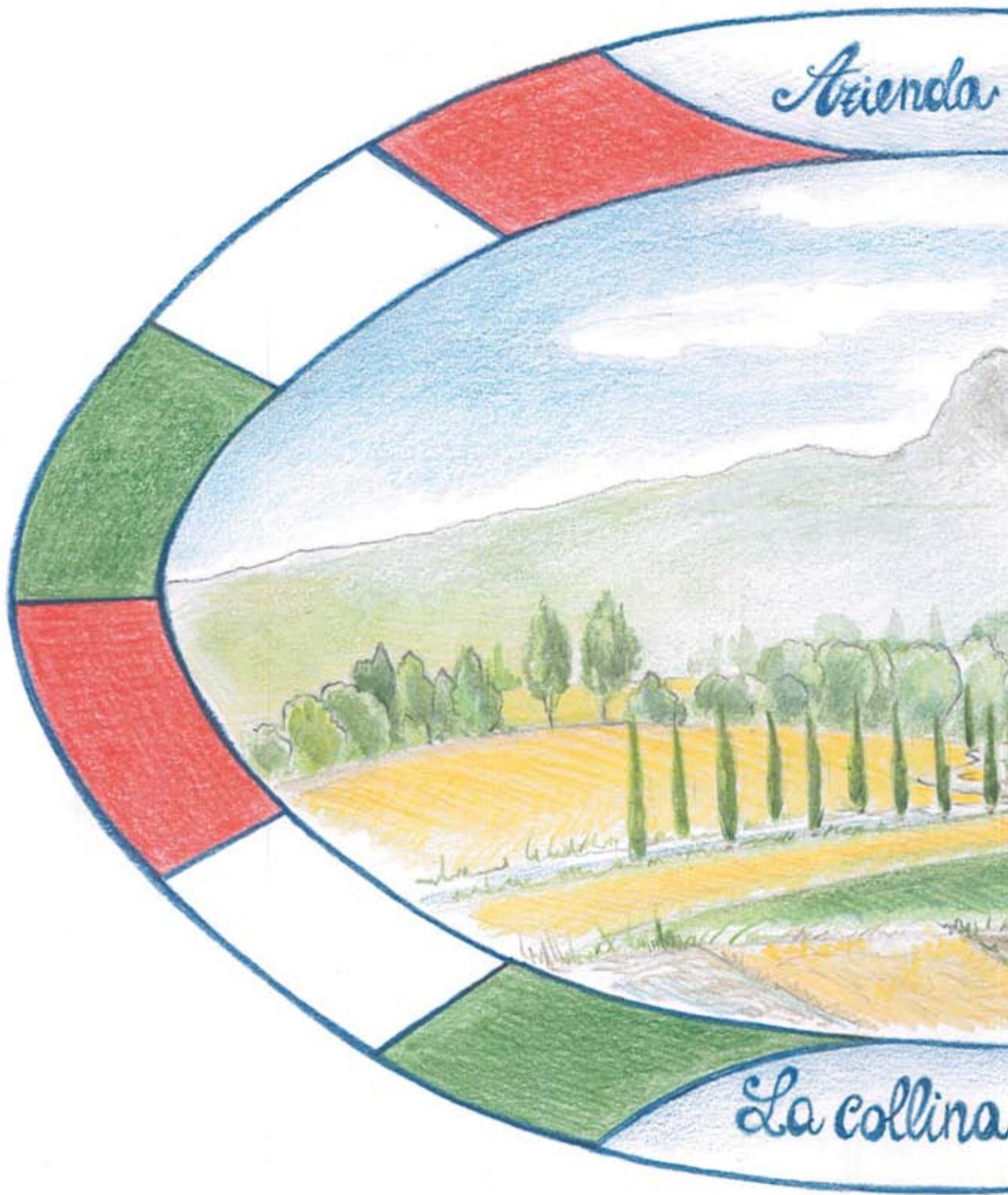


EMANUELE MACALUSO
LA MAFIA E LO STATO.
L'organizzazione criminale
e la politica dalla prima
alla seconda Repubblica

Edizioni di storia e studi
sociali, Cava d'Aliga (RG)
2013,
14,00 euro, 160 pagine

"La mafia e lo Stato. L'organizzazione criminale e la politica dalla prima alla seconda Repubblica" di Emanuele Macaluso è un lavoro di analisi che mira a decodificare la realtà del potere criminale e le relazioni che ha stabilito con i poteri ufficiali dello Stato italiano. Una disamina minuziosa, ricca di spunti analitici, che si ancora alla migliore letteratura sociologica e politica sul fenomeno mafioso. Macaluso interviene sulle questioni che più hanno acceso la discussione politica degli ultimi decenni: dal caso Andreotti a quello della "trattativa" che secondo alcuni magistrati sarebbe corsa tra lo Stato e la mafia tra il 1992 e il 1993.

Pagina a cura di Roberto Colonna



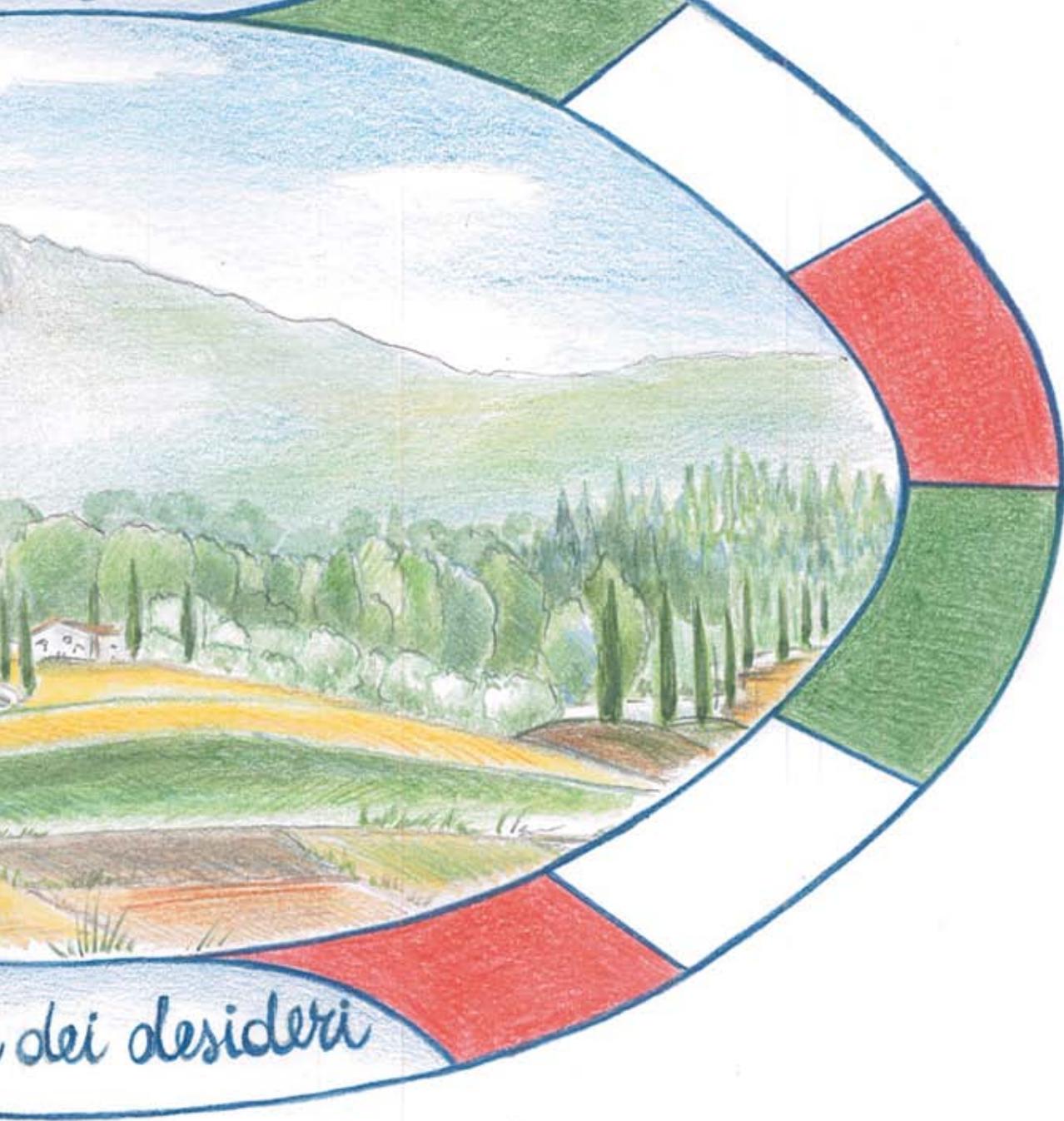
Azienda

La collina

Prodotti alimentari

AZIENDA AGRICOLA LA COLLINA D
LOC. LE TOMBE - PETRAIA SNC - 52014 POPPI - AR
CELL. +39 3482102601 - +393356037804 -

Agricola



dei desideri

vi tipici toscani

DEI DESIDERI DI GENNAIOLI CINZIA
MEZZO - P.I. 02139140517 - C.F. GNNCNZ63B531155V
E-MAIL: LACOLLINADEIDESIDERI@CIAPEC.IT



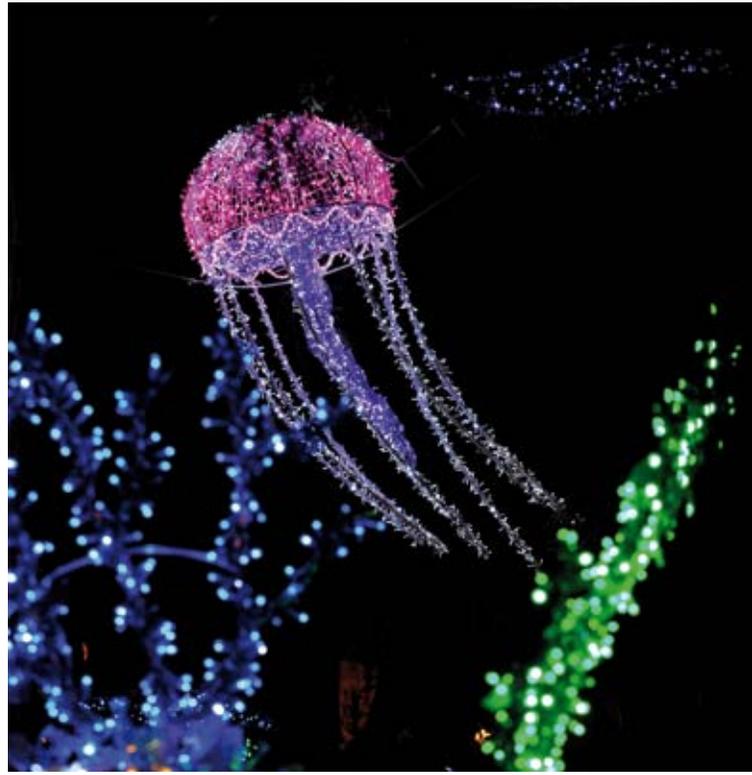
LUCI D'ARTISTA, EMOZIONI A SALERNO

di Claudia Prezioso

Salerno torna a brillare grazie all'esposizione en plein air di opere luminose che ogni anno attira migliaia di turisti. È stata inaugurata lo scorso novembre l'ottava edizione di "Luci d'Artista", evento che terminerà a fine gennaio. Oltre 30 chilometri di fili e milioni di punti luce a basso consumo energetico sono stati installati per le strade e le piazze della città creando un percorso incantevole tra fiabe, riferimenti mitologici, suggestioni orientali, atmosfere rinascimentali. Tema dell'edizione 2013-2014: "Neve di Primavera". In Piazza Flavio Gioia il punto di maggior attrazione con la raffigurazione di una splendente



Primavera di Sandro Botticelli, denominata "La Primavera Rinascimentale". Il calore della luce si impone sul freddo oscuro rappresentando con forza la speranza della rinascita. E di un nuovo inizio parlano anche gli sfavillanti alberi di ciliegio dalla policroma fioritura che si ritrovano lungo il percorso. Tante le novità di questa ottava edizione, prima fra tutte l'installazione di un'opera sul lungomare Trieste: "Antartide", una colonia di simpatici pinguini emersi dall'acqua e pronti a ritornare tra le onde. Il Lungomare, inoltre, ospita anche ben 112 gazebi che danno vita a un vero e proprio mercatino di Natale. Ma le sorprese per i visitatori non finiscono qui. Incanterà grandi e piccini il Giardino Incantato della Villa Comunale, ancora più ricco. Alle tradizionali meraviglie floreali luminose, sempre più ricche e scintillanti, agli elfi e agli animali del bosco si sono, infatti, aggiunte le creature degli abissi marini, granchi, meduse, coralli, destinati a





dar vita a uno spettacolo mozzafiato. Come da tradizione, non mancano, in via Dei Mercanti e nelle vie limitrofe del centro storico, i tappeti volanti. Nel ricordo di Aladino il desiderio di volare diventa realtà, accompagnato



dalle lanterne policrome che generano meravigliosi effetti ottici. E ancora in Corso Garibaldi "I colori del Natale" con astri, comete, fiocchi di neve. Ritorna anche, in Piazza Sedile del Campo, "Il giardino d'Inverno" con stalattiti brinate, cristalli di ghiaccio e abeti innevati. C'è spazio anche per l'autunno che, in via Carmine, si mostra nei suoi vividi colori sgargianti. Bambini e adulti rimarranno entusiasti quando incontreranno il cielo stellato, le stelle e i pianeti del Corso Vittorio Emanuele, con scie lumionose di stelle cadenti a brillare sulle loro teste.

Luci d'Artista è una manifestazione che esula dalle tradizionali luminarie natalizie, si avvale del contributo dato dalle opere di artisti contemporanei dall'alto valore scenografico e simbolico. L'evento, nato a Torino nel 1998, dal 2006 è stato fatto proprio anche dalla cittadina salernitana, che ha suggellato l'intesa con il capoluogo piemontese con una collaborazione concretizzata in scambi di opere. Dall'anno scorso anche Stoccolma ha stretto un gemellaggio con Salerno. Piazza Caduti di Brescia si è trasformata in una suggestiva foresta di ghiaccio, mentre coloro che andranno in visita a Stoccolma potranno ammirare gigantesche vele luminose provenienti dalla "città di Ippocrate". Dal 2012 anche la strada dei presepi napoletani ha siglato un accordo con Salerno. San Gregorio Armeno è illuminata da "Luci d'Artista", mentre Presepi del '700 napoletano sono in mostra nella città granata. Ideatore e sostenitore di questo progetto è stato il sindaco, Vincenzo De Luca. La "macchina" operativa dell'iniziativa è a lavoro tutto l'anno tra selezione delle idee migliori, realizzazione e messa in opera. Sono circa trenta le persone coinvolte per l'allestimento, in programma già dalla fine di settembre. A curare nei minimi dettagli la messa in opera è il geometra Gabriele Pennimpede, responsabile del coordinamento dell'unità dei lavori. All'evento, che lo scorso anno ha richiamato circa due milioni di turisti, sono tanti gli artisti partecipanti. Nello Ferrigno, artista salernitano,



affascinato dall'immaginario omerico, propone la raffigurazione de "Il Mito" attraverso sirene e centauri, arpie e amazzoni realizzate con tubo luminescente a led in doppio tratto e in varie tinte. Il riempimento delle figure è costruito con file di microluci a led con effetto flashing e il tutto è arricchito con pezzi di plexiglass colorato. L'artista piemontese Enrica Borghi, invece, ispirata dalla parte antica della città, ha realizzato un'opera molto particolare concepita come un prezioso mosaico bizantino da installare lungo le pareti dei palazzi. New entry di quest'anno l'architetto Luca Pannoli, già vincitore nel 1998 del concorso "Luci d'Artista" del Comune di Torino con l'opera "L'amore non fa rumore". Pannoli è presente con un'installazione ispirata al circo: un universo sempre in movimento, sospeso come un equilibrista sulla corda. Il circo è armonia, strepito, destrezza, risata, commozione proprio come la vita. Ritorna, poi, dopo il successo dello scorso anno, "La Madonna col Bambino" del pittore Edoardo Giannattasio, sulla facciata del complesso monumentale di Santa Sofia. L'opera è un tributo alla vita na-

scente, al coraggio delle mamme di ogni tempo e condizione sociale e un impegno affinché i figli abbiano diritto a un mondo migliore di quello dei padri. Per i tanti turisti delle Luci d'Artista l'occasione, tra l'altro, di scoprire l'arte, la cultura, l'artigianato e le eccellenze enogastronomiche della città ■





Unione Imprenditori Italiani: l'associazione
che mette in rete imprese e professionisti

7 MOTIVI PER ASSOCIARSI

1

primo ascolto gratuito
con 25 professionisti

2

riduzione dei costi aziendali

3

accesso privilegiato al credito

4

rete tra gli associati

5

informazione completa
sempre aggiornata

6

organizzazione eventi

7

carta sconti

sempre

Check gratuiti per tutti gli Associati

- 1 - Analisi condizioni banche.
- 2 - Analisi degli elementi contributivi e retributivi dei dipendenti. Valutazione delle migliori opportunità offerte in materia di flessibilità del lavoro e d'incentivi all'occupazione. Vertenze sindacali.
- 3 - Analisi del contenzioso con particolare riferimento alle controversie del lavoro. Consulenza legale/civile/penale societaria.
- 4 - Efficientamento costi-consumi e ottimizzazione dei consumi energetici nonché consulenza in materia di engineering.
- 5 - Esame del portafoglio assicurativo con approfondimenti e verifica delle coperture e delle condizioni contrattuali. Analisi di mercato per l'ottenimento di offerte più convenienti.
- 6 - Analisi e valutazione per la conformità dell'organizzazione aziendale ai requisiti delle seguenti norme certificabili di qualità: ISO 9001; ISO 22000; ISO 22005; B.R.C. - settore alimentare; I.F.S. - Settore alimentare.
- 7 - Analisi del corretto e puntuale adempimento degli obblighi tributari al fine di verificare ed ottimizzare le condizioni di prelievo fiscale a carico del cliente con la minimizzazione del carico tributario nelle diverse condizioni operative nonché evidenziare il rischio di eventuali accertamenti tributari connessi alla errata applicazione e o interpretazione della normativa fiscale.
- 8 - Demo finalizzata alla valutazione della solvibilità di Aziende già clienti o potenzialmente clienti.
- 9 - Valutazione ipotesi di internazionalizzazione.
- 10 - Demo di un programma informatico per la gestione della tesoreria aziendale.

Altresì è data la possibilità di ottenere un "primo ascolto" da parte di professionisti su tutte le tematiche aziendali.

PER CONTATTI

l'ufficio relazioni esterne è a disposizione degli associati tutti i giorni lavorativi dalle ore 16,00 alle ore 20,00

081/761 88 14

335/805 38 20

mail

info@unioneimprenditoriitaliani.it

web

www.unioneimprenditoriitaliani.it

sede

viale Gramsci, 16

80122 Napoli



POSITANO, IL FASCINO DELL'INVERNO

di Paolo Romano



Positano non perde mai il suo fascino. Anche d'inverno. Questo breve itinerario fra alcune delle eccellenze enogastronomiche della "Divina", lo conferma. C'è l'imprenditore rinomato nel mondo per la sua produzione di liquori, marmellate e del mitico limoncello della costiera, alla prese con la preparazione dei cesti natalizi da inviare alla clientela internazionale. Il ristorante fuori dal centro che offre cucina genuina, tradizionale ma ricercata, che fa della tranquillità della frazione in cui si trova il suo punto di forza. E ancora il Relais e Chateaux extralusso che resta chiuso durante il periodo natalizio ma lavora per offrire un servizio all'altezza dei suoi clienti nel periodo di apertura, da aprile a novembre. Tre incontri con un unico comune denominatore: lo scenario da favola che solo Positano può offrire.



IL GUSTO DELLA COSTA, NATALE AL PROFUMO DEI LIMONI

Il limone da millenni è uno dei simboli della penisola sorrentina e della costiera amalfitana. Lo "Sfusato Amalfitano", il limone igp che deve il suo nome alla forma allungata a forma di fuso e ovviamente alla costa d'Amalfi, ne è, forse, la sua massima espressione. È da questa delizia che nasce il limoncello di una delle aziende più importanti della costiera: Il gusto della costa. A Praiano, nel regno di Valentino Esposito, positanese doc, è possibile gustare non solo il mitico limoncello, ma decine di varietà di liquori, creme di liquori e le ultime nate: le marmellate dolci e piccanti con il nuovo marchio Valentì. Senza dimenticare babà e cioccolatini al limoncello, vere delizie per i palati fini. Entrare nel punto vendita-laboratorio dove nascono queste delizie è una esperienza unica. Ci si trova, infatti, immersi in odori e sapori unici, con la possibilità di degustare gratuitamente tutti i prodotti. E poi, inutile dirlo, in una località dove le star hollywoodiane sono di casa, Valentino scalda i cuori con i suoi aneddoti.

Valentino Esposito con lo chef inglese Jamie Oliver.



Cosa contraddistingue questa azienda dalle altre?

Lavoriamo con la passione di chi ama questa terra. Lo dico anche a nome dei miei soci, Mario Anastasio e Gennaro Fusco. Le nostre materie prime sono tutte locali, naturali e rigorosamente controllate. Anche per questo possiamo vantare punte di eccellenza assolute come il limoncello biologico di nostra produzione certificato Icea.

Per Natale qual è il prodotto che si vende maggiormente?

Il Limoncello è sempre il prodotto di punta, anche a Natale. Ovviamente in questo periodo festivo realizziamo confezioni con tutti i nostri prodotti e così i clienti, ovunque nel mondo, possono ricevere le nostre specialità.

A proposito di clienti, sicuramente ne avrete di importanti.

Più che clienti io preferisco parlare di amici. Su tutti mi piace ricordare la mitica coppia di chef Gennaro Contaldo e il notissimo chef inglese Jamie Oliver, che nella sua catena di ristoranti italiani i Jamie's Italian usa il nostro limoncello. Mi piace sottolineare, con una punta d'orgoglio, che molti alberghi della costiera usano i nostri prodotti e alcuni chef importanti usano le nostre marmellate piccanti e le mostarde in accoppiamenti originali con carni e formaggi.

Meglio il limoncello di Positano o quello di Sorrento?

Non ci casco. Al di là dei campanilismi l'importante è che sia un prodotto naturale e buono. Se poi sia di Sorrento o Positano poco importa. Quel che conta è che sia un prodotto campano di qualità eccelsa a finire nelle case, nei ristoranti e negli alberghi di tutto il mondo.

IL SAN PIETRO, LUSSO CAMPANO CHE INCANTA LE STAR



È unanimemente riconosciuto come uno dei migliori alberghi del mondo. Il Relais e Chateaux extralusso Il San Pietro è la realizzazione di un sogno, quello del fondatore Carlo Cinque, per tutti Carlino. Nato nel 1970 sull'esperienza del piccolo albergo Miramare, Il San Pietro è oggi diretto dalla terza generazione della famiglia Cinque con Vito, Virginia e Carlo in sala comando. È proprio Vito, direttore della struttura ad accompagnarci in questo viaggio per conoscere meglio una delle perle ricettive di Positano. Per inquadrare cosa significa portare avanti una struttura 5 stelle lusso di questo tipo basta un dato: 134 dipendenti nel periodo di apertura, da aprile a novembre, e una trentina di dipendenti impegnati per la manutenzione durante il periodo di chiusura. Non si ottengono, del resto, i risultati che ha raggiunto Il San Pietro casual-

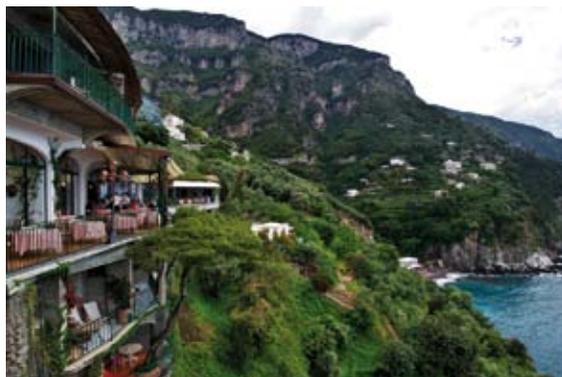
mente né facilmente si mantengono gli standard raggiunti. Su questo Vito Cinque non ha dubbi: "è chiaro che entrambi gli obiettivi non sono facili. Forse mantenere quanto raggiunto è più difficile perché se sbagli, tutti lo notano. Anche per questo il nostro impegno a migliorare è costante".



Essere leader in un territorio competitivo come la costiera amalfitana richiede anche avere una visione più ampia di quella che è strettamente collegata alla propria azienda. Non a caso, il direttore ci tiene a fare un'analisi più ampia: "se guardiamo all'offerta alberghiera di lusso di tutta la costiera mi piace evidenziare tre aspetti comuni: gli investimenti continui per migliorare sempre di più in controtendenza con la crisi italiana, la giovane età dei gestori e la conduzione familiare, cosa che ritengo assolutamente un plusvalore". E di investimenti e standard elevati il San Pietro se ne intende visto che al suo interno, tra i tanti servizi offerti, c'è un ristorante di primissimo piano. "Il ristorante Zass è stellato Michelin – sottolinea Vito Cinque – e questo ci fa molto piacere. Ai fornelli abbiamo un autentico maestro, lo chef Alois Vanlangenaeker, belga d'origine ma partenopeo d'adozione.

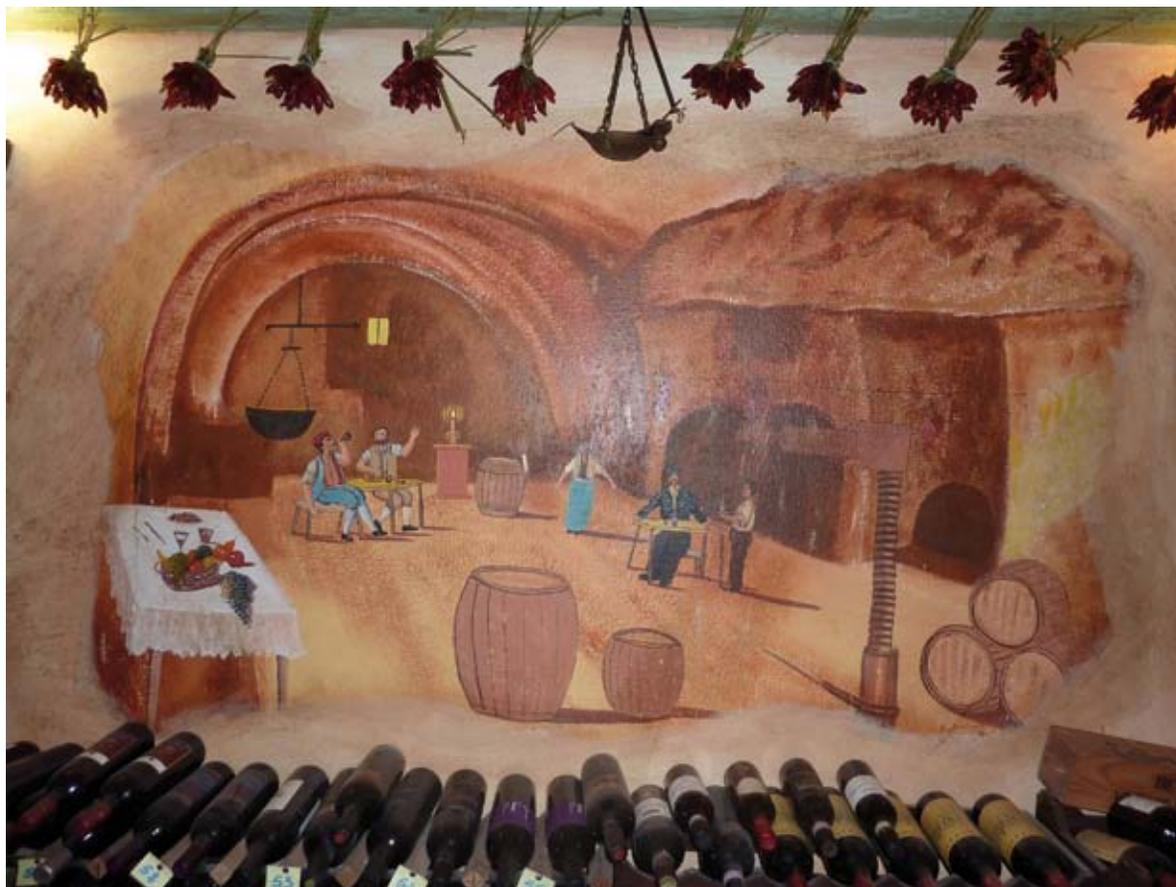
Si può dire che Zass rappresenti il giusto supporto alla ricettività alberghiera che offriamo. Su prenotazione è aperto anche ai non clienti dell'albergo sia a pranzo sia a cena. Il Carlino, il ristorante in spiaggia, invece, è a esclusivo uso degli ospiti della struttura". La cura dei particolari, l'unicità dei dettagli sembrano un marchio di fabbrica, come dimostra anche l'origine del nome del ristorante, che connota da un lato l'originalità delle scelte e dall'altro la centralità della famiglia nelle decisioni aziendali. "Zass è il risultato della trasformazione negli anni in forma dialettale della parola "zar", l'appellativo con cui si indi-

Lo chef Alois Vanlangenaeker.



cava Salvatore, nipote di Carlino, che lo aveva ereditato dal nonno, suo omonimo, a cui era stato attribuito dagli amici russi trasferitisi a Positano. Abbiamo deciso di omaggiare i nostri avi nei nomi dei due ristoranti". Ma il San Pietro per sua natura riporta alla mente anche le star, i personaggi famosi e le personalità che sono state e sono tra i clienti di questo Realis & Chateaux. La parola d'ordine, però, da queste parti è rispettare la privacy di tutti i clienti famosi e non, e le uniche indiscrezioni che si ottengono sono quelle rigorosamente anonime, come quando cerchiamo di capire quale è stata, negli anni, la richiesta più strana ricevuta. L'aneddoto è di quelli da lasciare senza parole "un cliente una volta ci chiese di tagliare un albero che secondo lui non gli faceva godere al meglio la vista dalla camera. Era talmente assurda la richiesta, anche perché le nostre stanze hanno tutte una vista fantastica, che ovviamente non è stato accettato". È proprio sulla necessità di offrire ai clienti il meglio per farli sentire a proprio agio che il direttore Cinque si è più volte soffermato. Non è un caso che alla domanda su quale sia il riconoscimento che ricorda con più piacere tra i tanti ricevuti risponda di getto: "la fedeltà di quei clienti che vengono da noi da 40 anni. Significa aver fatto sempre al meglio il nostro lavoro". Quando afferma ciò i suoi occhi si illuminano di colpo. Non servono parole per capire la passione e l'amore che lui e la sua famiglia mettono in questa azienda da tre generazioni.

IL RITROVO, GUSTO E TRANQUILLITÀ



“Nel nostro locale ogni anno mettiamo a disposizione dei clienti un libro in carta di Amalfi per dediche e commenti. Un libro che ho l’abitudine di leggere a fine serata per vedere cosa hanno scritto. Qualche anno fa lo aprii e lessi una dedica e una firma che mi balzò agli occhi: Bruce Springsteen. Per uno come me, suo fan, non averlo riconosciuto è ancora una cosa che non mi perdono. D’altro canto, però, son stato contento che abbia passato una serata in totale tranquillità”.

È in queste parole di Paolo Barba, che coadiuva in sala il funambolico chef Salvatore, suo fratello, che vi è l’essenza dell’altra Positano. Basta imboccare la strada che porta in alto fino alla frazione di Montepertuso per

scoprire una Divina diversa ma non meno affascinante. Come particolare è il loro ristorante Il Ritrovo. Paolo ci spiega perché vale la

Da sinistra Salvatore e Paolo Barba.





Salvatore e Paolo Barba con amici di famiglia.

pena fare un giro a Montepertuso. Durante la chiacchierata non mancheranno le incursioni di Salvatore tra una preparazione e l'altra.

Perché venire in questa frazione?

Semplice. È un'oasi di tranquillità con una posizione che permette di godersi panorami unici e percorsi naturalistici da riscoprire e valorizzare. Se si entra da noi, poi, si può contare su una accoglienza familiare e gastronomia ricercata basata su materie prime di nostra produzione e produzioni artigianali.

Quali sono i "cavalli di battaglia" del vostro locale?

Sicuramente la zuppa saracena con il pescato del giorno e la pasta fresca con i pomodorini. Poi vantiamo una ricca carta dei vini. Gli stranieri, inoltre, apprezzano molto i corsi di cucina che teniamo periodicamente.

E per Natale cosa avete in serbo per i vostri clienti?

La nostra è una clientela prevalentemente straniera: nordamericani e brasiliani sono i nostri principali clienti anche se negli ultimi tempi notiamo un ritorno degli europei

e popoli "nuovi" come libanesi e afgani. Questa cosa ci facilita perché possiamo continuare con il menù a la carte. A loro interessa mangiare bene e qui possono farlo tutto l'anno. Non ha senso inventarci un menù ad hoc. Salvatore preparerà come suo solito qualche piacevole sorpresa, ma nessun sconvolgimento.

Personaggi noti che ricorda con piacere?

Personaggi famosi tanti. Ma di getto dico l'ex presidente della Camera Fausto Bertinotti e lo scienziato Silvio Garattini. Due persone di cultura, educate e cordialissime. Praticamente i clienti perfetti.



TEATRO POSILLIPO: IL TEMPIO DEL DIVERTIMENTO

di Alessia Volpe



Ha vinto sia nel 2012 che nel 2013 il premio nazionale “Exclusive Top Club” come migliore locale by night italiano, battendo la concorrenza delle più importanti discoteche del Paese (la premiazione si è svolta lo scorso 15 novembre nel corso di uno splendido gala all’Art cafe di Roma).

Ed è considerato una sorta di tempio dell’intrattenimento e del divertimento, capace di riunire ed aggregare trasversalmente giovani, professionisti, imprenditori, sportivi, esponenti del mondo della cultura e i rappresentanti della migliore società civile.

È il Teatro Posillipo di Napoli, un nome che già di per sé evoca eccellenza con la sua location nell’omonimo quartiere, quello con il panorama più bello di Napoli. E dunque fra i più belli del mondo.

A raccontarne le caratteristiche distintive sono i quattro soci Alessandro e Francesco

Sangiovanni, Valerio Tremittera e Gigi Balsamo, che guidano la struttura. Il Teatro Posillipo, spiegano in coro, non è un “semplice” locale nel quale poter gustare piatti di alta gastronomia o godere della migliore musica in circolazione a livello internazionale, ma è un vero e proprio tempio del divertimento che mette insieme un nuovo concetto di entertainment. Nel senso che è anche una miscela esplosiva di tante altre belle cose messe

il Teatro Posillipo ha vinto nel 2012 e nel 2013 il premio nazionale “Exclusive Top Club”.





Valerio Tremiterra e Lorenzo Crea

Francesco Sangiovanni

insieme che richiamano le atmosfere e le luci di Broadway per i musical e i concerti o del Moulin Rouge per gli altri spettacoli ospitati. Dal giovedì alla domenica tutto questo si concretizza in un risultato: offrire serate memorabili a tutti gli ospiti intervenuti. Chi è stato in questo locale per un evento, uno spettacolo, una cena o per ascoltare la selezione di un dj e ballare fino all'alba, ne è rimasto entusiasta. Professionalità del personale e accoglienza delle splendide e bravissime "teatrine": nulla è lasciato al caso, ci tengono a sottolineare i quattro amici imprenditori, anche perché si sa che come nelle migliori tradizioni sono sempre i dettagli a fare la differenza.

Tantissime sono le novità previste per la stagione 2013/2014. Su tutte le venticinque nuove hostess selezionate da una commissione di esperti e professionisti del settore dopo un casting durato diversi giorni e al quale hanno partecipato più di duecento ragazze provenienti da ogni parte della Campania. Offrire una opportunità di lavoro a venticinque ragazze non è cosa da poco, specialmente di questi tempi. Ma il Teatro Posillipo non è solo il tempio del divertimento notturno. Oltre a ospitare i più importanti dj internazionali, è sede di concerti e vernissage d'arte, meeting aziendali, prime cinematografiche e cene di gala. E proprio nel settore della ristorazione

c'è un'altra importante novità: la collaborazione con la Toffini Chef Academy che curerà il lounge del locale cucinando pietanze di elevata qualità gastronomica in grado di soddisfare la clientela più esigente. Anche quest'anno la Direzione Artistica del locale è affidata a Diego Sanchez mentre il giornalista Lorenzo Crea è stato incaricato di curare le relazioni esterne ed istituzionali. Insomma ci sono tutti gli ingredienti per un'altra stagione di grandi successi ■



I CREATIVI

DELLE T-SHIRT on demand

di Veronica Valli



Ormai si sa: le t-shirt sono un evergreen. Adatte ad ogni stagione, col caldo e col freddo, sono state sdoganate e sono indossate sempre più spesso anche in occasioni abbastanza formali.

Uno dei trend del momento vede le t-shirt con scritte ironiche o loghi stampati, magari da indossare sotto ad una giacca, in stile casual-chic. Attenzione però, perché di magliette in giro ce ne sono tante e per non esibire il solito look visto e rivisto bisogna puntare su qualcosa di più originale.

Una proposta originale arriva da un gruppo di grafici napoletani, tra i quali c'è Gabriele Rollin, che ha ideato la linea Creativi-tee shirt, coloratissima e divertente. Il progetto è originale non solo per quel che riguarda le grafiche ma anche per la sua interattività. I Creativi infatti lasciano decidere ai propri potenziali clienti quali t-shirt dovranno essere prodotte, consentendo di votare le varie gra-

fiche proposte sul loro sito internet. Quando una grafica riceve 100 voti, viene stampata e diventa disponibile all'acquisto a un prezzo simile a quello di un "cocktail il sabato sera", quindi assolutamente accessibile per ogni tasca. In qualsiasi momento si può controllare la classifica delle t-shirt più votate e monitorare la posizione della propria favorita.

Le stampe riprodotte sulle magliette (disponibili sul sito internet www.creativiteeshirt.com) rimandano tutte ad icone tipicamente partenopee, come ad esempio "Pulcinella Returns", dove, come suggerisce il titolo, c'è un logo del tutto simile a quello di Batman che però ritrae la maschera di Pulcinella, poi "Vico Esclamativo", dove un caratteristico vicolo napoletano prende appunto la forma di un punto esclamativo e non poteva mancare neppure un omaggio al patrono della città, con la shirt "San Gennaro" ■



DONATELLA UN RAGGIO DI STILE NEL WEB

di Carmen Posillipo

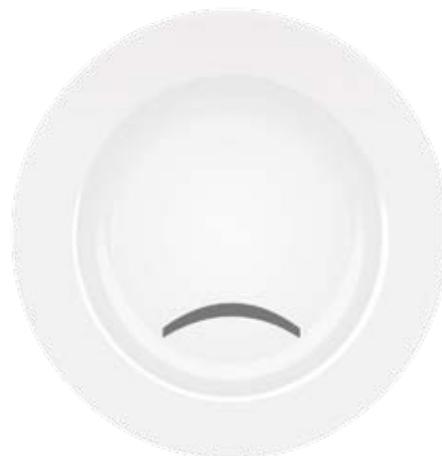
Lei è Donatella Raggio ma per tutti, da sempre, è Dodi. La moda è la sua grande passione, tanto da portarla a sfilare di tanto in tanto per poi trasformarsi in una delle attività preferite: il suo fashion blog. Nata in una famiglia di artigiani Dodi è cresciuta tra stoffa, filo, metro, macchine per cucire, grandi tavole da lavoro in legno. Il papà, infatti, aveva una sartoria molto rinomata a Napoli dove, da bambina, si divertiva a disegnare con il gesso su una grande tavola ricoperta di panno verde. Racconta: "Mio padre ci ha fatto crescere in mezzo all'agio e alla bella gente. Viaggiava molto e spesso ci portava con lui. Amava la Costa Azzurra e quando penso a lui, penso a questo uomo estremamente raffinato che tornava sempre carico di regali per noi dai suoi numerosi viaggi". La passione per lo stile, per la moda, per il gusto, la propensione al bello, al raffinato, alla simmetria, Dodi ce l'ha nel sangue. "Non amo gli eccessi estetici. Non amo le scarpe con il tacco troppo alto, le unghie troppo lunghe, i colori accesi. Ma amo chi sa indossare tutto questo con audacia e con sicurezza". Le regole dell'eleganza non possono fare a meno di alcuni capi: "un pull in cachemire, un jeans, una camicia bianca, pantaloni neri di taglio maschile, un tubino nero, un trench, una maglia sbrillucosa in paillettes, un abito in lino bianco per l'estate". Il total black per



Dodi è l'incarnazione dell'eleganza suprema ma non è per tutti: "il nero ti deve rendere elegante ma se ti fa diventare una specie di Mortisia dei giorni nostri, meglio lasciar perdere". Da abolire "scarpe con la zeppa, shorts inguinali dopo una certa età, tute da ginnastica, calze color carne". Non solo moda nel suo curriculum, Donatella è laureata in Scienze Politiche con una tesi sull'evoluzione manicomiale in Italia, tutta realizzata sul campo. "Ho visitato un sacco di manicomi criminali - racconta - e ogni volta uscivo in lacrime ma piena di cose e di emozioni da raccontare". Durante l'Università le prime esperienze come hostess, modella e comparsa tv. Dall'evoluzione del suo sogno nel cassetto, essere una personal shopper, nasce l'enfant terrible. it, il suo blog. "Un giorno un'amica mi disse: che ne pensi se ti pagassi per consigliarmi negli acquisti? Tu hai stile da vendere e io invece compro sempre cose sbagliate. Siccome sono un'amica e non avrei mai preso soldi da lei e siccome è una figura che difficilmente decollerà in questa città, ho iniziato a pensare a un blog in cui dispensare consigli di stile con ironia". L'idea del blog risale a qualche anno fa ma siccome il tempo a disposizione era sempre poco, ha preso vita solo dopo un incidente che ha tenuto Dodi a letto per 6 mesi. Perché enfant terrible? Il suo ex compagno la chiamava così e lei lo trova "così dolce" ■

CELIACHIA: UNA MALATTIA SOCIALE

di Alessio Russo



La malattia celiaca, o celiachia, è un'intolleranza permanente al glutine, responsabile di una tossicità che attacca progressivamente la mucosa intestinale, con tutte le complicanze, anche gravi e irreversibili, che ciò comporta. È una malattia subdola e di difficile diagnosi a causa della variegata sintomatologia, che va da forme dette silenti a manifestazioni più acute. I casi diagnosticati in Italia sono circa trentamila, ma si stima possano soffrirne, senza esserne a conoscenza, un numero almeno dieci volte superiore di persone, con un incremento annuo che sfiora il 10 per cento. Anche uno sguardo all'intero pianeta mostra un'incidenza sempre maggiore, concentrata soprattutto nei paesi occidentali e in quelli in via di sviluppo. Ciò è dovuto ad abitudini alimentari che si basano su una cucina, come quella nostrana, che fa largo uso dei derivati del grano, e che ha esportato i

suoi modelli anche in oriente – basti pensare a Cina e India - dove l'alimentazione si sta velocemente europeizzando. Questa concausa di natura culturale si rivela un fattore di difficoltà anche nel fronteggiare la patologia. L'unica terapia attualmente valida contro la celiachia è quella del controllo dietetico, che consiste nella forzata eliminazione dalla propria tavola di tutti quegli alimenti che contengono glutine, anche in minima quantità. Se per la maggior parte dei casi questo trattamento conduce alla completa scomparsa dei sintomi clinici e alla remissione delle lesioni intestinali, ciò non toglie che tale rigore metta il soggetto in una difficile condizione: non è per nulla semplice, dopotutto, privarsi di prodotti come pane, pasta e dolci - ma i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano spesso anche in altri alimenti, spesso sotto forma di additivi - che sono profondamente radicati





nella cultura alimentare mediterranea. I disturbi psicologici che ne conseguono, come ansia, rabbia e depressione, sono però fondamentalmente legati al danno sociale provocato dalla malattia. Nello studio degli effetti della celiachia è opportuno che alla medicina e alla psicologia si affianchi anche la sociologia, che è in grado di considerare il paziente, al di là della sua individualità, come soggetto inserito in una rete di relazioni. Il ferreo regime dietetico imposto dalla terapia può intaccare il cosiddetto “capitale sociale” della persona, che si accumula, per dirlo in parole semplici, con lo stare insieme condividendo momenti e pratiche comuni. Il cibo è in questo senso non solo fabbisogno biologico ma soprattutto linguaggio delle relazioni, strumento di convivialità. Per evitare che la celiachia dispieghi i suoi effetti sociali più negativi che, abbiamo visto, vanno dalla difficoltà pratica di reperire cibo senza glutine alla percezione dell'esclusione dalla normalità dei rapporti, è necessario l'impegno delle istituzioni e della società civile. Un passo in avanti decisivo è stato il riconoscimento della celiachia come malattia sociale da parte del Ministero della Salute, che si è unito a una serrata campagna di informazione sui prodotti per celiaci e sul loro reperimento

condotta dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC). Oltre gli alimenti naturalmente privi di glutine, infatti, è oggi possibile acquistare vari surrogati di pane, pasta e prodotti da forno, realizzati con farine alternative e certificati da apposite etichette, come il Marchio Spiga Barrata, i cui prodotti vengono automaticamente inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti. Sull'onda di questa sensibilizzazione, poi, sono sempre più i ristoranti e le pizzerie che propongono ai propri clienti menù destinati a chi soffre di questa patologia. Oggi la celiachia si può vivere con serenità, insieme ■



Chiostro degli Affreschi del Carmine Maggiore

Santa Maria del Carmine Maggiore, basilica duecentesca tra le più grandi della città, nonché perla del barocco napoletano, custodiva una splendida coppia di chiostri. Il primo, più piccolo, della metà del Quattrocento, è stato però demolito nel corso dell'edificazione di via Marina e oggi sono visibili solo i resti dei suoi archi. C'è poi lo splendido Chiostro degli Affreschi, sopravvissuto al tempo e alle calamità. Frutto di diverse stratificazioni, sfoggia sulle pareti l'opera di Leonardo de' Grazia di Pistoia, poi completata dal fiorentino Giovanni Balducci agli inizi del Seicento. Gli stupefacenti affreschi presentano scene della vita dei profeti Elia ed Eliseo, nonché la storia dell'Ordine carmelitano e dei suoi santi. All'interno del Chiostro è conservato il sepolcro del vescovo Francesco Rossi e quello di Errico de' Anna, entrambi immortalati in sculture marmoree.



1

Chiostri dei Girolamini

Il complesso religioso dei padri Oratoriani, meglio noti come Girolamini, sorge nell'antico Palazzo di Serripando e comprende una coppia di magnifici chiostri. Il minore, detto Chiostro Maiolicato, prende il nome dallo splendido pavimento, lasciato dalla sontuosa dimora signorile, su cui si alternano mattonelle in maiolica bianche e blu, a formare una sorta di scacchiera. Al centro un pozzo del XVI secolo in raffinato marmo bianco e ai lati un complesso porticato. Il secondo Chiostro, detto degli Aranci, fu edificato nel XVII secolo su progetto di Dionisio Nencioni e di Bartolomeo e Dionisio Lazzari. È concepito per essere una riproduzione dell'Eden, con giardini geometrici e vegetazione lussureggiante, in cui si distinguono i numerosi aranci. Le leggende narrano che il luogo fosse infestato da presenze demoniache particolarmente importune.



2

Chiostro Monumentale della Casa del Salvatore

(Cortile delle Statue)

Il complesso, noto come ex Collegio Massimo dei Gesuiti, fu prima palazzo signorile e poi, a partire dalla metà del Cinquecento, sede del Collegio della Compagnia del Gesù. Si articola intorno a due cortili: il Chiostro del Salvatore e il Chiostro Monumentale. Quest'ultimo, detto anche Cortile delle Statue, fu iniziato nel 1605 e completato nel 1653 su progetto del gesuita Giuseppe Valeriano. Nella vasta area a pianta quadrata, circondata da un massiccio porticato, furono successivamente posizionate statue e busti di uomini illustri, tra i più noti: Tommaso d'Aquino, Giordano Bruno, Gianbattista Vico e Giacomo Leopardi. Non è un caso che queste figure vigilino sull'Accademia Pontaniana, la Biblioteca Universitaria e la Società nazionale di Scienze, Lettere e Arti in Napoli, ubicate nelle strutture interne.



3

Chiostro di San Lorenzo Maggiore

Tra i più rilevanti della città dal punto di vista storico e archeologico, il trecentesco Chiostro di San Lorenzo sorge al di sopra della Napoli greco-romana, su un antico mercato, ed è frutto di numerose stratificazioni. L'attuale struttura risale al Settecento ma permangono ancora gli elementi di epoche precedenti. Nella parte centrale si può ammirare un pozzo con puteale in piperno e marmo, opera dello scultore Cosimo Fanzago. Tutt'intorno si ergono i monumenti funebri in marmo di Errico Puderico, decorato con le armi del defunto sorrette da amorini e attribuito non senza riserve a Giovanni da Nola, di Giuseppe Bondola e di Francesco Palmieri. Tra i frequentatori più illustri del Chiostro si annovera il Petrarca, il quale dimorò per un breve periodo nel complesso di San Lorenzo verso la metà del XIV secolo.



4

Chiostro di San Gregorio Armeno

Scomparsa la struttura originale, probabilmente anteriore all'XI secolo, il Chiostro di San Gregorio Armeno custodisce ancora molti tesori, frutto di interventi successivi. Il più accurato, voluto dalle suore in seguito ai dettami del Concilio di Trento, riguardò il Chiostro che venne reso molto accogliente per le sue abitanti. Nella parte centrale dell'area, tra i profumi di aranci e mandarini, si staglia ancora oggi una bellissima fontana barocca, di controversa attribuzione. All'epoca della costruzione la fontana doveva essere una meraviglia di design - dato l'intreccio di animali marini e altre figure - e ingegneria idraulica: i gettiti d'acqua cambiavano colore a seconda dell'ora in cui la si ammirava. Numerosi gli ambienti in cui si suddivide il chiostro, tra questi: una farmacia e un antico forno, convertito in refettorio per le orfanelle nel XVIII secolo.



5

Chiostri di San Martino

La Certosa di San Martino, sulla collina del Vomero, è tra i maggiori complessi monumentali di Napoli. I Chiostri ubicati al suo interno risalgono al Trecento e hanno l'aspetto di lussureggianti terrazze dalle quali godere il meraviglioso panorama della città. Il Chiostro Grande, forse opera del Dosio e del Fonzago, è uno dei massimi esempi di arte seicentesca napoletana. Qui spiccano il cimitero dei monaci certosini con i caratteristici teschi scolpiti sulle balaustre, le numerose statue e busti dei santi dell'ordine e il finto pozzo centrale. Il tutto contornato da rigogliosi alberi da frutto e dalle spettacolari trame dei pavimenti che corrono sotto i portici. Di età manierista è la cisterna, capolavoro di ingegneria idraulica. Il chiostro più piccolo, detto dei Procuratori, costituisce la via di accesso ai giardini e agli interni del Museo Nazionale.



6

Chiostro dei Santi Marcellino e Festo

Il Complesso dei Santi Marcellino e Festo nasce dalla quattrocentesca fusione di due antichi monasteri. In seguito a questo evento il Chiostro venne ampliato e ristrutturato, divenendo una delle meraviglie della struttura. La sua principale caratteristica è l'esser stato concepito come un vero e proprio belvedere scenografico, è totalmente aperto sul lato che anticamente dava direttamente sul mare. La disposizione dell'intero edificio è chiaramente studiata in funzione della veduta, testimonianza ne sono i piani alti che sovrastano il porticato, dotati di un'ampia balconata. Al centro vi è un bel giardino dove si erge la Fontana dei Delfini, grade vasca barocca. Il monastero fu soppresso nel 1808 e oggi il Chiostro dei Santi Marcellino e Festo ospita il Dipartimento di Scienze Politiche dell'Università Federico II e il Museo di Paleontologia.



7

Chiostro di Santa Maria delle Grazie Maggiore a Caponapoli

Detto anche Chiostro della Maternità per l'iscrizione sul porticato d'ingresso dedicata alle donne in attesa. La pianta rettangolare è delimitata da sei arcate per quattro che poggiano su pilastri di piperno. Le volte a crociera esibiscono decorazioni floreali con motivi dell'arte orientale, mentre gli affreschi che ornano le lunette rappresentano episodi della vita di Sant'Onofrio. Il Chiostro risale al Cinquecento ed è opera degli Eremitani Girolamini. Dal 1809, in seguito alle soppressioni, l'intera struttura passò al Complesso degli Incurabili. Queste mura sono state teatro della storia politica e culturale della città: nel chiostro erano soliti riunirsi i membri dell'Accademia degli Oziosi, fondata nel 1611 da Giovan Battista della Porta. La seconda metà del Settecento vide la struttura centro della Massoneria napoletana, sotto la guida di Serafino Pinzone.



8

Chiostri di Santa Maria la Nova

Due Chiostri, il maggiore intitolato a San Francesco e il minore a San Giacomo della Marca, impreziosiscono il complesso della Chiesa di Santa Maria la Nova. La struttura odierna risale a un intervento cinquecentesco opera dell'architetto Cola di Franco. Il Chiostro di San Francesco, oggi sede dell'Amministrazione Provinciale di Napoli, si contraddistingueva per gli affreschi dedicati al santo, oggi purtroppo scomparsi. Integre sono le pitture del chiostro minore, attribuite a Simone Papa, con un ciclo dedicato a San Giacomo. In quest'area, a forma rettangolare con pozzo di marmo centrale, circondata da un portico, si trovano le suggestive sale del Cinquecento che ospitano sedute d'esame universitarie, meeting ed eventi. Nel vano di passaggio al chiostro, infine, si affacciano i due putti di Luca Giordano che l'artista, a soli otto anni, avrebbe affrescato al posto del padre.



9

Chiostri del Monastero dei Santi Severino e Sossio

Tre i Chiostri del monastero dei Santi Severino e Sossio, fondato dai benedettini, oggi sede dell'Archivio di Stato. Del X secolo è il Chiostro dei Platani, così detto per un vecchio albero le cui foglie avrebbero avuto proprietà taumaturgiche. La struttura è a pianta quadrata, con arcate laterali sorrette da pilastri in piperno e un piano superiore loggiato. Le pareti del porticato presentano un ciclo di affreschi sulla vita di San Benedetto. Nel 1901 il Chiostro fu dedicato a Bartolomeo Capasso. Il Chiostro del Noviziato risale al Quattrocento e si presenta a pianta rettangolare. Tra la fine del XVI e gli inizi del XVII secolo, venne costruito il Chiostro di Marmo, o Quadrato, con un giardino diviso in quadranti. In occasione dell'insediamento dell'Archivio del Regno nel complesso venne eretta una statua raffigurante La Teologia, opera di Michelangelo Naccherino.

10



Chiostri di Santa Chiara

Il Complesso Monumentale di Santa Chiara fu edificato nel Trecento per volere del pio Roberto D'Angiò. Tre Chiostri si trovano nella struttura. Il più piccolo, detto dei Frati, sfoggia una varietà di elementi architettonici; seguono il gotico Chiostro del Servizio e quello delle Clarisse, detto anche Chiostro Maiolicato. Quest'ultimo, il più grande, ha subito diverse trasformazioni. Quella settecentesca di D. Antonio Vaccaro gli ha donato i pilastri maiolicati a pianta ottagonale, decorati con scene vegetali. Il Chiostro è un tripudio di colori che si intrecciano con gli elementi architettonici. A collegare i pilastri vi sono sedili impreziositi con la stessa tecnica da scene della vita quotidiana dell'epoca, mentre le pareti sono interamente coperte da affreschi secenteschi. Dall'ingresso del Chiostro si accede alla sala del presepe con pastori del Settecento e dell'Ottocento.

11



Chiostro di San Pietro Martire

Il Complesso di San Pietro Martire, fondato nel 1294 da Carlo II d'Angiò, comprende oggi il Monastero, la Chiesa adiacente e il Chiostro centrale. Quest'ultimo fu realizzato nel Cinquecento da Giovan Francesco di Palma, che vi impresso il suo stile rinascimentale. La struttura, a pianta quadrata, si estese su tre livelli e al centro del cortile si posizionò una fontana, alimentata da un sofisticato sistema idrico che raccoglieva acqua da tutto il complesso. Più volte, la struttura ha cambiato destinazione d'uso: nel XVII secolo fu luogo d'incontro dell'accademia di San Pietro Martire, dove si riunivano nobili filosofi e scienziati, e poi sede di spettacoli e rappresentazioni popolari. In seguito alla soppressione del 1808 e fino ai bombardamenti del '43, fu trasformata in Manifattura di Tabacchi, per essere poi acquistata, negli anni '60, dall'Università Federico II e destinata alla Facoltà di Lettere e Filosofia.

12





Il biglietto del concerto? Si paga con le bottiglie di plastica

L'assessore all'Ambiente di Santa Maria Capua Vetere (Caserta), Donato Di Rienzo, getta le basi di un'iniziativa che, se realizzata anche da altri suoi colleghi, farà compiere un passo in avanti alla gestione dei rifiuti in Campania. All'interno del programma Life della Commissione Europea, che ha come obiettivo la sensibilizzazione delle istituzioni sulle strategie di prevenzione dei rifiuti, Di Rienzo ha previsto la possibilità di pagare l'ingresso ad eventi che si svolgeranno nel paese casertano, con bottiglie di plastica, lattine o altro materiale da riciclo. Con la speranza che l'iter procedurale abbia esito positivo, iniziamo a mettere da parte i materiali!

1



Nasce lo Scampia Rugby Football Club

Lo sport rappresenta un antidoto alla violenza, un modo per incanalare energie che, soprattutto in certi contesti problematici, rischierebbero di prendere ben altre strade. E' questa la concezione alla base dello Scampia Rugby Football Club, la neonata società sportiva voluta dallo scrittore ed editore Rosario Esposito La Rossa. Un'iniziativa per valorizzare il quartiere napoletano di Scampia, che vuole scrollarsi di dosso il degrado in cui è stato gettato per anni e che attraverso questa società spera di diventare un punto di riferimento per l'approfondimento di questa disciplina.

2



Crescono le imprese al femminile

Nonostante la crisi e le aziende costrette a chiudere, le start-up al femminile sono in crescita e rappresentano l'11% del totale. La notizia è stata diffusa durante un convegno promosso dalla Campagna Frecciarosa 2013, in collaborazione con l'università Luiss. Il tutto si spiega con la nota capacità delle donne di adattarsi alle più svariate situazioni, e quindi anche alla crisi economica attuale? Può darsi, ma il dato certo è che le imprese guidate da donne hanno dimostrato di eccellere nelle attività più innovative e multifunzionali e di possedere grande elasticità in un mercato in costante evoluzione.

3

Il futuro è "green or white"

Da qui al 2020 la green economy creerà in Italia oltre 250.000 posti di lavoro, mentre la white economy addirittura 1.061.000. I nuovi posti saranno il frutto della creazione di nuove professionalità o dell'adattamento di figure professionali già esistenti, ma con speciali qualifiche. In Italia la normativa cambia in base a ciascuna Regione, per questo Mostra Convegno Expocomfort, la biennale di riferimento per i settori dell'impiantistica civile e industriale, pubblica una guida per orientarsi in questi settori emergenti.



4

I piccoli elettrodomestici? Portiamoli al centro commerciale

Secondo le normative attuali lo smaltimento degli elettrodomestici può avvenire contestualmente all'acquisto di un nuovo elettrodomestico, consegnando il vecchio al negoziante, oppure attraverso le isole ecologiche predisposte da ciascun Comune. Forse non tutti sanno, però, che da quest'anno, grazie a una direttiva europea, i piccoli elettrodomestici (telefonini, stampanti, etc.) possono essere smaltiti anche presso i centri commerciali che superino i 400 metri quadrati e senza l'obbligo di acquisto di un nuovo apparecchio.



5

I bagagli trovano posto anche nella bicicletta

I ciclisti urbani potranno viaggiare più equipaggiati, grazie alla bici con il portabagagli! David Hotard, un designer industriale della Georgia Tech di Atlanta, ha realizzato con l'aiuto dei colleghi Matthew Campbell ed Edwin Collier, il prototipo "Transport Bike", una bicicletta dal design moderno che sulla ruota anteriore è dotata di un "tascone" che può contenere oggetti fino a 11 kg. La ruota, grazie ad un meccanismo strutturale, non risulta appesantita ed è quindi possibile sfrecciare leggeri come se non si trasportassero bagagli.



6



L'ascensore che fa risparmiare sulla bolletta della luce

L'idea è venuta agli ingegneri di Encosys, azienda italiana che si occupa di sistemi intelligenti, ovvero creare un accumulatore meccanico, lo Storage energy management (Sem), in grado di assorbire e conservare l'energia cinetica prodotta dall'ascensore in frenata, che normalmente invece viene dissipata in calore, per riutilizzarla al momento della partenza. L'efficienza energetica della macchina si traduce in una minore quantità di potenza impegnata e di conseguenza in un risparmio sulla bolletta condominiale. Inoltre anche in caso di blackout, il Sem garantisce il completamento della corsa.

7



Via libera ad apparecchi elettronici durante tutte le fasi di volo

Sarà contento chi viaggia in aereo per lavoro e con ritrosia spegne il pc. L'Easa, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Aerea, vara una normativa che permetterà l'utilizzo delle apparecchiature elettroniche (smartphone, pc, tablet, lettori mp3, etc.) durante tutte le fasi di volo purché impostate in modalità off line. Fino ad oggi, l'utilizzo di questi dispositivi era possibile solo in fase di crociera. La nuova modalità non inciderà sulla sicurezza del trasporto e non avrà limitazioni particolari, salvo casi speciali in cui i passeggeri saranno avvisati dal personale di bordo.

8



Mai più in coda con Google Maps e Waze

Google maps diventa ancora più efficiente dopo l'acquisizione di Waze, il social network dedicato al traffico e aggiornato in tempo reale dagli utenti della community. Le indicazioni dei percorsi suggerite da Google Maps saranno da oggi integrate con quelle provenienti da Waze, in questo modo sarà ancora più facile pianificare il proprio percorso, evitando code, rallentamenti o lavori in corso. Per usufruire del servizio non è necessario scaricare l'applicazione di Waze: il download va effettuato solo se si vuole partecipare attivamente alla community segnalando ostacoli al traffico.

9

Successo del car sharing, dopo Milano in programma in altre città italiane

Il servizio di car sharing Car2Go, che ha debuttato a Milano, ha avuto grande seguito tanto da far ipotizzare a breve il lancio in altre città italiane. Il fenomeno non stupisce, considerando gli elevati costi delle assicurazioni auto a carico della maggior parte degli automobilisti italiani. La formula prevede il noleggio di auto ecologiche composte da una flotta di Smart, noleggiabili senza canoni a una tariffazione di 0,29 euro al minuto. Inoltre, al termine dell'utilizzo, la vettura può essere lasciata in qualsiasi parcheggio, persino in quelli gialli destinati ai residenti.



10

On line la prima banca data dei medicinali

È disponibile sul sito dell'Aifa, l'Agenzia Italiana del Farmaco, la banca dati dei farmaci autorizzati sul territorio nazionale. Sul portale al momento sono presenti più di 16.000 foglietti illustrativi, ma in un prossimo futuro la banca dati offrirà informazioni ancora più dettagliate relative ad ogni farmaco. La piattaforma rappresenta un prezioso strumento messo a disposizione sia del cittadino che di tutti gli operatori della salute, affinché si possa attuare un utilizzo sempre più consapevole e responsabile dei farmaci.



11

Tumore al seno: i casi di guarigione aumentano del 10%

In 15 anni i casi di guarigione per tumore al seno sono aumentati del 10%, arrivando ad un totale dell'87%. I dati sono forniti da Francesco Cognetti, presidente dell'International Meeting in New Drugs in Breast Cancer, il convegno internazionale che si è svolto a Roma. Il traguardo è stato raggiunto grazie alla messa a punto di farmaci sempre più mirati, volti cioè a colpire unicamente le cellule malate, in associazione a campagne di prevenzione per sensibilizzare le donne in merito ad un'alimentazione corretta e uno stile di vita sano.



12

ARIETE



Natale sta arrivando ma avreste bisogno del doppio del tempo per riuscire a portare a termine tutto quello che in estate avevate pensato di concludere proprio in questo periodo. Tuttavia non preoccupatevi troppo, in fondo un po' di riposo non potrà che farvi bene e poi i programmi sono fatti, a volte, per non essere rispettati. Con il nuovo anno ripartirete più in forma che mai.

TORO



Le battaglie non finiscono mai. Sappiate però che anche quando il cielo sembra plumbeo, il sole può essere proprio lì, pronto a uscire all'improvviso e cambiare in meglio una giornata così così. Continuate con la dieta, i risultati che avete avuto finora sono niente rispetto a quelli che otterrete tra qualche mese. Il lavoro non vi darà grandi soddisfazioni ma non importa, di questi tempi l'importante è portare i soldi a casa.

GEMELLI



Natale è uno dei vostri periodi preferiti dell'anno, il buon umore è quindi quasi un obbligo. Mettete da parte preoccupazioni e problemi e rilassatevi. In amore, per i single, potrebbero aprirsi nuove e interessanti prospettive. Fate attenzione al cibo, esagerare in questo periodo potrebbe crearvi più di un fastidio nei prossimi mesi.

CANCRO



Siamo alle solite, sempre con la testa troppo in basso o troppo in alto. Certo, non è un periodo facile, ma siete dei combattenti e, dunque, andate avanti senza stare lì a rimuginare in continuazione. Come al solito lo sport può essere un vostro valido alleato, oltre a tenere in forma il vostro fisico può mantenere in equilibrio anche il vostro spirito.

LEONE



La presenza di Mercurio nel vostro segno non vi aiuta, specie nei rapporti con gli altri. Sarete litigiosi e spesso amici, familiari e colleghi parleranno di voi alle spalle. Ma non preoccupatevi, gli equivoci verranno sciolti in un batter d'occhio. Sempre, naturalmente, se voi vi sarete comportati bene, altrimenti passerete dei brutti quarti d'ora. Comunque, non sarebbe inopportuno da parte vostra un approfondito esame di coscienza.

VERGINE



Incredibili cambiamenti sono alle porte: giusto il tempo di mangiare il panettone e la vostra vita, specie quella lavorativa, avrà una svolta impensabile fino a qualche mese fa. Dal punto di vista dei sentimenti, invece, tutto scorre come sempre, grandi soddisfazioni e al contempo anche grandi dubbi: resistere, come vi dimostra anche la sfera lavorativa, non sempre è la scelta migliore. Una birra con un vecchio amico ogni tanto, anche a tarda sera, vi aiuterà a stare meglio con voi stessi e con gli altri.

BILANCIA



Il modo in cui hai pensato di percorrere la strada che hai davanti è quello giusto e vedrai che pian piano i risultati arriveranno. Le feste saranno un momento particolare ma l'affetto della famiglia e degli amici ti aiuteranno a tenere alto il morale. Continua con lo sport e la cucina: sono per te potenti valvole di sfogo.

SCORPIONE



Lavoro, lavoro, sempre e solo lavoro. Ma ogni tanto un'uscita con gli amici, una birra "come ai vecchi tempi", può darvi quella serenità che cercate da tanto e che vi serve per affrontare le vostre intense giornate. Cercate di fare attenzione ai carboidrati e ai grassi (specie quelli di origine vegetale), la vostra propensione a ingrassare è risaputa quasi quanto quella a essere stressati.

SAGITTARIO



Grandi novità in arrivo. La vostra vita si appresta a vivere una nuova, splendida, tappa. Anzi cercate di godervela fino in fondo: siete spesso troppo nervosi. Certo, gli altri proprio bene con voi non si comportano, però il più delle volte sono cose di poco conto e non vale la pena rovinarsi una giornata per questo. Quando il tempo lo permette, sono consigliate lunghe passeggiate, magari addolcite da un po' di cioccolata.

CAPRICORNO



Un duro periodo di lavoro è finalmente terminato e ora, fatti due conti, è il momento di una bella vacanza, magari in qualche località nordica con il vostro amato o con la vostra amata. Fate comunque attenzione ai dolci, potreste mettere quei chili di troppo che non si smaltiscono mai in tempi brevi. Con l'arrivo del freddo la sera è meglio un bel film che una corsa nel parco.

ACQUARIO



Con quel Mercurio in Scorpione che gravita nel tuo segno non stupirti se sarai nervoso e intollerante. Tuttavia sarebbe opportuno cercare di essere un po' più aperto con il prossimo (che a volte, su di te, può avere anche ragione!) e soprattutto evitare alterchi inutili o su cose di poco conto. Bere molta acqua potrà esserti di aiuto per depurarti.

PESCI



Si avvicina per voi una fase piuttosto strana, in cui non riuscirete a capire e a farvi capire dagli altri. In realtà, tutto è piuttosto magmatico e potrebbe tanto essere un innocuo momento di passaggio, tanto l'inizio di un periodo di profondo cambiamento. Per fortuna i vostri "riferimenti storici" vi saranno vicino, indicandovi la giusta rotta da seguire.

La ricetta di Nonna Maria



Zeppole e zeppoline

Lista della spesa

Ingredienti per 5 persone:

800 g. farina

5 uova

4 cucchiari di zucchero

3 cubetti di lievito

400 g. di patate calde

due pizzichi di sale

90 g. di burro

due bucce di limone

un bicchierino di limoncello

150 g. di acqua calda per sciogliere il lievito

Preparazione

Versare la farina e fare un buco al centro. Aggiungere il burro, le patate lesse e calde schiacciate con la schiacciapata. Mettere lo zucchero, le uova, il sale e i limoni grattugiati. Versare il limoncello. Poi aggiungere il lievito sciolto in 150 g. di acqua calda. Impastare tutto. Quando l'impasto si è ammorbidito, batterlo più volte sul tagliere, in questo modo si staccheranno dall'impasto dei rotolini che formeranno le zeppole. Adagiarle sul tagliere a distanza l'una dall'altra. Lasciar crescere per due ore. Dopo preparare una padella dove si metterà a riscaldare l'olio e quando sarà abbastanza caldo friggere le zeppole. Appena fritte, ancora calde, adagiarle in un recipiente con lo zucchero.



“
Ci conosciamo?
”



Fai **conoscere** la tua azienda. Assicura
una vetrina unica per prestigio e visibilità.
Entra subito in dodici magazine.

dodici



Prenota subito il tuo spazio. Scrivi a commerciale@architesto.com



SEA Engineering group

blu martin
YACHTS



REALIZZIAMO IL MEGLIO!

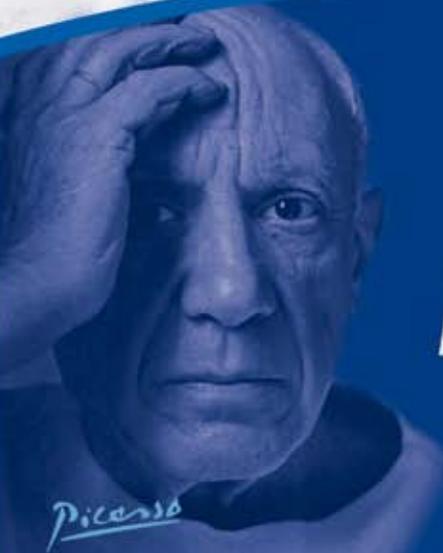


ST 13.90 ST 48 ST 52 ST 55 ST 58

38 MXM 380 V 50 XSM 52 XSM-L



il fascino del BLU



SEA ENGINEERING: via Imbriani, 36 - 73100 Lecce (LE) - Tel. +39 342 8039266 - Fax +39 0832 458023

CANTIERI: Via Duzioni, 24/27 - 22063 Asnago Cantù (CO) - Via dell'Industria, 80 - 22070 Cassina Rizzardi (CO)

www.blueice-boats.com - www.blumartin.com - seaengineering@pec.it