



touch
your
target

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

BIMESTRALE DI ATTUALITÀ, BUSINESS E LIFESTYLE
Anno III - maggio/giugno 2012 - distribuzione gratuita

KING OF CATERING
Intervista a Paolo Tortora

SPECIALE BUSINESS
Unione Imprenditori Italiani

SPECIALE FORMAZIONE
Link Campus University

SPECIALE LONDRA 2012
Atleti campani sotto il Big Ben
Intervista a Carlotta Ferlito
I record di Assunta Legnante

IMPERO MICROGAME
Intervista a Fabrizio D'Aloia

LEGEA A WALL STREET
Intervista a Luigi Acanfora

Trame d'autore

Il brand sartoriale partenopeo Luigi Borrelli
per capi di abbigliamento come oggetti d'arte



architesto
gruppo editoriale

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

think
your
target





take
your
target

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



TYPOGRAPHY

Dalla *Stampa* alla *Consegna*,
senza fare una *piega*.

Printer Group Italia s.r.l.

Corso Vittorio Emanuele, 42
80053 Castellammare di Stabia (Na)



www.printergroup.it
info@printergroup.it



Tel./FAX 081 8701248

Numero Verde
800 033 772

Gli elementi della qualità

di Roberto Miele

Stile, gusto e dedizione. Sono questi gli ingredienti che trasformano le migliori intenzioni in progetti di qualità. Non il risultato dunque, né l'improvvisazione, che, per quanto all'occorrenza utili, si esauriscono nella propria epifania.

Apertura di campo, per la sezione Business & Imprese, con il marchio internazionale dell'eccellenza sartoriale partenopea **Luigi Borrelli**, la cui la Maison in via Filangieri a Napoli produce veri e propri oggetti d'arte per i guardaroba di tutto il mondo. Dai défilé ai tavoli con il Re del catering **Paolo Tortora**, amministratore delegato della società di servizi "Galà Eventi" e ristoratore del "Paradisoblanco - Terrazza del Gusto" a Posillipo. Poesia e cucina tipica napoletana, invece, nel ristorante "Al Poeta" dei fratelli **Enrico, Salvatore e Paolo Variabile** ispirato alla memoria di Salvatore di Giacomo che dedicò la celebre "Marechiaro" alla loro bisnonna Carolina. Tutte esperienze, queste, che convergono nell'**Unione imprenditori italiani**, fondata lo scorso anno nel capoluogo campano e già entrata nella seconda fase di attività: fase strategica, di supporto a quella programmatica, per mettere in campo le azioni di diffusione della cultura d'impresa al di fuori dei tradizionali schemi associativi. In chiusura di sezione, l'intervista ai fratelli **Gianni e Mario Di Lunardo**, proprietari del marchio "Saint John's Bier" che a Faicchio, in provincia di Benevento, produce la linea "LA birra artigianale", diventata, in poco meno di dieci anni, garanzia di gusto e di professionalità.

Per "Attualità & Cultura", l'attenzione si sposta, al convegno della Link Campus University di Napoli, "Cittadini e cultura criminale: tra silenzi e responsabilità", secondo del ciclo di seminari 2012 promosso dal Responsabile accademico **Girolamo Boffa**. Con il parterre delle grandi occasioni: **Annamaria Torre, Serena Lamberti, Giuseppe Crimaldi, Giuseppe Cioffi, Marcello Ravveduto, Diego Guida, Paolo Miggiano e Patrizio Rispo**. Quindi, riflettori puntati sugli atleti campani

che parteciperanno alle Olimpiadi di Londra, in programma dal 27 luglio al 12 agosto: da **Clemente Russo** ad **Antonella Del Core**, passando per **Monica De Gennaro, Andrea Caianiello** e **Antonietta Di Martino**. Tra le protagoniste dell'evento, l'astro nascente della ginnastica artistica italiana **Carlotta Ferlito**, da noi intervistata in esclusiva poche ore prima dello scudetto vinto con la sua squadra, la Gal Lissone. Ma attenzione anche alle Paralimpiadi, con la storia di **Assunta Legnante** che, partita da Frattamaggiore, ha appena battuto il record del mondo nel lancio del peso ai Campionati italiani assoluti paralimpici di atletica leggera nonostante un glaucoma congenito che le ha rubato la vista. E ancora: Mr. Poker online, **Fabrizio D'Aloia**, che con la sua azienda beneventana "Microgame spa" è diventato leader in Italia nel gioco a distanza con un fatturato annuo di 150 milioni di euro; l'amministratore del marchio di abbigliamento, accessori e materiale tecnico per lo sport "Legea", **Luigi Acanfora**, che dalla base storica di Pompei sta progettando lo sbarco a Wall Street; e l'istruttore sesto Dan di taekwondo, **Enrico Giordano**, gestore da quattordici anni del complesso di palestre "San Paolo Fitness club" nello stadio di Fuorigrotta.

Infine, per la sezione Lifestyle: l'anteprima delle opere dell'illustratore argentino **Fabian Negrin** in mostra all'Associazione culturale Hde; l'ecosostenibilità delle imprese italiane in vista del doppio appuntamento di Rio de Janeiro, la XL Giornata mondiale dell'ambiente (5 giugno) e la XX conferenza delle Nazioni unite sullo Sviluppo sostenibile (20-22 giugno); lo stato di salute dell'ecosistema mediterraneo, al centro della Giornata internazionale per la biodiversità (22 maggio); le opportunità digitali per superare il divario tra uomini e donne al Sud Italia, tema della VI edizione della Giornata mondiale delle telecomunicazioni e della Società dell'informazione (17 maggio); e le interferenze delle filiere del tabacco campana e nazionale nella Giornata mondiale senza fumo (31 maggio).

Direttore responsabile:
Roberto Miele
direttore@dodici magazine.com

Redazione:
Maurizio De Santis
Vitale Esposito
Francesco Prisco
Vanni Truppi
redazione@dodici magazine.com

Reporter:
Rocco Rorandelli / TerraProject

Progetto grafico:
Antonio De Marco

Hanno collaborato:
Francesca Beato
Girolamo Boffa
Francesco De Pretis
Francesca Di Trano
Antonella Donnarumma
Angelo Giugliano
Rosario Maddaloni
Luca Napolano
Serena Roberto
Paolo Romano
Gaetano Scaffidi
Ivano Volpe
Andrea Zappulli

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

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

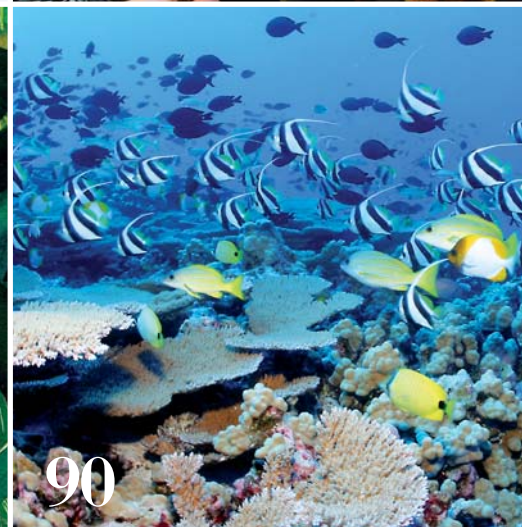
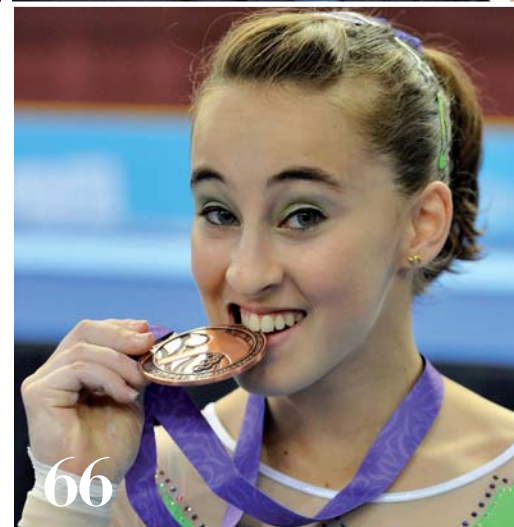
Stampa e grafica:
Printer Group Italia s.r.l.
Corso Vittorio Emanuele 42
80053 Castellammare di Stabia (NA)
info@printergroup.it

Tiratura: 4.000 copie

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



Sommario

maggio-giugno 2012

BUSINESS & IMPRESE

16 Trame d'autore
Il brand "Luigi Borrelli"
raccontato dal figlio Enrico

22 King of catering
Intervista a Paolo Tortora

26 Impero Microgame
Intervista a Fabrizio D'Aloia

30 Legea verso Wall Street
Intervista a Luigi Acanfora

36 Cibo e poesia
Intervista ai fratelli Varriale

40 SPECIALE BUSINESS:
Unione imprenditori italiani
Reti d'impresa
contro la crisi

44 Birra inglese a Faicchio
Intervista a Gianni Di Lunardo

ATTUALITÀ & CULTURA

49 SPECIALE FORMAZIONE:
Link Campus University
"Tra silenzi e responsabilità:
cittadini e cultura criminale"

60 London rings
Gli atleti campani alle Olimpiadi 2012

66 Ferlitomania
Intervista a Carlotta Ferlito

72 Il peso oltre l'ostacolo
La storia di Assunta Legnante

76 Taekwondo a Fuorigrotta
Intervista a Enrico Giordano

82 Fabian Negrin a Napoli
Mostra dell'illustratore argentino
presso la Galleria Hde

86 Vita italiana più green
Verso un Paese ecosostenibile

90 Gli alieni del mare
Melting pot Mediterraneo

92 Digital women
Oltre il divario di genere

94 Fumatori al bivio
Salute e affari in filiera

LIFESTYLE



Let your body drive

auto uno

Napoli

Via Nazionale delle Puglie 190/b - Tel 081 7593700 - Fax 081 7599824

Casamarciano (Na)

Via Nazionale delle Puglie Km 55 - Tel. 081 8298017 - Fax 081 8298859



PEUGEOT



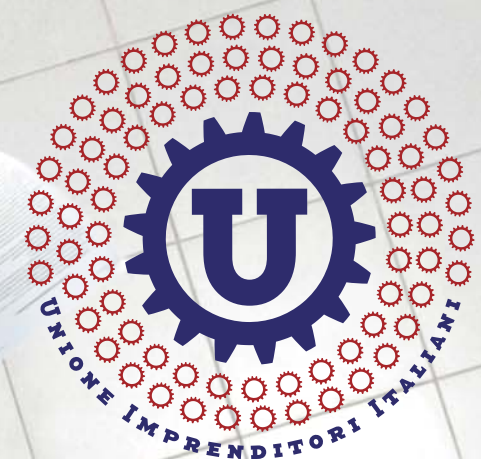
**...E ADESSO
TOCCA A TE...**

LINK CAMPUS UNIVERSITY
PREPARING LEADERS FOR EVOLVING WORLDS



www.unilink.it

CONdivide et impera



Unione imprenditori italiani
Viale Gramsci 16 - 80122 Napoli
081.669640 - 081.7618814
www.unioneimprenditoriitaliani.it
info@unioneimprenditoriitaliani.it



La camicia? Oggetto d'arte!

➤➤ NEI **SOLCHI** DELL'IMBASTITURA
DEL BRAND DI **LUIGI BORRELLI**
TRA GESSI, AGHI, FILI E FORBICI ◀◀

di Roberto Miele

di Maurizio De Santis



La camicia come opera d'arte nell'epoca della sua irriproducibilità tecnica. È questa, parafrasando un capolavoro della sagistica sull'autenticità, la sintesi del brand di Luigi Borrelli. Il marchio internazionale dell'eccellenza sartoriale partenopea affonda le radici nel 1904, quando la madre Anna comincia a lavorare nel laboratorio della zia di camicie da uomo dove apprende l'arte di confezionare capi su misura, specializzandosi nella composizione della "mouche" perfetta, della cucitura del collo e della celeberrima arricciata. Nel 1928, l'apertura del primo atelier a Sant'Anastasia, nell'hinterland vesuviano, destinato a un ristretto e selezionatissimo numero di clienti. Quindi, l'ingresso in boutique di Luigi, che fa della dovizia di particolari il valore aggiunto dell'attività di famiglia e in soli di-

ciassette anni, dal '40 al '57, rifinisce la "Luigi Borrelli Camiceria", oggi "Luigi Borrelli Group" composto da "Giamp srl", "Sartoria Napoletana srl", "Megaride srl", "Compagnia Manifatture Cashmere spa" e "Gigiesse Group spa". Poi, la terza generazione capitanata da Enrico con la Maison centrale in via Filangieri a Napoli - collegata allo showroom di Milano e alle oltre venti agenzie nazionali e internazionali - dove le linee esclusive delle camicie personalizzate che hanno vestito i principali protagonisti della storia italiana (Vittorio Emanuele insignì la Maison di fregiarsi del titolo di fornitore della Real Casa di Savoia, iscritto al registro reale con il numero 16) sono alla base di una più ampia produzione total look fatta di abiti, maglieria, cravatte, pantaloni, jeanseria, accessori mare e calzature, approdata nei guardaroba di tutto il mondo. A parlarne con il "dodici" è proprio



Enrico Borrelli, figlio di Luigi.

Come descriverebbe le caratteristiche del brand?

Mio padre Luigi ha consacrato l'abilità sartoriale di famiglia a tratto distintivo del "made in Italy" nel mondo. In un'epoca come questa, dove la produzione dei capi di abbigliamento è standardizzata su larga scala, i nostri prodotti profumano ancora di manualità, di gesso e ago, di filo e forbici, e tale aspetto li rende unici e inimitabili. Ogni capo è diverso dagli altri, ognuno ha una storia da raccontare.

Quali mercati, oggi, ne accolgono le trame?

La ricerca di dettagli distintivi e le finiture di alto pregio, nonché la qualità dei materiali, esportano uno stile di vita non solo un prodotto. Per questo siamo ricercatissimi tanto in Italia - dove abbiamo tre flagship stores, a Napoli, Roma e Milano - quanto in Svizzera, negli Stati Uniti, in America

“
LE LINEE ESCLUSIVE DELLE CAMICIE
SU MISURA DEL BRAND **LUIGI BORRELLI**
HANNO VESTITO I PRINCIPALI PROTAGONISTI
DELLA **STORIA ITALIANA**: VITTORIO EMANUELE
INSIGNÌ LA MAISON DI FREGIARSI DEL TITOLO
DI FORNITORE DELLA REAL CASA DI SAVOIA
”



▶▶ OGNI CAPO FIRMATO LUIGI BORRELLI
 È UN **UNICUM, DIVERSO DAGLI ALTRI**, OGNUNO
 HA UNA SUA STORIA INEDITA DA RACCONTARE **◀◀**

Latina, in Russia e in Giappone, con una rete di vendita estesa su tutti i continenti di riferimento.

Chi sono i vostri clienti tipo?

Eterogenei tra loro per le diverse occasioni in cui scelgono di indossare i nostri capi, hanno un minimo comune denominatore nell'attenzione ai particolari. Un uomo sofisticato, dunque, sia esso manager di successo, viaggiatore o libero professionista.

Dal laboratorio di sua nonna ad oggi, cosa è cambiato?

È rimasta intatta l'artigianalità del processo sartoriale, adattata, però, ai gusti e alle esigenze di vestibilità di una società più giovane, internazionale e multietnica.

Lusso e quotidianità, dunque?

Dipende. Spesso basta rispettare i canoni del buon vestire.

E la collezione Luxury Vintage, allora, per chi è pensata?

Tasto dolente, perché oggi l'interpretazione del prodotto "vintage" è distorta dai marchi di prêt-à-porter italiani prodotti all'estero. Può immaginarne la qualità... e per questo noi l'abbiamo tenuta in vendita fino alla collezione AI 12 13, ma dalla prossima PE13 la ritireremo per concentrarci sulla crescente richiesta di lusso derivante dai mercati internazionali.

Occhi puntanti, dunque, sul mood della collezione primavera/estate?

Collezione ispirata all'Havana, a quell'atmosfera che rapisce e affascina chiunque sia disposto ad esplorarne la musica e i sapori. Il carrello colori parte dal bianco, passa per un beige color chino e per un grigio pallido, arriva a un azzurro polvere e sfocia in blu royal e blu navy. Con trattamenti naturali e fibre nobili: cachemire, seta e cotone.

King of catering

➤➤ DA ITALIA '90 AL PARADISOBLANCO:
PAOLO TORTORA, IL RE DEL CATERING,
SVELA COME "DARE BELLEZZA AL GUSTO" ◀◀

di Luca Napolano

Tra una millefoglie di baccalà e peperoni con pesto di olive nere e patatine chips e la crema pasticceria con frutta caramellata, in pochi consiglierebbero le candele spezzate al ragù di coniglio e il filetto di dentice verace scottato con patate croccanti e ratatouille di verdure. Paolo Tortora, 52 anni, e una vita in giro per il mondo a organizzare catering per grandi eventi, ha sperimentato abbinamenti culinari che nessun MasterChef o Gambero rosso saprebbero ricalcare. Il segreto? «Dare bellezza al gusto», come spiega in questa intervista in esclusiva al "dodici", mentre guarda il golfo di Napoli dalle enormi vetrate del ristorante "Paradisoblanco - Terrazza del Gusto" in via Catullo, a Posillipo, sua più recente scommessa imprenditoriale al culmine di una carriera nel catering e nel banqueting per i Mondiali di calcio di Italia '90, i delegati e gli

ambasciatori del G7 a Napoli e, tra gli altri, gli oltre cinquemila invitati del congresso nazionale di diabetologia della Mostra d'Oltremare, nonché già amministratore della società di servizi di ristorazione congressuale alberghiera e privata "Galà Eventi" marchio della "Servizi generali ristorazione srl".

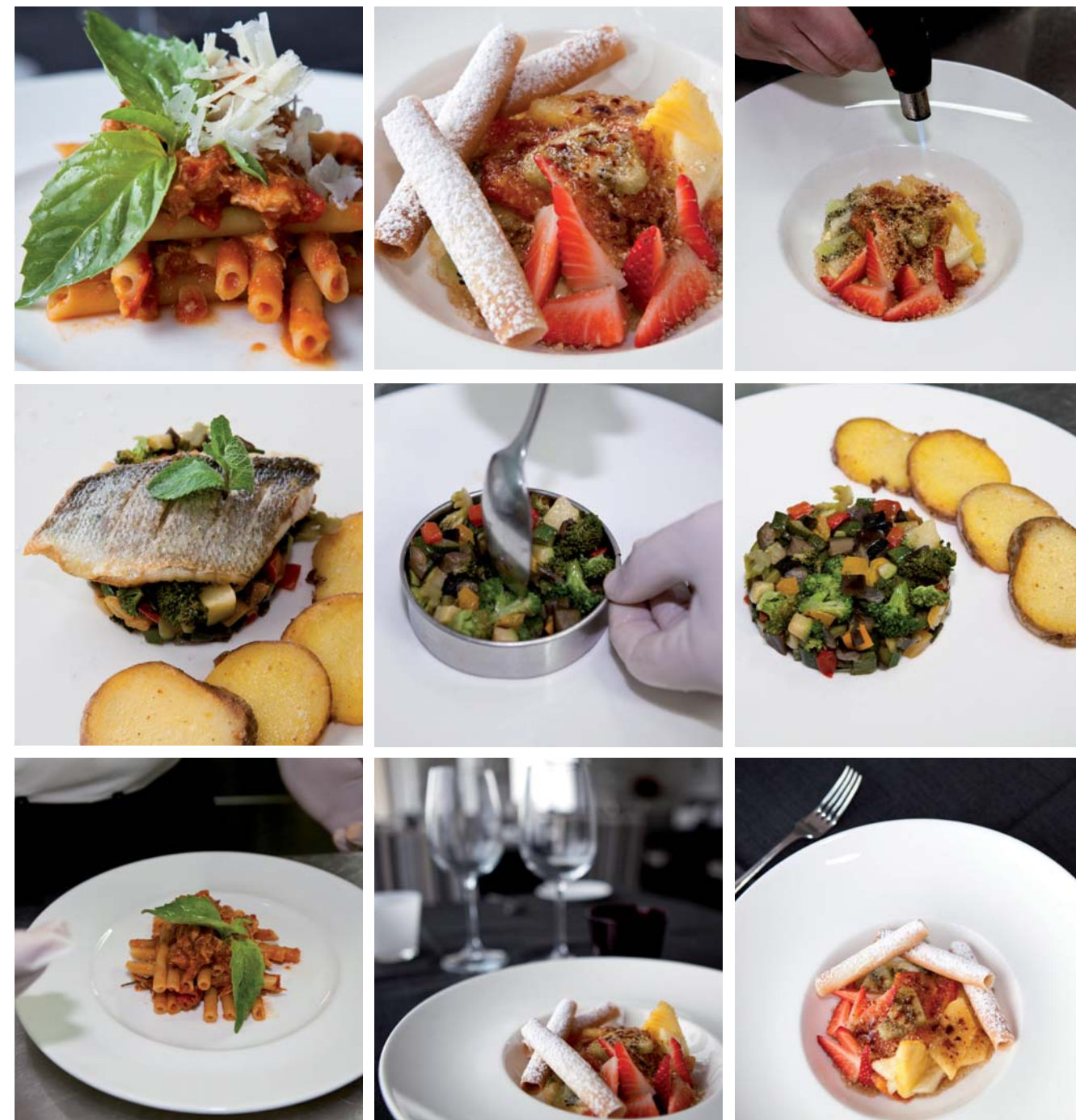
Prima l'estetica del palato o la qualità del servizio?

Sono i due lati di una stessa medaglia, a mio avviso. Non è possibile separare la cucina d'autore dall'ideale della bellezza o dalla professionalità.

Partiamo dalla cucina, dunque?

Si parte sempre dalla cucina. Ma parlarne, senza assaporarla, è un peccato. Ricorda Virginia Woolf? «Il buon cibo giova molto alla buona conversazione: non si può pensare bene, né amare bene, né dormire bene se non si è mangiato bene».

E allora, parliamo degli ingredienti...





“

L'ESTETICA DEL PALATO E LA QUALITÀ DEL SERVIZIO SONO, PER PAOLO TORTORA, I DUE LATI DI UNA STESSA MEDAGLIA E NON È POSSIBILE SEPARARE LA **CUCINA D'AUTORE** DALL'IDEALE DELLA BELLEZZA O DALLA CRUDA PROFESSIONALITÀ...

”

Richiedono cura e molta attenzione. È difficile far convivere su uno stesso tavolo il baccalà con i peperoni e la mozzarella in crosta di porcini con la pasta e patate o la tradizionale zuppa di pesce. C'è un criterio alla base...

Quale?

Rispettare le stagioni e i loro frutti: cozze d'estate, funghi e tartufi in autunno, zuppe d'inverno e così via. Tutto il resto, dagli accostamenti al design dei piatti, è creatività.

Nessun merito agli chef?

Anzi, i nostri li considero dei veri artisti. Di alto profilo, sebbene giovani, offrono ai clienti menù a dir poco incantevoli che partono sempre dalla cultura Mediterranea e che, di volta in volta, ne esplorano tutte le contaminazioni possibili.

In linea con la location, considerati il panorama e gli interni...

La collina di Posillipo e il golfo sottostante che cingono l'intero ristorante come in un abbraccio e prorompono dalle vetrate ci danno l'impressione di essere en-plain-air. Da qui anche il nome della struttura: Paradiso, per il panorama di via Catullo; Blanco per il colore dominante delle sale interne, caratterizzate, inoltre, da arredi minimal, caldi ed eleganti.

E per quanto riguarda i servizi?

Organizziamo eventi di ogni tipo, per una capienza massima di centotrenta persone: ristorazione a la carte, cerimonie, meeting aziendali e grandi eventi.

Eventi come quelli dedicati alla musica lirica?

Sì, l'associazione "L'opera in tasca", in collaborazione con "Galà Eventi", ha realizzato inediti percorsi enoliricogastronomici come a "A cena con... la Carmen", ispirato al capolavoro di Georges Bizet, e "Le donne di Puccini a cena", entrambe in-

terpretate dal soprano Sabrina Messina.

Serate a tema, giusto?

I sapori della lirica e quelli della cucina. Abbiamo proposto, infatti: per la Carmen, gazpacho in tazza, risotto al nero di seppie, baccalà samfaina, torta Santiago e i vini Moscatel oro e Viña Sol; per Puccini, tempura di terra e mare abbinato alla tragedia di Madama Butterfly, tonnellari all'amatriciana collegati alla Tosca, maialino in agrodolce per la Turandot e soufflé artistico della Bohème.

E per i palati ancora da strutturare?

Si può partire dalle serate ispirate al gioco "Chi vuol essere milionario?", dove ogni tavolo rappresenta una squadra e, tra una domanda e l'altra, si possono degustare diversi tipi di piatti dai più tradizionali ai meno consueti. L'importante, d'altronde, è il primo passo...

Impero Microgame

➤➤ DA BENEVENTO AL WEB
FABRIZIO D'ALOIA RACCONTA
COM'È DIVENTATO **MR. POKER** ONLINE ◀◀

di Vanni Truppi

Zona industriale di Benevento, a ridosso della statale dei Due principati: contrade, capannoni, masserie e strade vicinali. Non è Las Vegas, eppure proprio qui è nata e opera una delle realtà imprenditoriali più dinamiche a livello internazionale del gaming online. Volete puntare qualche euro sul superenalotto o giocare a poker comodamente seduti a casa? Con molta probabilità utilizzerete la piattaforma di "Microgame", società per azioni leader del mercato in Italia, fondata da Fabrizio D'Aloia, classe 1964, sedici anni fa. L'azienda raccoglie ogni anno, in media, 1,6 miliardi di euro di giocate on line, e ne fattura circa 250 milioni, sia sviluppando e fornendo applicativi e relativi servizi integrati di gestione per skill games, concorsi a pronostici, scommesse a quota fissa, scommesse ippiche, lotterie e bingo, sia attraverso

la community "People's poker network" che comprende 130 siti di gioco in Italia e che vanta oltre 1,5 milioni di conti di gioco aperti.

Ingegnere, come nasce l'idea di Microgame?

Ho iniziato l'attività imprenditoriale a metà degli anni '80, realizzando programmi per i computer. Poi, nel 1995, ho intravisto le potenzialità di Internet e ho avviato una società di Internet Provider, cedendo dopo qualche anno il ramo di azienda a un operatore di telefonia. I ricavi sono stati investiti nello sviluppo della piattaforma gaming. Del resto, lo sviluppo del web ha dato una grossa spinta al settore ed io ho solo creduto con entusiasmo a tale innovazione.

La sua è una azienda dai grandi numeri...

In Italia siamo leader del mercato del gioco a distanza, con una quota di mercato di circa il 30 per cento. Basti pensare





che raccogliamo, ogni anno, circa 1,6 miliardi di euro per il gioco on line.

Quali sono i giochi più amati?

I volumi più elevati li facciamo con il poker, che raccoglie circa il 65 per cento. Poi ci sono le scommesse sportive, che stanno sul 30 per cento e il restante 5 per cento è generato dagli altri giochi on line. In prospettiva, però, per l'anno prossimo posso dire che ci sarà una crescita dei giochi da casinò.

Lei si è laureato in Ingegneria a Napoli e ha creato un impero in Campania, peraltro nel campo delle tecnologie. È un miracolo?

È motivo di grande soddisfazione aver avviato la mia azienda a Benevento e posso dire con fierezza che in questi anni abbiamo lavorato bene. Basti pensare che nel capitale della Microgame sono entrati due fondi di private equity americani,

Monitor Clipper Partners e TPG Growth, che sono tra i primi al mondo. Va detto, inoltre, che gli americani non investivano in Italia dai tempi della Ducati in quanto ritengono il nostro Paese a rischio. Quindi, c'è una doppia soddisfazione.

Perché avete scelto Benevento come sede della Microgame?

L'azienda è nata qui ed è legata al territorio, anche se ci sono mille problemi come la carenza di servizi e infrastrutture. Per la verità, dato il core business, sarebbe potuta nascere ovunque e magari incassare ben altre cifre. Tuttavia, siamo orgogliosi e soddisfatti della nostra scelta e del contributo apportato dalla azienda in termini di valorizzazione del territorio. Del resto, il 90 per cento dei nostri 150 dipendenti sono di Benevento e delle province limitrofe e solo l'anno scorso abbiamo assunto l'80 per cento dei laureati della locale facoltà di Ingegneria.

Quando si parla di gioco si pensa non solo alle vincite, ma

anche a ludopatia, riciclaggio e altri fenomeni negativi...

È vero, i fenomeni sono vari: si va dal gioco dei minori alle frodi fiscali, passando per l'evasione. Va detto anche, però, che il settore in Italia è regolamentato con una normativa molto avanzata. È bene far capire ai giocatori che è preferibile giocare con una piattaforma legale, con tutte le tutele e cautele, piuttosto che affidarsi a operatori non riconosciuti. Magari ci sono dei vantaggi fiscali, ma anche i rischi sono elevati.

Qualcuno, di recente, ha suggerito che la Apple non sarebbe mai potuta nascere in Campania. Lei è d'accordo?

Certo, ma il problema riguarda l'Italia tutta, perché l'innovazione qui non viene valorizzata. Senza considerare la curiosità imprenditoriale che, quando non manca, trova terreno fertile solo all'estero. Del resto, dal secondo dopoguerra a oggi quali aziende innovative sono state create in Italia?

“
FABRIZIO D'ALOIA, CLASSE 1964, BENEVENTANO, HA INIZIATO L'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE A METÀ DEGLI ANNI '80 REALIZZANDO PROGRAMMI PER I COMPUTER. NEL '98 HA FONDATO “**MICROGAME**” E OGGI FATTURA 250 MILIONI ANNUI

”



Da Pompei a Wall Street

 UDINE E PALERMO NON BASTANO:
 IL MARCHIO SPORTIVO **LEGEA**
 SCALDA I **MUSCOLI** PER LA BORSA 

di Vanni Truppi



Da Pompei con furore. E orgoglio. La storia di Legea si intreccia con il territorio dove, nel 1966, viene fondata una fabbrica tessile da Antonio Acanfora e dalla moglie Elena. Ventisette anni dopo, l'azienda passa nelle mani dei figli Giovanni, Emilia e Luigi, che lanciano il brand (acronimo delle iniziali della famiglia) e alimentano il fatturato, trasformandola in una realtà internazionale che già scalda i muscoli per entrare a Wall Street. Luigi Acanfora, amministratore della società, ne traccia il profilo per i lettori di "dodici" e anticipa le novità in programma.

Dalla fabbrica tessile al marchio sportivo internazionale: come nasce Legea?

Siamo la seconda generazione di una famiglia di produttori tessili. Il nostro arrivo in azienda, alla fine degli anni '80, ha se-

gnato il passaggio dall'abbigliamento pronto moda allo sport. Ci sembrava la strada giusta...

Intuizione felice, a ben vedere.

Bravi sì, senza falsa modestia, ma anche molto fortunati. Oggi siamo presenti in tutto il mondo con i nostri prodotti e i negozi in franchising, abbiamo circa cento dipendenti diretti che raggiungono quota duemila se contiamo l'indotto, e registriamo un fatturato 2011 di 37 milioni di euro che stimiamo di incrementare di 5 milioni a fine 2012.

Sponsorizzazioni in arrivo, dunque?

Sì, con nove squadre di calcio di primissimo livello, anche del campionato italiano.

Quali squadre?

Per contratto non posso svelarlo. Sa, sono big, tengono molto alla riservatezza...

“

L'AZIENDA DI ABBIGLIAMENTO LEGEA
 COMPIE 46 ANNI E SI APPRESTA AD APRIRE
**NUOVE SEDI DISTACCATE TRA STATI
 UNITI, ARGENTINA, BRASILE E CINA.**

CON UN OBIETTIVO: APPRODARE
 A WALL STREET ENTRO IL 2018

”



Dunque, tutto rinviato a fine campionati?

Anche prima, perché contiamo di presentare le novanta squadre di calcio che sponsorizziamo in occasione del prossimo "Legea Day" di Roma, organizzato per festeggiare i 90 anni di mio padre.

Suo padre lavora ancora?

Ancora? Viene tutti i giorni in azienda! È il presidente della società e la carica, nel suo caso, non è solo onorifica...

Torniamo ai numeri: quando la quotazione in Borsa?

Ci stiamo lavorando. Di questo passo, entro sei anni potremmo sbarcare a Wall Street. Nell'attesa, apriremo una sede distaccata negli Stati Uniti, mercato di interesse primario.

Certo che in tempo di crisi ci vuole coraggio ad investire...

Sembrerà un paradosso, ma sono i periodi più promettenti. Nel 2012 abbiamo investito tantissimo e fatto nuove assunzioni.

Una grande spinta alle vendite è dato dai negozi in franchising?

Ci ho creduto sin dal primo momento e oggi conto duecentotrenta negozi in tutto il mondo. Tra non molto, inaugureremo anche in Argentina, Brasile e Cina.

I numeri rivelano sempre un valore...

Sono d'accordo. Per questo guardiamo con interesse ai Paesi dell'Est e al Nord Africa. E per la stessa ragione abbiamo sponsorizzato, tra le altre, la nazionale di calcio della Palestina. Lo sport è unione, non separazione.

E come mai, invece, vi siete separati dal Calcio Napoli?

Da tifosi napoletani abbiamo avuto l'onore di sponsorizzare la nostra squadra del cuore prima del fallimento della società sportiva. Poi la nuova compagine ha scelto altri marchi. L'anno scorso, però, ci siamo riavvicinati...

Nuovi accordi in vista?

E chi può dirlo! Certo è che l'anno prossimo andremo in Champions league con l'Udinese. Speriamo di farlo, in futuro, anche con il Napoli.

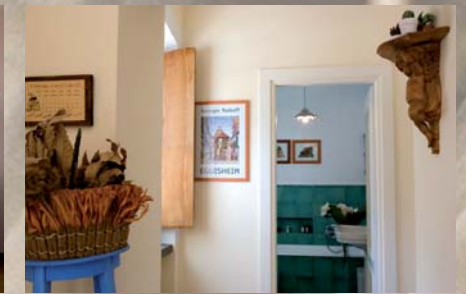
È vero che aprirete anche un'altra base in Campania?

La nostra sede storica è Pompei, a due passi dal Santuario, e vi siamo molto legati. Siamo legati alla nostra gente vulcanica e produttiva che, non a caso, rappresenta anche la maggior parte delle risorse umane impiegate in Legea. Non ci dispiacerebbe, però, aprire una base logistica nel Salernitano o in provincia di Caserta.

Nessun cambio nella produzione, quindi?

Squadra che vince non si cambia! Così, il Centro stile e progettazione, con il confezionamento dei prototipi, rimarrà Pompei; l'80 per cento della produzione di capi, invece, continuerà all'estero, tra Europa, Cina e Pakistan.

L'arte dell'ospitalità ai piedi del Taburno



Al tavolo con Di Giacomo

➤ POESIA E CUCINA NAPOLETANA
NEL RISTORANTE "AL POETA"
DEI FRATELLI VARRIALE ◀◀

di Luca Napolano

Codore di garofano e salsedine. La luna sullo sfondo e una finestra. Con la chitarra aspetta la sua amata, Salvatore Di Giacomo, impaziente. Intona: «Scétate, Caruli, cà ll'aria è ddoce... / quando maje tantu tiempo aggio aspettato?». Lei, Carolina, ha gli occhi più lucenti delle stelle e, musa dell'epoca d'oro della canzone napoletana, sta a Marechiaro come la Sirena a Megaride e Santa Patrizia a Costantinopoli. Tre generazioni dopo, i discendenti di Carolina ne raccontano con tenerezza e affabilità la storia ai tavoli di uno dei luoghi di culto della cucina tipica partenopea, dove gusto, tradizione e familiarità si fondono. Loro sono i fratelli Enrico, Salvatore e Paolo Varriale, imprenditori del ristorante "Al Poeta" che, non a caso, si staglia nel semicerchio di piazza Salvatore di Giacomo sulla collina di Posillipo e, come la bisnonna, si affaccia sul mare.

Cibo e poesia, un'eredità impegnativa?

Siamo nella ristorazione dalla fine dell'800. Il nostro bisnonno e la sua prima moglie, Carolina, avevano una piccola trattoria accanto alla famosa Fenestella 'e Marechiaro dove poi è iniziato, con le canzoni del maestro Di Giacomo che frequentava il quartiere, questo meraviglioso connubio tra i versi delle sue canzoni e la prosa della gastronomia di famiglia.

Di Giacomo si innamorò di Carolina?

Sì. E per questo l'ha consegnata alla cultura e alla memoria dell'intera città in cui l'ha incontrata, rendendola immortale nella sua lirica.

Nessuna gelosia in famiglia? Insomma, uno spasimante del genere...

La mia famiglia deve molto a Di Giacomo. Non è da tutti vantare l'intreccio di una comune storia personale con la sto-





“
 IL MIO **BISNONNO** E LA SUA PRIMA
 MOGLIE, **CAROLINA**, AVEVANO
 UNA PICCOLA TRATTORIA A MARECHIARO
 DOVE È INIZIATO, CON LE CANZONI
 DI **SALVATORE DI GIACOMO**, IL NOSTRO
 CONNUBIO TRA IL CIBO E LA POESIA
 ”

ria di uno dei più nobili protagonisti della città di Napoli che ha contribuito, proprio con la sua arte, a renderla famosa e suggestiva in tutto il mondo. Quante finestre sul mare ci sono, d'altronde. Ma solo una è quella di Marechiaro.

Da qui la dedica del vostro ristorante?

Carolina morì giovane, e la trattoria passò alle generazioni successive. Noi, non avremmo potuto scegliere nome diverso da "Al Poeta" per questo ristorante, né altro luogo dalla piazza Di Giacomo che ci ospita.

Oltre quarant'anni di attività, di cui gli ultimi trent'anni con voi al timone...

Il ristorante è aperto dal '69, ma noi tre siamo subentrati nel 1981. Il 6 maggio scorso abbiamo festeggiato, per la precisione, i trentuno anni di attività.

Una tradizione che continua anche a tavola...

Piatti tipici locali di mare e di terra, dagli antipasti ai dessert.

Come quelli che cucinava Carolina?

Gli ingredienti non cambiano, cambiano gli accorgimenti. Così per gli antipasti di mare, la zuppa di frutti di mare, l'insalata di gamberi e rucola, il carpaccio di baccalà o il pesce spada affumicato e i cannolicchi al gratin. Stesso discorso per il carpaccio di manzo, l'insalata caprese e la frittura all'italiana.

E quali primi consigliereste, invece, a chi vuole sapere cosa mangiava Di Giacomo?

Quelli di pesce, senza dubbio. Dai paccheri con trancio di Ricciola alle linguine ai gamberoni freschi. Ma spesso e volentieri consigliamo la linguina al pescato di giornata e gli spaghetti ai polipetti veraci. Per gli appassionati della terra, invece, i nostri ravioli capresi al pomodorino del Vesuvio, gli scialatielli con provola e melanzane, sono incomparabili.

I secondi più richiesti?

Sarago alla griglia, Pezzogna all'acqua pazza, frittura di paranza, frittura di gamberi e calamari. Cotoletta del Poeta, Bistecca e filetto di manzo nazionale, e Paillarde alla griglia per le carni. Tutto accompagnato da pomodorini del Vesuvio, misto di verdura grigliata e gli immancabili crocchè di patate.

E prima dell'altrettanto immancabile tazzulella 'e café?

Dipende dagli appetiti. Noi consigliamo di riservare sempre un posticino o per i profiteroles al cioccolato o per il babà napoletano al rum.

Clienti buongustai, dunque?

Quasi di famiglia, la maggior parte. Pensi che ci telefonano la domenica mattina solo per scusarsi quando non possono raggiungerci. Gli altri, occasionali e di passaggio, vanno via sempre ringraziandoci per averli fatti sentire a casa propria.

Reti d'impresa contro la crisi

➤➤ **L'UNIONE IMPRENDITORI ITALIANI**
DALLA PROGRAMMAZIONE ALLA STRATEGIA
PER LA **REDDITIVÀ** DI LUNGO-TERMINE ◀◀

di Luca Napolano

Lavorare sulla crescita dimensionale delle aziende attraverso la promozione di reti d'impresa, facilitare l'accesso al credito, promuovere l'allineamento della cultura della redditività di lungo-termine con il vantaggio competitivo rispetto alla concorrenza e con la customer satisfaction, attribuire un valore adeguato ai metodi e ai mezzi impiegati nella produzione, nonché imparare a gestire e prevedere tanto il cambiamento quanto il rischio. Con questi obiettivi inizia il secondo anno di attività dell'Unione imprenditori italiani, fondata nel 2011 a Napoli per diffondere la cultura d'impresa al di fuori dei tradizionali schemi associativi, promuovendo la sinergia tra operatori appartenenti alle diverse categorie. Per gli oltre centocinquanta iscritti dell'Ui, tra partners e associati, si entra, dunque, nella fase stra-

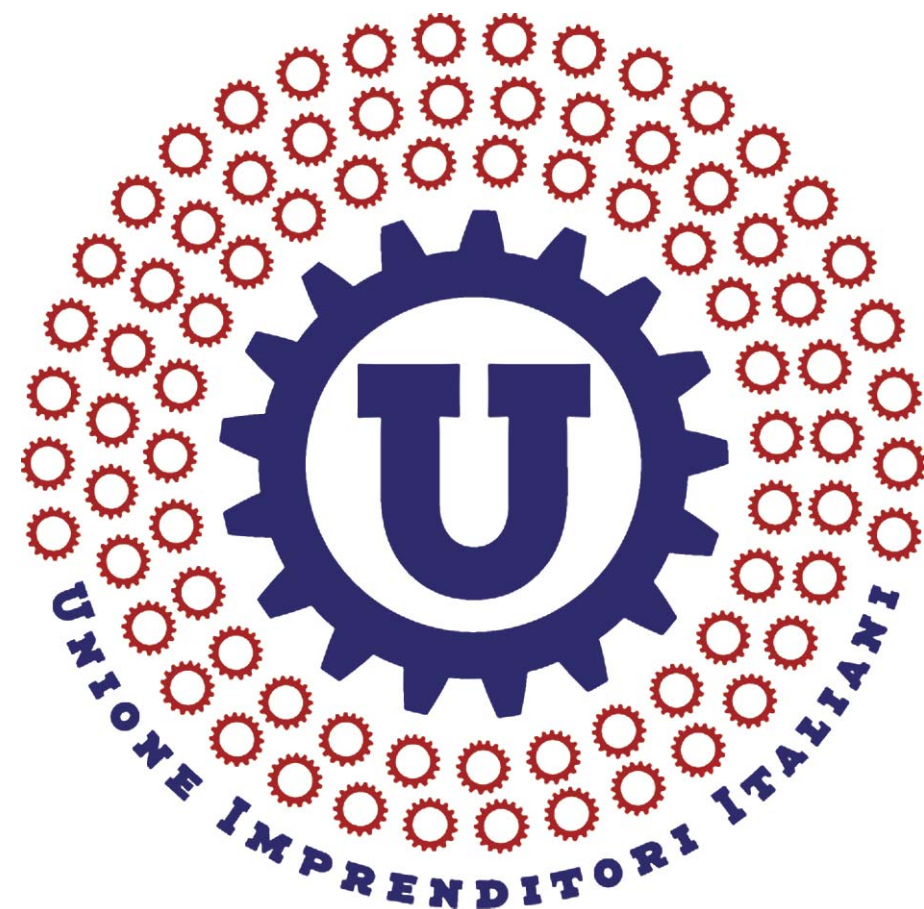
tecnica di supporto a quella programmatica, come spiegano dall'Unione: «Fase in cui il mercato interno che, ad oggi, miete il maggior numero di vittime tra contrazione di consumi, investimenti e disponibilità di credito, diventa opportunità per il tessuto produttivo locale ed extra-territoriale».

Dal mercato all'impresa. Un dato di partenza: l'attestazione su prodotti tradizionali e la scarsa capacità di innovazione da parte delle piccole e medie imprese e dei professionisti non possono essere più affrontate con la tradizionale leva della compressione del lavoro. Per recuperare competitività occorre, anzi tutto, un clima di sviluppo in cui ridurre i divari di reddito e creare vantaggio. «I segnali, in tal senso, sono incoraggianti, considerati il lento ma graduale assestamento negli ambiti delle professioni, delle utilities, dell'energia, del turismo e dell'immobiliare connesso alle ri-






RECUPERARE COMPETITIVITÀ È POSSIBILE:
 ABBANDONANDO LA COMPRESSIONE DEL LAVORO
E RIDUCENDO I DIVARI DI REDDITO

conversioni urbanistiche - rilevano gli imprenditori coinvolti -. Un cambio di passo, però, è quanto mai opportuno: dalle azioni di resistenza alla crisi a quelle di investimento, per dare ossigeno e fiducia a chi non ha abbandonato la nave in tempesta».

Prendi i soldi, e resta. In tale clima di cambiamento, la logica dell'utile immediato è recessiva. E l'Unione imprenditori italiani indica come predisporre alle frequenti variazioni delle regole del gioco, facendo in modo che l'azienda o la professione non siano più considerate solo come una fonte di reddito capace di produrre valore per assicurare benessere. Manager, però, non ci si improvvisa: «Occorre acquisire un comportamento organizzativo e le conseguenti, opportune tecniche gestionali atte a coniugare: da un lato, il consolidamento delle competenze con il senso di appartenenza al si-

stema di valori e prassi professionali e aziendali; dall'altro, la capacità di costruire relazioni efficaci e funzionali alle logiche della competizione interna ed esterna».

Sapere e saper fare. Il tempo del lavoro, dunque, come tempo di apprendimento delle conoscenze e delle nuove e diverse capacità necessarie a rimanere aggiornati e contribuire tanto alla propria professionalizzazione quanto alla competitività dell'azienda di appartenenza. Un fabbisogno formativo che l'Unione intende affiancare, in questa fase, ai già consolidati servizi di consulenza, assistenza e promozione, persuasi che «le organizzazioni apprendono quando i singoli e i gruppi acquisiscono nuove competenze da mettere in condivisione, tale da creare collegamenti organici e non casuali tra il know-how acquisito e il territorio di riferimento». Prossima fermata: l'interconnessione operativa.



di Ivano Volpe

L'AZIENDA "SAINT JOHN'S BIER" NELLA PROVINCIA DI BENEVENTO
HA PRESO I MERCATI PER LA GOLA CON "LA BIRRA ARTIGIANALE"

La birra inglese made in Faicchio dei fratelli Di Lunardo

LE BIRRE PRODOTTE

La gamma spazia dalla bionda Kölsch, dal colore giallo paglierino ad alta fermentazione (5% vol.), alla rossa Marzen, a bassa fermentazione e dal colore ambrato (5,2%), dalla Tripel ad alta fermentazione e dal colore bronzo-oro (7,5%), fino alla Dark Ale, la scura ad alta fermentazione (7,5%). C'è poi la Helles, birra chiara di piccolo formato (5,2%).

La campagna sannita è un'oasi per chi vuole investire nella qualità. Lontana dall'ansia del risultato, verso Faicchio, si schiude a un tranquillo borgo medievale, dove gli odori e i colori della primavera sono quelli degli alberi da frutta in fiore e dei vigneti che rivestono le colline. Qui, in mezzo al verde, si trova l'azienda "Saint John's Bier" dei fratelli Gianni e Mario Di Lunardo, britannici di nascita, che alle soglie del 2000 si sono cimentati, tra i primi in Campania, nella produzione di birra artigianale, non pastorizzata né filtrata, di cui la linea "LA birra artigianale" è diventata, in poco meno di dieci anni, sinonimo di gusto e di professionalità. A svelarcene la ricetta è Gianni Di Lunardo in questa intervista al "dodici".

Come è nata la Sua passione per la birra artigianale?

Se dovessi indicare una data precisa, direi che la passione è nata mentre frequentavo il corso di sommelier. Ma la nostra attività imprenditoriale ha sempre avuto a che fare con i prodotti di questo settore. Quindi, in un certo senso, non potevamo non produrre birra.

Quali processi ne contraddistinguono la produzione, differenziandola dalla birra industriale?

La produzione l'abbiamo strutturata negli anni, partendo

dall'osservazione diretta dei migliori e più antichi birrifici d'Europa, dall'Austria al Belgio, dall'Olanda alla Germania. Si inizia con l'ammostatura nei tini di filtrazione-miscelazione in cui è molato il malto d'orzo. Quindi separiamo il malto dalla trebbia e dal prodotto liquido. Poi effettuiamo il trasferimento in un tank di cottura per la fase della bollitura, dove si aggiungono i luppoli che danno l'aroma alla birra.

E per quanto riguarda la fermentazione?

Dopo la cottura il mosto viene raffreddato e portato dai 6 ai 12 gradi per la bassa fermentazione e dai 15 ai 20 gradi per quella alta. Quindi si insuffla nel mosto una certa quantità di ossigeno per avviare il processo, principale e secondario, di fermentazione. Protagonista assoluto è il lievito, che trasforma in alcool, anidride carbonica e sostanze aromatiche gli zuccheri e gli amminoacidi del mosto. Verso la fine del processo fermentativo i lieviti tendono a dividersi in due parti: grossi fiocchi che salgono verso la superficie e



cellule di sfaldamento che si depositano sul fondo.

Ma è la fermentazione secondaria che conferisce il gusto strutturato, giusto?

La maturazione fa riposare la birra per quattro o cinque settimane a una temperatura oscillante fra 0 e 2 gradi, in modo da saturarla di anidride carbonica. Al termine di questa chiarificazione, i residui di lievito e proteine si depositano e tutti gli ingredienti tendono ad armonizzarsi in modo più compiuto. Si tolgono, quindi, i residui di opacità, e la birra viene infustata. Anche il nostro prodotto su-



bisce, oltre alle due ordinarie fermentazioni, una terza, prima di finire in bottiglia.

C'è un "fattore X" che lo rende unico nel suo genere?

La selezione delle materie prime. Pensi che la *shelf life* della nostra birra, ossia la sua durata nel tempo, è di dodici mesi al massimo rispetto ai circa venti di una comune birra industriale. Poi c'è lo scambiatore "manuale" per il raffreddamento, da noi privilegiato agli scambiatori a piastre per evitare shock termici.

Quanti tipi di birra producezete oggi?

Cinque tipi, per andare in contro a tutti i gusti. La gamma spazia dalla bionda Kölsch, dal colore giallo paglierino ad alta fermentazione (5 per cento vol.) alla rossa Marzen, a bassa fermentazione e dal colore ambrato (5,2 per cento), dalla Tripel ad alta fermentazione e dal colore bronzo-oro (7,5 per cento), fino alla Dark Ale, la scura ad alta fermentazione (7,5 per cento). C'è infine la Helles, birra chiara di piccolo formato ad alta fermentazione (5,2 per cento).

E come reagisce il mercato, nonostante la crisi?

Il nostro settore è medio alto e, non a caso, in questa fascia di consumo le vendite vanno abbastanza bene. I prodotti di qualità, d'altronde, rispondono meglio al mercato e quando sono il frutto di una passione, come lo è "La birra artigianale", non c'è crisi che tenga...

“ IN POCO MENO DI DIECI ANNI, IL MARCHIO “**LA BIRRA ARTIGIANALE**”, PRODOTTA A FAICCHIO DALL’AZIENDA “SAINT JOHN’S BIER” DEI FRATELLI **GIANNI E MARIO DI LUNARDO**, È DIVENTATA SINONIMO DI GUSTO E DI PROFESSIONALITÀ ”

Napul'è

rosticceria
focacceria

Napul'è
Via Terracina, 407
80125 Napoli



"TRA SILENZI E RESPONSABILITÀ: CITTADINI E CULTURA CRIMINALE"
È IL SECONDO SEMINARIO DEL CICLO DI CONVEGNI PER IL 2012

SPECIALE FORMAZIONE: Link Campus University

A CURA DI **FRANCESCA BEATO**



OLTRE LA CULTURA CRIMINALE

COME PROMUOVERE LA COSCIENZA STORICA E COLLETTIVA?

di **Girolamo Boffa***

Il seminario "Tra silenzi e responsabilità: cittadini e cultura criminale", secondo del ciclo di convegni "L'Italia e il Sud tra globalizzazione e localismi" promosso dalla Link Campus University di Napoli per il 2012 e svoltosi il 30 marzo scorso presso la Sala convegni dell'Ateneo privato partenopeo, rappresenta una grande occasione di dibattito e di confronto tra le forze produttive, culturali e sociali della Campania su un tema sempre terribilmente attuale per i nostri territori. La collocazione del secondo seminario in questa data, d'altronde, non è casuale. Marzo, infatti, è il mese della memoria delle vittime innocenti della criminalità organizzata e, quest'anno, ricorre il trentennale del barbaro omicidio di Simonetta Lamberti, vittima innocente della criminalità organizzata, uccisa a undici anni il 29 maggio del 1982 da un sicario della camorra nel corso di un attentato il cui obiettivo era il padre, il giudice Alfonso Lamberti. Non è, purtroppo, l'unico anniversario, siccome ricorrono: il ventennale delle stragi di Capaci e via D'Amelio - gli attentati di stampo terrorista-mafioso messi in atto a Palermo, rispettivamente, il 23 maggio e il 19 luglio del '92, dove persero la vita il magistrato Giovanni Falcone e il giudice antimafia Paolo Borsellino -; il diciottesimo dell'assassinio di Don Peppe Diana - ucciso dalla camorra il 19 marzo del '94, giorno del suo onomastico, nella sacrestia della chiesa di San Nicola di Bari a Casal di Principe -; e il trentaduesimo dell'omicidio di Marcello Torre - il sindaco di Pagani trucidato sotto casa a

MARZO MESE DELLA MEMORIA PER NON DIMENTICARE LE VITTIME DELLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA

colpi di lupara l'11 dicembre dell'80 -.

Anche il titolo scelto per il seminario non è casuale: "Tra silenzi e responsabilità: cittadini e cultura criminale", ci proietta nel taglio che abbiamo inteso dare ai più generali temi della Memoria, della Cultura - nel binomio Formazione e Informazione - e della Responsabilità civile. Nel titolo, infatti, si pone l'accento sul chiasmo tra "silenzi", "responsabilità", "cittadini" e "cultura criminale", per esaminare le condizioni affinché ognuno di noi si senta effettivamente co-protagonista

dell'impegno responsabile a beneficio della collettività, nella misura in cui adottare uno stile di vita non significa aderire ad un modello astratto bensì assumere comportamenti concreti.

Silenzi e Cultura criminale, dunque: perché il silenzio è una strada in salita che limita la nostra prospettiva e, in quanto tale, nasconde ogni orizzonte possibile. La cultura della memoria, invece, ci proietta sul piano della conoscenza, intesa come profondità in cui riusciamo a riconoscerci, anzi tutto, come persone. In tal senso, formazione e informazione giocano un ruolo fondamentale. Difatti la radice greca comune dei due termini equivale a "dare forma", "istruire", "discipli-

DA SERENA A MARCELLO PIÙ DI 1000 LE VITTIME IN ITALIA BEN 250 NELLA SOLA CAMPANIA

nare".

Cittadini e Responsabilità: Perché questo percorso di conoscenza, attraverso il quale costruiamo la nostra unicità di individui, ci proietta in un contesto di coscienza storica e collettiva dove ognuno può e deve fare la propria parte per il bene comune.

E abbiamo avuto l'onore di ospitare al tavolo dei relatori: **Annamaria Torre**, coordinatrice provinciale di "Libera" Salerno e figlia di Marcello Torre, che ha fondato nell'82 con la mamma Lucia l'Associazione Marcello Torre attraverso la quale assegna ogni anno assegna il prestigioso Premio nazionale per l'impegno civile; **Serena Lamberti**, sorella della piccola Simonetta, ricordata poc'anzi; **Giuseppe Crimaldi**, cronista di giudiziaria del quotidiano "Il Mattino" di Napoli e coautore del libro inchiesta su Nicola Cosentino "Il Casalese", oggetto di richiesta di sequestro, di distruzione delle copie in circolazione e di risarcimento di 1 milione e 200 mila euro per presunta diffamazione; **Giuseppe Cioffi**, magistrato, ex Presidente presso la Prima sezione penale del Tribunale di Napoli e oggi componente della Commissione parlamentare Antimafia; **Marcello Ravveduto**, presidente dell'associazione antiracket "Coordinamento Libero Grassi", giornalista e scrittore esperto di modernizzazione delle mafie, nonché curatore dell'antologia "Strozziati tutti", biografo di Marcello Torre e docente di Storia contemporanea a Salerno; **Diego Guida**,

amministratore delegato della storica casa editrice campana "Guida editore", ex assessore al decoro urbano, agli Archivi storici e alla Memoria della città del Comune di Napoli; **Paolo Miggiano**, coordinatore della Fondazione regionale Pol.i.s. - Politiche integrate di sicurezza, attiva negli ambiti del sostegno alle vittime innocenti della criminalità e della valorizzazione dei beni confiscati alle mafie; e **Patrizio Rispo**, autore e attore pluripremiato, testimonial dell'Unicef e Ambasciatore dell'organizzazione non governativa Cbm Italia, di recente nelle

FORMARE E INFORMARE IL SILENZIO È UNA STRADA IN SALITA CHE NASCONDE ORIZZONTI POSSIBILI LA CONOSCENZA È PROFONDITÀ

sale cinematografiche con il docu-film "L'era legale".

Come per il precedente seminario, è stato privilegiato l'approccio olistico che, esaminando la grande quantità e varietà delle relazioni, di tipo lineare e non lineare, fra gli elementi del sistema Paese, nonché interrogandone i comportamenti emergenti (non prevedibili e non desumibili dalla semplice sommatoria degli elementi) che ne rappresentano nuovi livelli di evoluzione, riesce a fornire più parametri possibili per descriverne il cambiamento in atto.

L'offerta formativa

La Link Campus University, emanazione della "Fondazione Link Campus University" presieduta dall'Onorevole Vincenzo Scotti, forma professionisti per il mondo che cambia e, quindi, per le nuove competenze richieste dal mercato del lavoro. A Napoli sono attivi i seguenti corsi di laurea: magistrale a ciclo unico (quinquennale) in "Giurisprudenza", triennale in "Scienze dell'Amministrazione pubblica", triennale in "Scienze della comunicazione", triennale in "Economia aziendale internazionale" con il doppio indirizzo in Management turistico e Management dello sport, e specialistica in "Economia aziendale internazionale". A ottobre di quest'anno, inoltre, sarà attivato il corso di laurea triennale in "Dams - Dipartimento di arti, musica e spettacolo".

***Referente accademico
Link Campus University di Napoli**



Girolamo Boffa, napoletano, imprenditore ed esperto di formazione è dal 2009 Referente accademico della Link Campus University di Napoli. È stato Human resources manager di alcune delle più importanti aziende italiane di servizi, prima di investire nel campo dell'informatica, e docente per la Regione Campania in Economia politica, Storia dell'integrazione europea e Diritto dell'Ue.



LO STATO SIAMO NOI CITTADINI TRA SILENZI E RESPONSABILITÀ

di Roberto Miele in collaborazione con Paolo Romano e Francesca Beato

Diritto o dovere la Memoria? E quale Cultura può formare e informare al tempo stesso se sottratta ai suoi destinatari? Dove finisce la coscienza individuale e comincia il senso dello Stato? Sono queste le domande formulate nel corso del seminario "Tra silenzi e responsabilità: cittadini e cultura criminale" promosso dalla Link Campus University di Napoli e svolto il 30 marzo scorso presso la Sala convegni dell'Ateneo privato partenopeo. Domande quanto mai attuali considerato che marzo è il mese della memoria delle vittime innocenti della criminalità organizzata e che, quest'anno, ricorrono: il trentennale del barbaro omicidio di Simonetta Lamberti, il ventennale delle stragi di Capaci e via D'Amelio dove hanno perso la vita il magistrato Giovanni Falcone e il giudice antimafia Paolo Borsellino, il trentaduesimo anniversario dell'omicidio del sindaco di Pagani Marcello Torre, e il diciottesimo dell'assassinio di Don Peppe Diana.

Si parte dalle testimonianze dirette. Quella di **Annamaria Torre**, figlia del sindaco di Pagani trucidato sotto casa a colpi di lupara l'11 dicembre dell'80, per entrare nel merito dell'elaborazione del lutto e dell'importanza della memoria. «Ero appena adolescente quando è stato assassinato mio padre - ri-

corda Torre - ed ho affrontato un duro lavoro per trasformare il dolore in impegno, perché assistere in prima persona ad un omicidio del genere non è cosa di tutti i giorni e le reazioni che si scatenano sono tantissime, spesso conflittuali. Certo è che non ho mai rimosso nulla e che non dimenticherò mai nulla. Al tempo stesso ho avvertito da subito la necessità di impegnarmi in prima linea. I silenzi sono stati tanti, troppi, e non solo in quegli anni. Basta un dato: il processo di mio padre si è aperto nel 1989 e si è chiuso solo nel 2002». E in vicende come questa il dolore, la rabbia, la vergogna si manifestano ogni volta che un nuovo tassello si aggiunge al puzzle. «L'ultimo sgarbo è stato fatto l'anno scorso a Pagani, nel trentennale della sua morte - aggiunge -, quando si era deciso di intitolargli una piazza alla memoria prima che calasse di nuovo il silenzio: oggi mi ritrovo una strada in Toscana dedicata a mio padre, un caffè letterario dedicatogli a Roma, e nulla nella mia e nella sua Regione». La rabbia e l'orgoglio, pur di non abbassare la guardia: «Io sono molto arrabbiata e a piccoli passi ma a testa alta grido per me, per la memoria di mio padre, ma non solo - conclude -. Lo faccio anche per tutte le famiglie che hanno subito perdite a causa della mafia: noi chiediamo che i nostri cari e i nostri congiunti vengano ri-

cordati, perché non ci sono memorie o nomi scomodi».

È dello stesso avviso **Serena Lamberti**, sorella della piccola Simonetta uccisa a undici anni, il 29 maggio del 1982, da un sicario della camorra nel corso di un attentato il cui obiettivo era il padre, il giudice Alfonso Lamberti. Una vita, questa di Serena, contrassegnata dall'alternanza tra la "sottrazione" della sorella mai conosciuta e il bisogno di crescerci insieme attraverso il racconto. «Io sono nata dopo la sua uccisione e il fatto di non averla mai conosciuta rende forse diverso il mio dolore da quello degli altri familiari di vittime innocenti della criminalità organizzata - spiega Lamberti -. Non averla mai vissuta se non attraverso il racconto diretto e indiretto dei miei genitori e di chi l'ha conosciuta, mi ha complicato terribilmente l'esistenza. E, pur portando il suo nome, non conosco la sua voce, il suo profumo, i movimenti del corpo, niente di niente. Immagino come potesse essere Simonetta, ma la immagino come una bambina di 11 anni che pensava a giocare con le amiche, che ignorava cosa fosse la camorra e non si interrogava ancora sulla morte. Di lei ho solo le foto sbiadite e i racconti di chi non vuole dimenticarla».

TORRE: «LA RABBIA NON BASTA» LA FIGLIA DEL SINDACO DI PAGANI IN PRIMA LINEA PER NON DIMENTICARE

Racconti che Serena alimenta e interpreta ogni istante, aggiungendo glosse e note a margine con dovizia e pazienza, come un esegeta con il testo cui si vota. «Devo parlare di lei per elaborarne il lutto, dato che altrimenti non ci riuscirei - sottolinea -: ho vissuto con questo dolore silenzioso dentro per vent'anni e quando vi si è aggiunto il silenzio ingeneroso delle Istituzioni e dell'opinione pubblica, superata l'evidenza mediatica della notizia, ho capito che toccava proprio a me recuperare la sua storia». Come già per Annamaria Torre, l'omicidio non è solo quello fisico indotto dai proiettili di un'arma da fuoco: «E anzi, mia sorella è stata uccisa tre volte - tiene a precisare Lamberti -: da un proiettile, dalla mancata giustizia che a tutt'oggi non ha individuato il mandante, e da una memoria collettiva insufficiente rispetto al fatto drammatico di una bambina che, per errore, non è potuta diventare donna».

Al fianco delle vittime e dei loro familiari è spesso fondamentale l'attività delle associazioni. Come di quella antirac-



Annamaria Torre, coordinatrice provinciale di "Libera" Salerno e figlia del sindaco di Pagani Marcello Torre - trucidato sotto casa a colpi di lupara l'11 dicembre dell'80 -, ha fondato nel 1982, con la mamma Lucia, l'Associazione Marcello Torre attraverso la quale ogni anno assegna il prestigioso Premio nazionale per l'impegno civile.



ket "Coordinamento Libero Grassi" presieduta in Campania da **Marcello Ravveduto**. Da giornalista e scrittore esperto di modernizzazione delle mafie, Ravveduto ha evidenziato il valore della testimonianza e delle memorie: «Nel momento in cui la vittima diventa per noi un punto di riferimento concreto è sempre una figura che si erge di fronte al silenzio della comunità. Io credo veramente che le vittime siano l'elemento vitale per innestare in questo paese una religione civile della democrazia. Così come gli eroi del Risorgimento, gli eroi della Resistenza hanno fatto e rifatto l'Italia, l'hanno unita e poi liberata dal nazifascismo, gli eroi dell'Antimafia hanno difeso la Repubblica dagli attacchi delle criminalità organizzate. Molto probabilmente, se non ci fosse stato un Borsellino, noi non avremmo mai capito che c'era una trattativa in corso. E oggi abbiamo una grande opportunità: quella di ren-

dere il Paese più unito e più forte di ieri sul discorso sociale e antimafioso».

Missione possibile se supportata dai media, a patto che questi si spoglino della loro "funzione spettacolare", di mero intrattenimento, e ambiscano a coniugare gli aspetti informativi con quelli formativi, non meno importanti per la cultura di un popolo. Obiettivo: evitare che un fatto rilevante si esaurisca nella sua notiziabilità. Come ha sottolineato il giudiziario de "Il Mattino" e scrittore **Giuseppe Crimaldi**, coautore del libro "Il Casalese" sulle vicende giudiziarie dell'onorevole Nicola Cosentino, oggetto di richiesta di sequestro, di distruzione delle copie in circolazione e di risarcimento di 1 milione e 200 mila euro per presunta diffamazione: «Da cittadino, e non da cronista, sono onestamente sfiduciato. Quando poi registro segnali come questo che ha caratteriz-

zato la vicenda del libro "Il Casalese", temo che tutti gli sforzi delle Istituzioni, dell'associazionismo e della società civile in genere siano per quanto utili insufficienti». Un dato, tra tutti, alimenta la sfiducia, continua Crimaldi, ed è «quello dell'atteggiamento omertoso imposto dalle criminalità organizzate: per ogni dieci omicidi commessi collaborano non più di due testimoni, e tanto equivale a dire che per il restante 80 per cento dei fatti di sangue nessuno ha visto, nessuno ha sentito, nessuno parla». Chi ha scelto, invece, il mestiere di scrivere, può sottrarsi a questa logica «e denunciare, della schizofrenia sociale che alimenta - conclude Crimaldi -, i danni diretti, indiretti e collaterali», nella speranza di arginarne quanto meno la forza d'urto.

CRIMALDI: «LA DENUNCIA FA PAURA» IL GIUDIZIARISTA DE "IL MATTINO" QUERELATO PER UN LIBRO INCHIESTA

I tempi della Giustizia italiana, purtroppo, non sono di aiuto, come aggiunge il magistrato **Giuseppe Cioffi**, ex presidente della Prima sezione penale del Tribunale di Napoli e oggi componente della Commissione parlamentare Antimafia: «La burocrazia ministeriale, caratterizzata da troppi passaggi e leggi inutili che spesso vanificano quelle efficaci, è insopportabile per gli stessi addetti ai lavori, figuriamoci per i cittadini. Abbiamo stimato che la durata media di un processo su un bene confiscato alle mafie, dalla proposta di blocco alla requisizione, è di dodici anni, ben oltre gli standard europei. Tranne casi eccezionali, inoltre, una pratica per il riconoscimento dello speciale status di vittima innocente si conclude in un tempo medio di almeno cinque anni. Certo, il nostro modello garantista è frutto di una grande tradizione e il margine di errore di una Giustizia più rapida è maggiore. Ma qui bisogna scegliere il Paese in cui vivere, e l'Italia possibile, diversa da quella attuale, richiede una revisione dei principi dell'amministrazione: una società in cerca di riscatto come la nostra deve percorrere strade nuove che passano anche per la Riforma della Giustizia e che, consapevole degli errori già commessi, potrebbe produrre un modello più efficiente».

Testimonianza e cultura della memoria da un lato, quindi, attività di prevenzione e certezza della pena nell'ambito di un quadro normativo unitario e affidabile dall'altro per evitare la trappola delle disfunzioni e delle incongruenze della legi-



Giuseppe Crimaldi, cronista di giudiziaria del quotidiano "Il Mattino" di Napoli è, tra l'altro, coautore del libro inchiesta su Nicola Cosentino "Il Casalese", oggetto di richiesta di sequestro, di distruzione delle copie in circolazione e di risarcimento di 1 milione e 200 mila euro per presunta diffamazione. Richiesta poi rigettata dal Tribunale di Napoli.

slazione. Altrimenti le omissioni e le compromissioni diventano strutturali e sistematiche, come precisa **Paolo Miggiano**, coordinatore della Fondazione regionale Pol.i.s. - Politiche integrate di sicurezza, attiva negli ambiti del sostegno alle vittime innocenti della criminalità e della valorizzazione dei beni confiscati alle mafie:

RAVVEDUTO: «ALZARE LA GUARDIA» LO STORICO INDICA NELL'ANTIMAFIA VALORI AFFINI AL RISORGIMENTO

«Nel titolo tra silenzi e responsabilità aggiungerei compromissioni e omissioni perché, purtroppo, i nostri territori eccedono di episodi compromissori. Mentre vittime della camorra come il sindaco Torre esercitavano il proprio diritto di amministrare le città di riferimento, parte dello Stato si coalizzava con le mafie. Marcello in una lettera alla famiglia scrisse "sogno una Pagani libera e civile"; a tutt'oggi le nostre città non sono né libere né civili. Basti pensare che in Italia le vittime innocenti dei poteri criminali sono più di mille, e che la Campania "vanta" il più alto primato, con l'uccisione di circa duecentocinquanta persone, di cui ventinove bambini e quattordici donne, tutte estranee alle logiche criminali. Numeri spropositati per un Paese che non è in guerra». Il compito delle Istituzioni, però, non si esaurisce con il sostegno ai familiari delle vittime: «conoscere queste storie e favorirne la diffusione è fondamentale - aggiunge Miggiano -, ma al tempo stesso lo Stato deve dire con chiarezza da che parte sta e regolarsi di conseguenza». Un esempio su tutti: «Quando la madre di una giovane vittima innocente si vede rimuovere la cappella abusiva eretta per commemorare il ricordo, e magari nello stesso quartiere nessuno interviene contro i cancelli e i catenacci posti dai clan a difesa delle aree di spaccio, è difficile convincerla della Giustizia dello Stato».

Contraddizioni che si riversano anche sul mercato e ne avvelenano le logiche. È il caso della storica casa editrice campana Guida editore, raccontato in prima persona dall'amministratore delegato della società **Diego Guida**: «Il settore è in un collo di bottiglia: da un lato, sei grandi gruppi imprenditoriali - Mondadori, Rcs, Gems, De Agostini, Giunti e Feltrinelli - che in Italia muovono più del 70 per cento del business dell'oggetto libro, per un fatturato complessivo di 2,38 miliardi di euro a prezzo di copertina su un totale di 3,4



Marcello Ravveduto, presidente dell'associazione antiracket "Coordinamento Libero Grassi", giornalista e scrittore esperto di modernizzazione delle mafie, nonché curatore delle antologie "Strozzateci tutti" e "Novantadue. L'anno che cambiò l'Italia", è il biografo ufficiale di Marcello Torre e insegna Storia contemporanea a Salerno.



miliardi; dall'altro, la chiusura progressiva dei punti vendita, sempre più in difficoltà, come nel nostro caso con Guida Merliani al Vomero, che alimenta la statistica delle due librerie chiuse ogni settimana in Italia e che si accoda alle storiche Martelli e Porcellino di Firenze, Carducci di Udine, Bibli di Roma, Battei di Parma, Cultura di Catania, Agorà di Torino e Città di Ancona». L'assenza di fondi e il disinteresse della politica fanno il resto: «destituendo la Cultura, che proprio dell'editoria è uno degli elementi costituenti, dalla funzione risolutiva delle questioni di primaria importanza». E ricorda: «Nella mia esperienza recente di assessore al comune di Napoli con delega, tra le altre, alle biblioteche, ho cercato di dare nuova linfa a un settore dimenticato soprattutto nelle cosiddette aree a rischio della città, convinto che i ragazzi debbano avere gli strumenti per poter interpretare il mondo che

li circonda e, all'occorrenza, difendersi, e che la depositaria di tale strumenti sia soprattutto dalla Cultura. Devo riconoscere, però, che se nel nostro Paese è difficile sostenere tale attività di promozione come amministratore pubblico, farlo da imprenditore è davvero un'impresa».

L'approccio è più semplice, invece, per chi, come l'autore e attore **Patrizio Rispo**, si è conquistato un posto nel cuore della gente: «Ho fatto un programma di approfondimento politico, "L'ora legale" (titolo anche del suo più recente documentario), in periodo di elezioni amministrative a Napoli, perché la gente mi fermava per strada per chiedermi consigli sul candidato da votare e per me era inaccettabile che si fidassero solo della notorietà di un volto. Ecco, il mio impegno civile parte dall'esigenza di trasformare tale notorietà in disponibilità all'ascolto e al confronto con gli altri».

**NON DESTINAZIONI
QUALSIASI...
NOI REALIZZIAMO
I TUOI SOGNI**

Seychelles

www.maduraviaggi.it


MaduraViaggi
TURISMO & CULTURA

via Bartolo Longo 68/A
80147 - Ponticelli (Na)
Tel: 081.5771399 - 5 linee in PBX
Fax: 081.5771001
info@maduraviaggi.it



London Rings

 GLI **ATLETI CAMPANI** ALLE OLIMPIADI 2012
IN CERCA DI UNA DEFINITIVA CONSACRAZIONE:
DA **CLEMENTE RUSSO** AD **ANTONELLA DEL CORE** 



Ciak, si combatte! Il rintocco del gong dà inizio alla scena. Questa volta, però, i cazzotti sono veri. Fanno male, possono piegarti in due e spedire la carriera alle corde. Clemente Russo sul ring ci sale da fratello maggiore: dal set della fiction al quadrato, in gioco per il pugile casertano c'è l'argento strappato a Pechino nei pesi massimi. Tatanka farà da chiocchia a Vincenzo Mangiacapre: reduce dal bronzo ai Mondiali di Baku e agli Europei di Ankara nei superleggeri, il boxeur di Marcianise è pronto alla sfida. E con lui Vincenzo Picardi, altro pupillo della nazionale di Damiani e Bergamasco. E allora, fuori i secondi. In prima linea si va con gli occhi della tigre. «Voglio conquistare l'unica medaglia che mi manca, quella Olimpica». Attacca così Antonella Del Core, trentuno anni, martello partenopeo che

gioca in Russia dopo aver vinto tutto in Italia, colonna della Nazionale di pallavolo che in Giappone ha vinto la Coppa del Mondo. Nel 2008 le diagnosticarono un'aritmia cardiaca, poi non confermata, e fu costretta a rinunciare ai Giochi di Pechino. Con l'impresa nel Sol Levante ha schiacciato i brutti ricordi e s'è presa una mezza rivincita anche nei confronti di chi pensava che non sarebbe stata più competitiva ad alti livelli. «Per il momento - afferma - preferisco non andare troppo oltre con la fantasia. Però, è un'idea che mi ronza per la testa». Antonella non è nuova all'esperienza olimpica. C'era stata già nel 2004, ad Atene. Quasi una vita fa. «Avevo ventiquattro anni, ero molto giovane e ammetto che entrare in quel palazzetto pieno di tifosi fu un'emozione fortissima». Peccato che buona parte della Nazionale giochi all'estero. Del Core e Gioli in Russia, An-

zanello in Azerbaijan, Costagrande (scelta quale migliore giocatrice della World Cup nipponica) in Cina. Cardullo ha conquistato i francesi del Cannes. In Italia, però, ci sono giovani interessanti. Una di queste è un'altra napoletana: Monica De Gennaro, libero in forza al Pesaro, originaria della Costiera sorrentina. E proprio assieme alla giovane compagna d'avventura Del Core è stata protagonista di uno spot mandato in onda da Sky. «E' stato molto divertente. Fingevamo d'andare a giro a cercare prodotti tipici napoletani, come la pizza e la mozzarella, mentre ci propinavano brodini, pesce crudo e salse speziate». Ha fame di vittorie anche Antonietta Di Martino: ai Mondiali indoor di Istanbul ha infilato al collo l'argento nel salto in alto, un buon risultato dopo i successi nell'Europeo al coperto e il bronzo iridato a Daegu, in Corea del Sud. Pure lei ha un

“
 HA FAME DI VITTORIE ANCHE
ANTONIETTA DI MARTINO.
 PER LEI IL CONTO CON I GIOCHI OLIMPICI
 NON È ANCORA CHIUSO
 ANCHE SE LOTTA, INTANTO, CONTRO
 LA MALASORTE E UN **INFORTUNIO**

”




ANTONELLA DEL CORE
 VUOLE CONQUISTARE L'UNICA
 MEDAGLIA CHE LE MANCA 



conto aperto coi Giochi Olimpici: quota 196 cm le fu fatale a Pechino e, a 34 anni, dovrà gettare il cuore oltre l'astice per salire sul podio inglese. Intanto, lotta contro la malasorte: una lesione a carico della muscolatura flessoria alla coscia sinistra, quella dello stacco, la terrà ferma quasi per un mese. Dolore e rabbia per la cavese che già l'anno scorso rischiò il forfait ai Mondiali per un infortunio al piede sinistro. Andrea Caianiello, invece, ha la carriera spalancata davanti: cresciuto nel Posillipo e tesserato per le Fiamme Oro, finora ha conquistato quattro ori (uno open e tre under 23), quattro argenti (tre open e uno under 23) e un bronzo ai Mondiali, due ori open agli Europei e sedici titoli italiani nella specialità "quattro senza pesi leggeri". Il canottiere ventiquattrenne lotta per un piazzamento sul podio. Le speranze azzurre fanno leva anche su Mario Pao-

nessa: originario di Vico Equense è il più giovane (21 anni) della pattuglia partenopea e nel "quattro senza" si cimenta con un precedente benaugurante: proviene dalla fucina del Circolo Nautico Stabia, la stessa che ha forgiato gli Abagnale. In guardia e decisi ad affondare i colpi: non a menar fendenti in acqua, ma vibrando sottocate. I partenopei Diego Occhiuzzi e Luigi Tarantino proveranno a lasciare il segno in punta d'arma. E se l'avversario picchia duro Mauro Sarmiento, asso del taekwondo, sa bene che servono anche potenza e destrezza per accaparrarsi il podio. Giuseppe Giordano, specialista nel tiro a segno, ha un sogno nel cassetto e l'altro nel mirino. Calma, sangue freddo, mente sgombra e mano ferma: non resta che premere il grilletto e centrare la medaglia più emozionante della carriera.



FERLITTOmania

 L'ITALIA IN BILICO SULLA TRAVE:
CARLOTTA FERLITO, **GINNASTA PRODIGIO**
E SPERANZA AZZURRA A LONDRA 2012 ◀◀



Carlotta Ferlito è l'astro nascente della ginnastica artistica italiana. Non è una bambina prodigio ma una ragazza che ha sacrificato l'infanzia e investito l'adolescenza per inseguire un sogno: datele una trave, la sua specialità, e vi solleverà Londra. Catanese di nascita e lombarda d'adozione, il coraggio non le manca: a dodici anni ha fatto la valigia e s'è lasciata la famiglia alle spalle per trasferirsi a Lissone, in Brianza, e poi al Centro Federale di Milano. A tredici ha esordito in Nazionale. Oggi ne ha diciassette e le idee chiare, ma sempre alla ricerca dell'equilibrio. E sbarcare nella capitale del Regno Unito in occasione delle Olimpiadi 2012, dopo trenta ore settimanali di esercizi in palestra per undici anni consecutivi, è di per sé già una grande soddisfazione. Chi si accontenta gode. Carlotta no, è appena all'inizio: scudetto in tasca, due medaglie d'argento (trave e concorso a squa-

dre) alle Gymnasiadi di Doha nel 2009; bronzo nel concorso a squadre agli Europei giovanili di Birmingham nel 2010; due bronzi (volteggio e individuale) e un argento (trave) con record personale di 14.825 punti agli Olimpici giovanili di Singapore nello stesso anno; un argento alla trave al suo primo anno da senior agli Europei di Berlino nel 2011; e due medaglie d'oro (trave e corpo libero) ai Campionati italiani del maggio scorso, prima di cimentarsi ai Mondiali di Tokyo e partecipare, nel gennaio di quest'anno, al Test event sotto il Big Ben. Lì, dove ha conquistato l'oro alla trave e contribuito alla qualificazione della squadra azzurra (primo posto), potrebbe trovare la sua consacrazione. Merito senz'altro del tecnico Paolo Bucci, ex olimpionico, che non perde mai occasione di ricordarle che il talento è nulla senza controllo. Anche se sei un fenomeno.

La imbarazza avere tutti gli occhi addosso?

Ormai, non ci faccio più caso. Quando sono sulla trave mi concentro solo sull'esercizio perché in gara, se voglio vincere, non posso concedermi distrazioni. La precisione è tutto.

Stress duro da reggere.

Tanto! Quando sono molto stanca mi viene voglia di mollare tutto. Sono i momenti più brutti, ma passano.

Com'è la sua giornata tipo?

Faccio colazione, mi alleno, vado in pausa pranzo, studio al Centro federale e poi ancora allenamenti. Quindi rispondo ai miei fans con un tweet e vado a letto.

Il docu-reality "Ginnaste - Vite parallele" le ha dato molta popolarità.

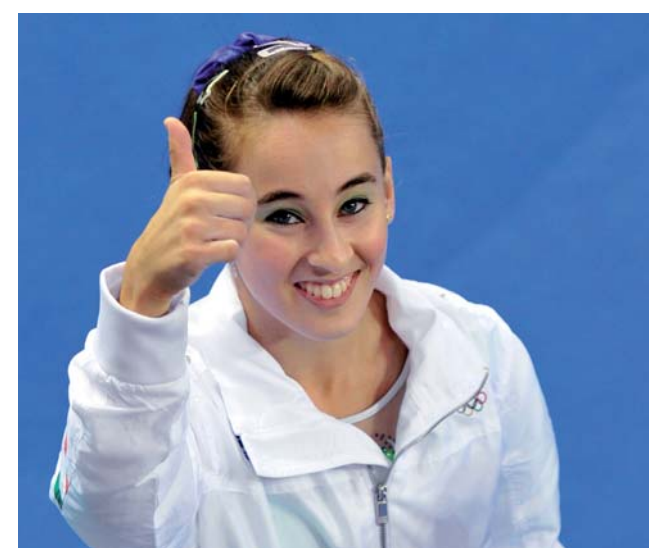
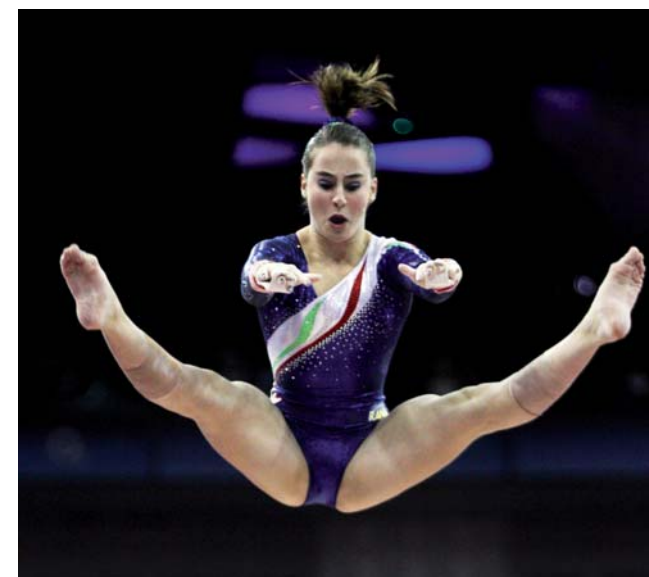
All'inizio è stato difficile convivere con le videocamere. Però ha trasmesso messaggi positivi: volontà e spirito di sacrificio.

Quante volte si allena a settimana?

“
 HO ROTTO IL GHIACCIO CON LE GIOVANILI DI SINGAPORE MA LE **OLIMPIADI** SONO UNA GRANDE EMOZIONE PER OGNI ATLETA. TRA LE AVVERSARIE: LE AMERICANE SONO DI UN ALTRO **PIANETA**; POI CI SONO **RUSSIA, CINA E ROMANIA**”




DOPO LO SCUDETTO CON IL GAL LISSONE,
L'ATLETA CATANESE POTREBBE TROVARE
 A LONDRA LA SUA **CONSACRAZIONE** 



La tabella standard è di sei ore per quattro giorni più due ore al mercoledì e al sabato, quindi circa trenta ore. Ma quando si avvicinano le gare non si guarda l'orologio.

E il settimo giorno riposa...

Ne approfitto per uscire con gli amici o per rilassarmi all'interno del residence. Mi alleno dall'età di sei anni e il mondo, lì fuori, è un'altra cosa rispetto ai ritmi e alle mie necessità di atleta.

Strutture insufficienti a Catania, si trasferisce al Nord poco più che ragazzina. Quanto l'è pesato abbandonare così presto la famiglia?

Non avevo scelta. Per migliorare la tecnica dovevo andare via dalla Sicilia.

Le mancano i genitori?

Li vedo solo a Pasqua e a Natale, purtroppo. Ma grazie ai tutori e agli istruttori federali ho imparato a crescere in fretta e a

stringere i denti.

E della cucina siciliana non ha nostalgia?

Curare l'alimentazione è uno dei sacrifici più grossi, perché abbiamo una dieta selezionata per un giusto livello di energie. E non è consigliabile cadere in tentazione.

Tanto più perché Londra si avvicina?

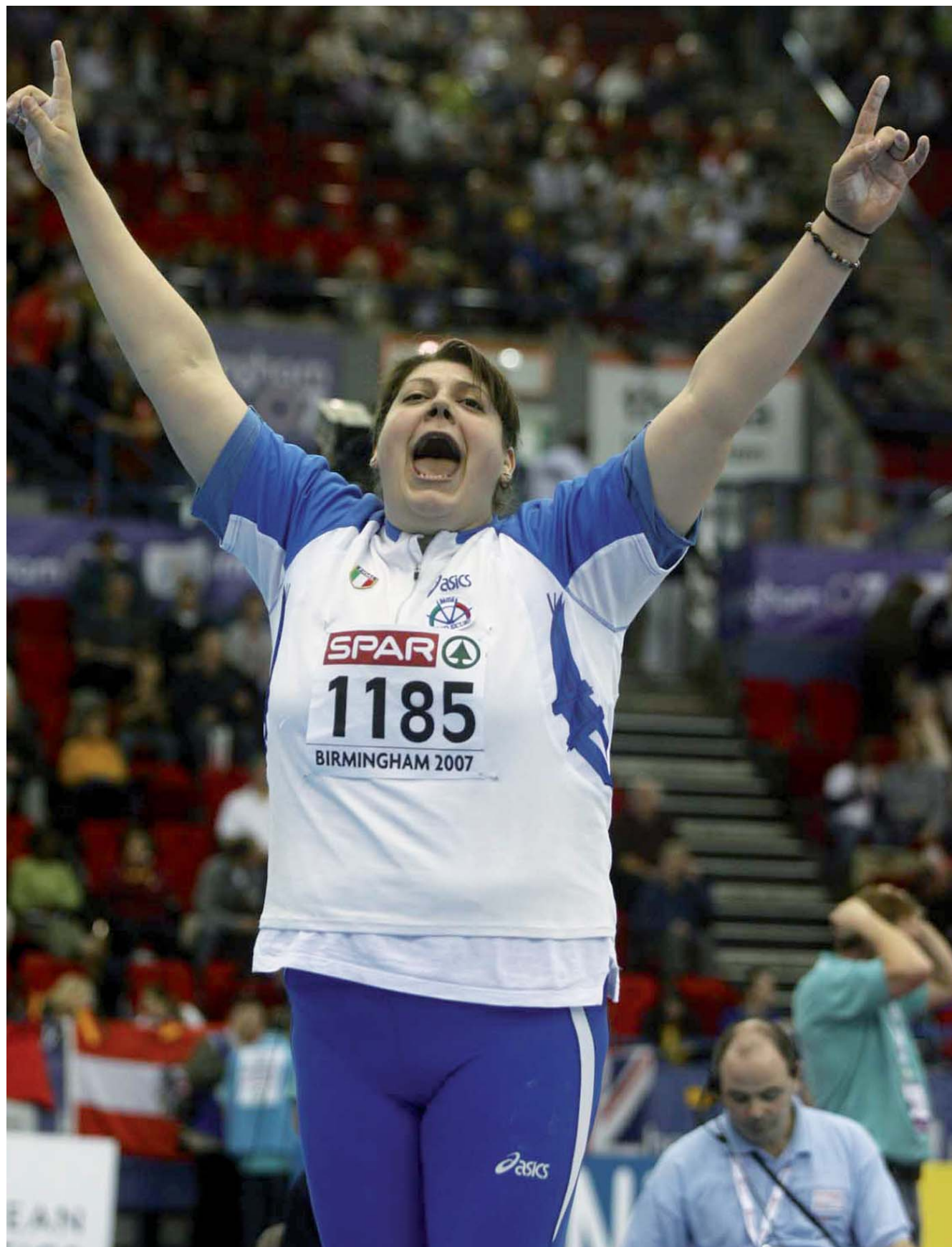
È il sogno di ogni atleta questo delle Olimpiadi, a coronamento di un lungo periodo di lavoro e qualificazione. Certo, ho rotto il ghiaccio con le giovanili di Singapore ma sarà comunque una grande emozione.

Le avversarie da battere per una medaglia?

Le americane sono di un altro pianeta. Poi ci sono Russia, Cina e Romania ostiche come sempre.

E l'Italia?

Dovrà "sgambettare", come dice lei...



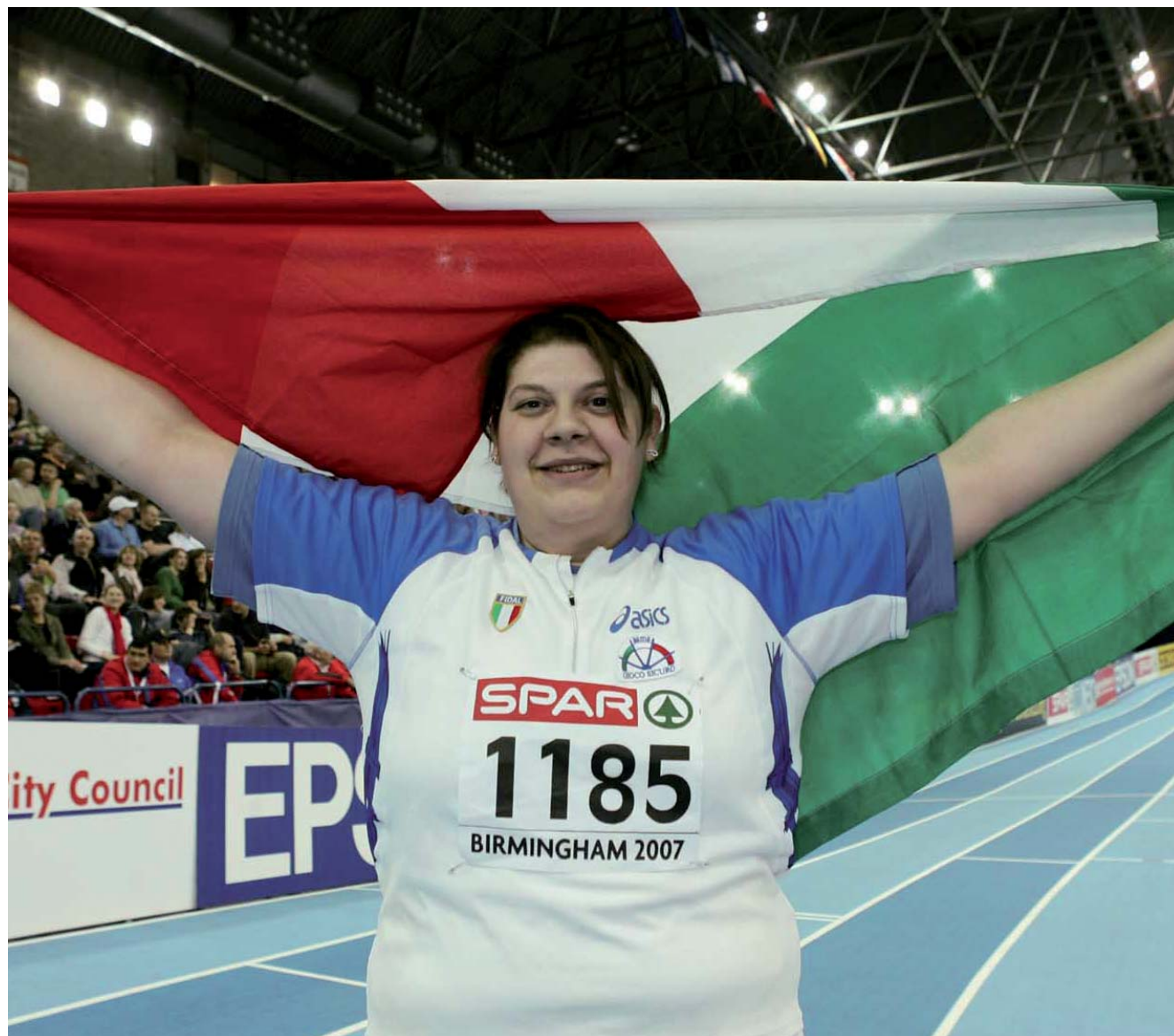
Il peso oltre l'ostacolo

➤ **ASSUNTA LEGNANTE** HA SCONFITTO
LA CECITÀ E BATTUTO UN **NUOVO RECORD**
ADESSO VUOLE VINCERE LE PARALIMPIADI ◀

di Maurizio De Santis

Un glaucoma le ha rubato la vista, l'urlo liberatorio in pedana le ha restituito l'orgoglio dell'atleta, ferita dalla malasorte ma viva più che mai. Assunta Legnante, stella partenopea nel lancio del peso, ha già vinto una sfida importante: tornare all'attività agonistica dopo una terribile malattia. Nonostante la cecità ha compiuto l'ennesima impresa della sua carriera, messo in bacheca vittoria, record mondiale nella categoria F11-12 e qualificazione alle Paralimpiadi di Londra 2012. Agli Assoluti di Torino due bombe del "cannoncino" (la chiamano così per la potenza esplosiva del suo braccio) hanno incoronato la partenopea leader assoluta nella disciplina: la misura di 13.24 metri alla prima performance, 13.27 alla seconda le hanno consegnato il nuovo primato (il precedente era di 11.84), seppellito i cat-

tivi pensieri con la forza di volontà e dei muscoli. Alla sventura ha imparato a sorridere di rimando e l'affronta con ironia. «Visto la mia gara, me la raccontate? Mi fido se dite che ho fatto una prova straordinaria». E poi svela un piccolo segreto. «Per scaramanzia ho calzato le stesse scarpe che avevo nel 2007, quando ho conquistato l'Europeo Indoor». Il sorriso non l'ha mai perso, nemmeno nei momenti peggiori. Determinazione, affetto dalla famiglia e gli amici di sempre al suo fianco le hanno dato una mano per resistere. E lei c'è riuscita, non ha mollato. «Quel giorno non lo dimenticherò mai: ero in auto e mi recavo a Padova per disputare un Meeting, d'improvviso si spense la luce. Ora sono felicissima, è come essere rinata, ho vinto e adesso punto direttamente ai Giochi sotto il Big Ben. Avevo paura ed ero molto emozionata - commenta la neo campionessa -. Per me era un'esperienza nuova



e con appena un paio di settimane d'allenamento pensavo di non farcela. Invece, è andato tutto per il meglio. In fondo, non ero messa così male». Ricominciare da zero, scoprirsi competitiva e più forte di prima. Già perché l'edizione del 2008 a Pechino è l'unica a cui partecipa da protagonista. Quattro anni prima, ad Atene, gli sbalzi della pressione del fondo oculare le negano la spedizione azzurra. «E' stato difficile, ma ho raccolto la concentrazione e dato il massimo. Ho provato una gioia incredibile. Ringrazio tutti quelli che mi sono stati vicino e m'hanno aiutata a superare le difficoltà». Nicola Silvaggi, già suo mentore e allenatore, ne sa qualcosa. «La sua grande voglia di continuare è stato un fattore molto importante - ammette il citti -. Lo sport è la sua vita e questo ha rappresentato sicuramente uno stimolo ulteriore per andare avanti e non lasciarsi sopraffare dallo scon-

forto». Il flashback dei ricordi è amarissimo, quando rammenta il calvario di Assunta gli viene la pelle d'oca e un brivido lo scuote fin dentro l'anima. «Ho vissuto personalmente la sua vicenda e mi ha toccato molto. Ha superato ogni ostacolo, sia sotto il profilo umano sia tecnico. Rivederla di nuovo in pedana mi ha commosso e quando ho saputo del grande successo sono stato molto contento. Ero certo che arrivasse almeno ai tredici metri e così è stato - conclude -. Assunta se lo merita davvero, perché so bene tutto quello che ha passato. Adesso per lei è iniziata un'altra carriera». Misure eccezionali nel palmares della lanciaitrice di Frattamaggiore, alta 189 cm e 89 kg di peso: può vantare anche il primato italiano assoluto (indoor e outdoor) ottenuto con un colpo dal 19.20 metri, l'argento agli Europei indoor nel 2002. Londra è un'altra tappa.



➤ L'ALLENATORE **NICOLA SELVAGGI**
SA CHE ASSUNTA NON HA PAURA
DELLO SCONFORTO E SPERA NEL **PODIO** ◀

L'AGONISMO SOLIDALE DEL MAESTRO ENRICO GIORDANO
NEL COMPLESSO DI PALESTRE "SAN PAOLO FITNESS CLUB"

Fuorigrotta cintura nera di Taekwondo

PALESTRE DA RECORD

Il complesso di palestre "San Paolo Fitness club" si è qualificato al primo posto nel settore delle arti marziali per ben cinque volte e in questi anni ha coltivato e seguito campioni del calibro di Danilo Schiocca, Cristian Tedesco, Francesca Giordano e Mirco Cangiano, soprattutto grazie al maestro settimo Dan Luigi Signore.

Se la creatività è il motore dello sviluppo, la passione ne è il carburante. Lo sa bene, benissimo, Enrico Giordano, stregato in tenera età dal taekwondo, diventato poi istruttore sesto Dan, e da quattordici anni gestore del complesso di palestre "San Paolo Fitness club" presente all'interno dello stadio di Fuorigrotta. E che racconta al "dodici" successi e delusioni della sua fortuna imprenditoriale, il cui valore aggiunto va individuato nella formula dell'agonismo solidale che applica tanto nello sport quanto nel business.

Quando è nata la sua passione per il taekwondo?

Avevo 11 anni e, da allora, non ho più smesso. Nel '91 sono diventato maestro sesto Dan e ho iniziato a dedicarmi alla cultura dello spirito e del corpo. Ma ho sentito, sin dal primo giorno, che non sarebbe stata, per me, solo una disciplina marziale.

Per questo l'ha trasformata in realtà imprenditoriale?

Lo sport è conoscenza, è trasmissione di saperi. E, al tempo stesso, è occasione di socializzazione. Ecco, nel '98 ho avvertito l'esigenza di aprire una struttura in cui poter declinare questi due elementi, privilegiandone l'incontro tra aspetti disciplinari e aspetti socio-psico-fisiologici. Così è iniziata l'avventura della "Sanpaolo Fitness", dedicata esclusivamente alle arti marziali fino al 2002 e poi estesa anche ad altre attività sportive, quali il ballo, il fitness e il calcetto.

C'è un minimo comune denominatore tra questi quattordici anni di attività?

Il concetto di "agonismo solidale" caratterizza l'intero percorso.

Come lo spiegherebbe ai nostri lettori?

Allenarsi e gareggiare con cattiveria agonistica senza mai perdere di vista, però, il fair play e il buon senso. Se si comprende che lo sport è una grande opportunità, cui non tutti possono accedere ma che tutti dovrebbero avere, allora l'attenzione verso l'altro non passa mai in secondo piano.

In una città come Napoli poi...

La interruzione, e mi scuso. La città, con i suoi problemi, contribuisce a offrire modelli distorti in ogni settore, dallo sport all'impresa, ma è un argomento questo valido per ogni città. Napoli, in tal senso, non presenta una casistica differente da Palermo, Roma, Parma o Udine. Il benessere, come i disagi, sono ovunque a macchia di leopardo. I diversamente abili e le persone meno abbienti possono essere accolte in qualsiasi pa-



lestra, come avviene da noi, e partecipare senza discriminazioni alle attività. E siccome non accade ovunque, c'è un problema culturale non sociale.

Quali difficoltà ha incontrato lungo il suo percorso di imprenditore?

Sarò sincero: l'ostacolo più arduo da superare era proprio dell'impianto stesso che ci ospita. Ad ogni allagamento dello stadio, infatti, ho registrato danni per decine di migliaia di euro, e gli allagamenti sono durati per circa dieci anni, fino al 2009. Sono sopravvissuto grazie alla forte fidelizzazione dei clienti



che mi hanno sempre incoraggiato a non mollare.

E ne è valsa la pena?

La domanda è impertinente! Posso solo dirle che per cinque volte il complesso si è qualificato al primo posto nel settore delle arti marziali e che, in questi anni, ha coltivato e seguito, soprattutto grazie al maestro Luigi Signore, settimo Dan, campioni del calibro di Danilo Schiocca, Cristian Tedesco, Francesca Giordano e Mirco Cangiano.

Nessun aiuto, dunque, dalle Istituzioni sportive?

Ci vorrebbe un fondo per gli sport minori; sarebbero opportuni prestiti agevolati reali, svincolati dalla permanente indisponibilità economica del Coni. Gli imprenditori di settore andrebbero incentivati, anziché scoraggiati. I campioni di domani sono per strada, se non siamo in condizione di accoglierli nelle strutture dedicate o ne sprechiamo il potenziale o li facciamo valorizzare da qualcun altro.

Eppure, lei continua ad investire...

Non basta per dormire sogni tranquilli ma è un buon analgesico. Se poi qualcuno, prima o poi, prenderà, come annuncia, tutti gli spazi dello stadio per farne un unico set cinematografico, a quel punto...

Andrà altrove?

Lo valuteremo a tempo debito. Oggi noi siamo una realtà, il resto è aspirazione.

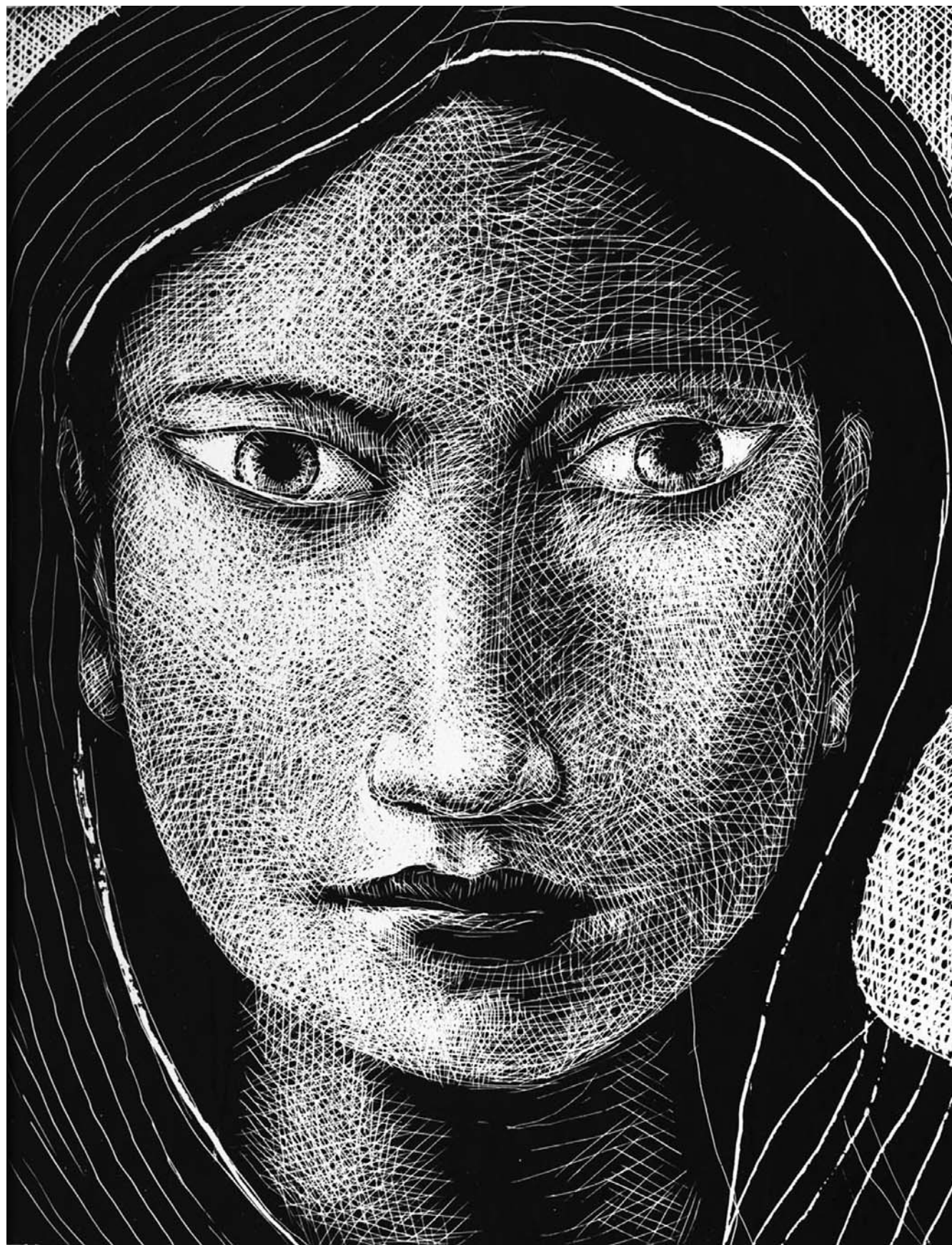
“ ALLENARSI CON CATTIVERIA **AGONISTICA** SENZA MAI PERDERE DI VISTA IL FAIR PLAY E IL **BUON SENSO**. QUANDO CAPISCI CHE LO SPORT È UNA GRANDE OPPORTUNITÀ, ALLORA L'ATTENZIONE VERSO L'ALTRO NON PASSA IN SECONDO PIANO ”

VAI
VETTERIA ARTISTICA ITALIANA

Cristalleria | Argenteria
Complementi d'arredo
Bomboniere | Lista di nozze
Articoli da regalo

www.vaisrl.it

Vetreteria Artistica Italiana srl
Via Marchese Giuseppe Palmieri, 89
80141 Napoli
Tel. +39 081 7804814
info@vaisrl.it



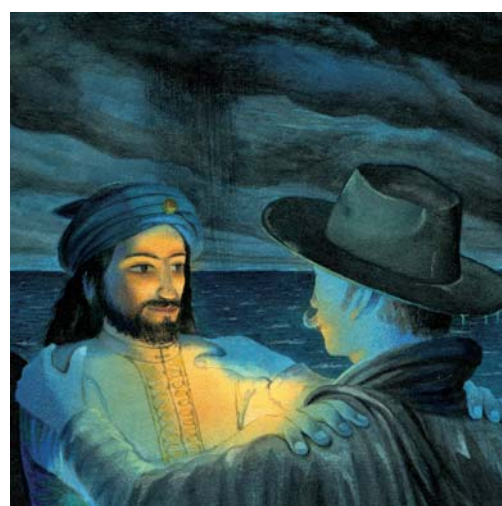
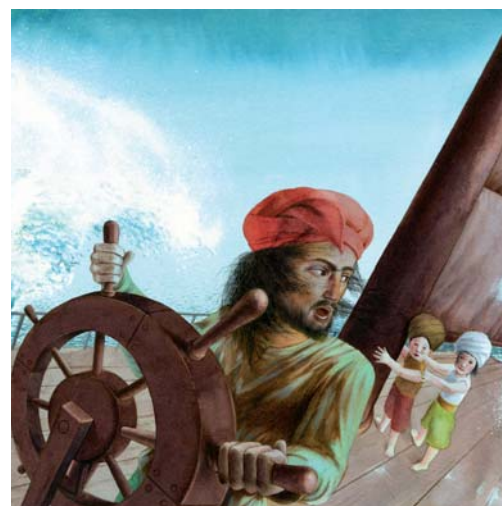
Napoli ospita Fabian Negrin

➤➤ **L'ILLUSTRATORE** ARGENTINO
PROTAGONISTA DELLA **MOSTRA**
"ORIENTI" PRESSO LA GALLERIA HDE ◀◀

di Francesca Di Transo

Il 18 maggio la galleria Hde inaugurerà la personale "Orienti" dell'illustratore argentino Fabian Negrin, del quale la casa editrice Salani ha pubblicato di recente "Chiamatemi Sandokan!". Le tavole originali di questa pubblicazione faranno parte dell'esposizione insieme ad altre opere tratte da alcune dei suoi libri più famosi, quali "Il nuvolo innamorato" di Hikmet per Mondadori e "Fumo negli occhi" per Orecchio acerbo editore. Nato a Cordova nel 1963, Negrin disegna dall'età di quindici anni, «e da allora - precisa - disegno ogni giorno», dopo aver disimparato a cinque anni, a scuola, a disegnare, perché «la scuola, concentrata nell'insegnamento della lettura e della scrittura, nutre sfiducia verso l'immagine; pertanto, tutti sappiamo disegnare fino a che andiamo a scuola». A diciotto anni si tra-

sferisce a Città del Messico dove si laurea all'Università autonoma metropolitana e frequenta un master in incisione. Intanto lavora per i principali giornali e con diverse case editrici e agenzie, fino a quando nel 1989 si stabilisce a Milano, dove a tutt'oggi vive, e le sue illustrazioni appaiono su numerosi quotidiani e riviste fra cui "Il Corriere della Sera", "Il Manifesto", "Panorama" e "Linea d'Ombra". Trascorre il '95 fra Milano e Londra dove collabora, tra gli altri, con "The Independent", "Tatler", "GQ" e vince il premio Unicef alla Bologna Children's Book Fair con "In bocca al lupo". Nel 2000 vince il "Premio Andersen" come miglior illustratore, nel 2005 il Premio "Lo Straniero" assegnato dalla rivista diretta da Goffredo Fofi e nel 2010 il "Bologna Ragazzi Award Non-Fiction" e il "John Burrows Award" a New York. Nel 2009 con i libri "Mille giorni e una notte" e "L'amore t'at-



“**FABIAN NEGRIN** DISEGNA DALL'ETÀ DI QUINDICI ANNI, DOPO AVER DISIMPARATO A CINQUE ANNI, A SCUOLA, A DISEGNARE, PERCHÉ **“LA SCUOLA, CONCENTRATA NELLA LETTURA E NELLA SCRITTURA, NUTRE SFIDUCIA VERSO L'IMMAGINE”**”

tende” ottiene la Bib Plaque alla Biennale di Bratislava.

Il cantiere perpetuo. Negrin conta al suo attivo più di cento libri illustrati, di cui spesso è autore anche del testo, come nel caso di *“Chiamatemi Sandokan!”*, omaggio al pirata di Emilio Salgari attraverso una storia raccontata da due ragazzini che rivivono le avventure della Tigre della Malesia tra le mura della casa dei nonni dopo aver ritrovato una vecchia copia del libro in un armadio. Come dice Fofi in una sua recensione: «Pagina dopo pagina le evocazioni del ciclo di Mompracem entrano meravigliosamente nella quotidianità dei due bambini, e vi s'intrecciano, e sovrappongono le matite veloci del vero e i colori vibranti della fantasia. Il risultato è un capolavoro sotto l'aspetto sia dell'illustrazione sia dell'evocazione». Ma la mostra è un omaggio alla indiscussa bravura di questo illustratore poliedrico, capace di di-

segnare con tanti stili diversi eppure sempre riconoscibili dalla decisione e dalla personalità del tratto. Negrin definisce il suo lavoro un «cantiere perpetuo» in cui le diverse tecniche impiegate, dalla pittura all'incisione grafica, sembrano quasi scegliere da sé dove poter trovare espressione e dove no. Le cinquanta opere in mostra, tra acquerelli, acrilici e incisioni su scratchboards, raccontano un mondo di immagini da scoprire lentamente, in cui ogni particolare emerge improvviso, man mano che lo sguardo ne prende consapevolezza.

Illustrazione sociale. «Ormai non dovremmo più sorprenderci che Negrin, ogni anno, a volte anche più spesso, ci regali una perla della sua straordinaria sensibilità», afferma Andrea Rauch, noto grafico ed editore di *Principi&Principi*. Eppure la sorpresa sorraggiunge sempre, anche perché il

modo migliore per imparare a disegnare è, per dirla con le parole dell'illustratore argentino, quello di affinarsi fino a quando «dei tuoi disegni nessuno possa dire questo lo riesco a fare anch'io». E con gli anni il suo tratto è diventato sempre più spesso capolavoro. Un disegno che non dimentica mai che il più delle volte sono i bambini i primi destinatari (non gli unici, dato il valore artistico del suo lavoro) e che crea un dialogo costante con il presente, con l'immaginario dei tempi in cui viviamo. Lontanissimi dalla banalizzazione dei “buoni messaggi” della letteratura dell'infanzia, Fabian Negrin rivendica il ruolo sociale di un illustratore per bambini il cui compito, nella logica di un rispetto nei confronti del periodo della più delicato, dovrebbe essere quello di dire che il mondo è complicato, ma può essere bello anche per questo.

La vita italiana è sempre più green

➔ **NON SOLO** PALE EOLICHE
SPARSE **A CASO** SULLO STIVALE
ECCO LA NUOVA ITALIA **ECOSOSTENIBILE** ⬅

di Antonella Donnarumma

Giugno la falce in pugno, recita un proverbio popolare caro agli agricoltori. Ma mai come quest'anno il mese delle messi ricorda il valore della mietitura e le opportunità - produttive, economiche e sociali - offerte da un cambio di passo globale nel segno della green economy. Sono ben due, infatti, gli appuntamenti in agenda, entrambi a Rio de Janeiro: la Giornata mondiale dell'ambiente (5 giugno), giunta quest'anno alla sua quarantesima edizione, e la ventesima conferenza delle Nazioni unite sullo Sviluppo sostenibile - le Rio+20 (dal 20 al 22 giugno, a cavallo del solstizio d'estate).

Italia ecosostenibile. Il Belpaese è tutt'altro che impreparato in materia, come emerge dal più recente rapporto di GreenItaly: con 370mila imprese, di cui 150mila industriali e quasi 220mila dei servizi, che negli ultimi tre anni hanno ri-

pensato i propri modelli tradizionali di business e investito in prodotti e tecnologie a maggiore risparmio energetico e minore impatto ambientale, rispondendo alla crisi internazionale con la creazione di nuove e inedite occasioni occupazionali (i cosiddetti green jobs, pari a più di 220mila assunzioni sul totale delle 600mila previste nel 2011). Un terzo di queste imprese, inoltre, vanta una presenza sui mercati esteri (34,8%) pari al doppio di quella rilevata per le imprese che non puntano sulla sostenibilità ambientale (meno di 2 su 5, pari al 18,6%). Ancora più interessante rilevare che la diffusione del fenomeno attraversa il Paese da nord a sud: la classifica regionale per incidenza delle imprese green sul totale vede in testa il Trentino-Alto Adige (con il 29,5% di imprese che investono in tecnologie green) seguito dalla Valle d'Aosta (27,3%) e dalle cinque regioni meridionali con valori





►► NEL BELPAESE SONO **370MILA LE IMPRESE**
 CHE NEGLI ULTIMI TRE ANNI HANNO INVESTITO
 IN TECNOLOGIE **A BASSO IMPATTO AMBIENTALE** ◀◀

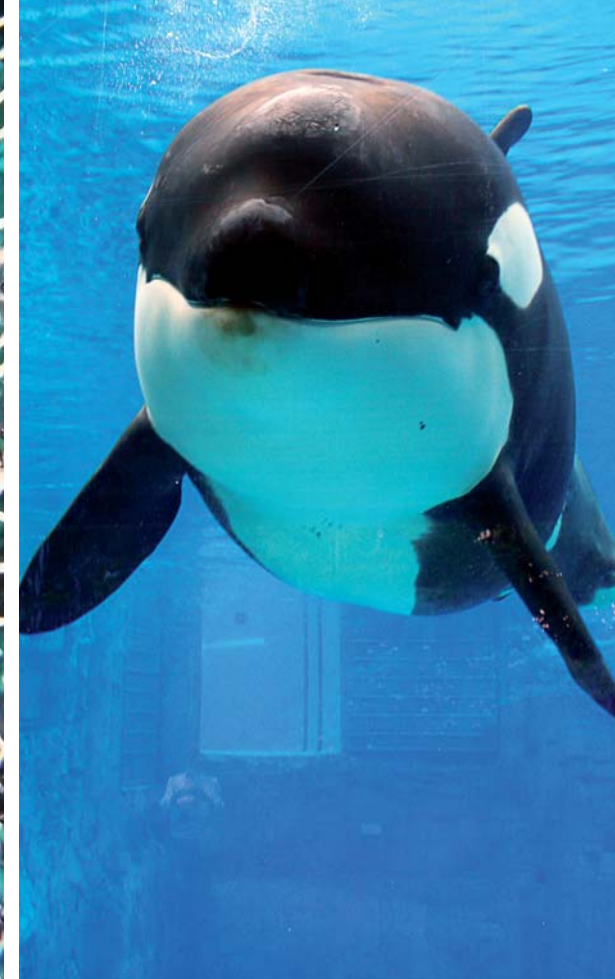
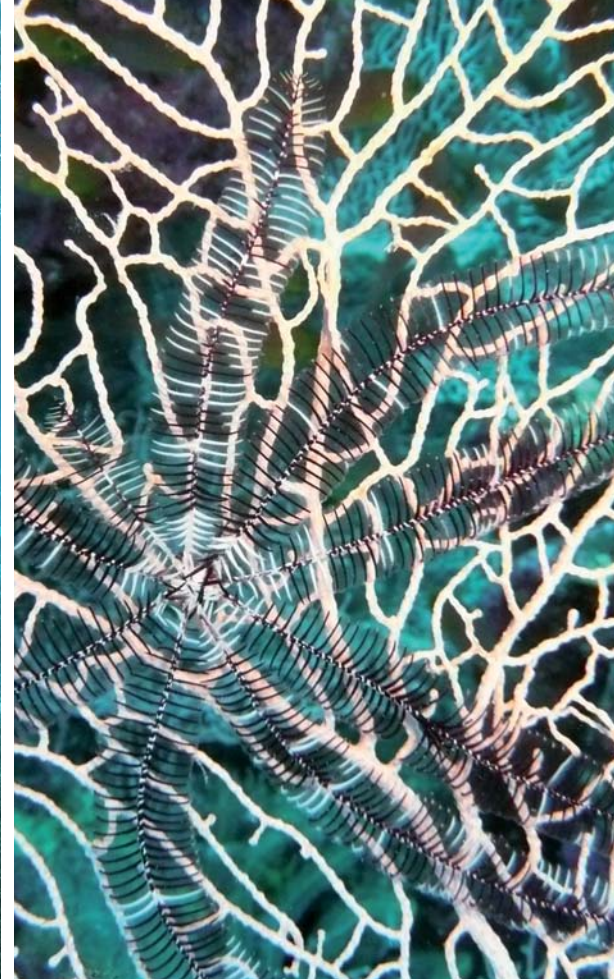


tra il 27,2% del Molise e il 25% dell'Abruzzo, della Basilicata, della Puglia e della Campania; mentre con valori di poco superiori al 24% si posizionano la Lombardia, il Friuli-Venezia Giulia, il Veneto e il Piemonte.

Paradigma strutturale. Non solo energia rinnovabili o architettura a basso impatto ambientale, bensì anche acquacoltura eco-compatibile, biotecnologie sostenibili, valorizzazione delle acque, agricoltura biologica, difesa dei suoli e aree protette, gestione integrata dei rifiuti urbani: innovazione, dunque, di processo e di prodotto, da una parte; nuovo modo di consumare, inteso come stile di vita, dall'altra. Tanto più perché i nuovi indicatori di benessere non si concentrano solo sul Pil ma contemplano altre variabili il cui minimo comune denominatore è la tutela dell'ambiente. Certo, occorrono ulteriori investimenti, siccome acconten-

tarsi dei 28 miliardi di dollari spostati dall'Italia negli ultimi cinque anni a favore dello sviluppo dell'energia solare equivale a non lanciare il cuore oltre l'ostacolo.

Gli incentivi possibili. Il ministro dell'Ambiente, Corrado Clini, assicura un doppio binario operativo: da una parte, il Piano nazionale per la riduzione delle emissioni di anidride carbonica (25 per cento nel 2020, 40 nel 2030, 80 nel 2050), presentato al Cipe verso la metà di aprile; dall'altra, un bando del valore di 100 milioni di euro per l'ammodernamento degli impianti pubblici di 84 comuni del Mezzogiorno, nell'ambito dei fondi del programma operativo interregionale energie rinnovabili e risparmio energetico 2007-2013. Certo, a livello globale pesano i ritardi del Protocollo di Kyoto... Meglio avviarsi a piedi, però, se l'astronave non parte!



Gli alieni arrivano dal mare

➤➤ **L'ECOSISTEMA MARINO**
DEL **MEDITERRANEO** AL CENTRO
DELLA GIORNATA PER LA **BIODIVERSITÀ** ◀◀

di **Andrea Zappulli**

Cosa ci fanno nel Mediterraneo barracuda, pesci flauto, pesci palla ed alghe rosse tropicali originarie del Mar Rosso? E in che misura impattano con l'ecosistema marino preesistente? Le domande al centro della Giornata internazionale per la biodiversità, proclamata nel 2001 dall'Assemblea generale delle Nazioni unite e in programma per il 22 maggio, caratterizzeranno il tema di questa edizione dedicata agli ecosistemi marini e alla loro salvaguardia e tutela.

L'invasione aliena. Sono oltre 10mila, infatti, le specie alloctone esotiche presenti in Europa e ben mille quelle che impattano sugli ecosistemi che li accolgono, di cui cento particolarmente invasivi, stando al più recente Rapporto annuale dell'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale - Ispra: nel Regno Unito, ad esempio, la perdita annuale causata dagli artropodi alloctoni è quantificabile in circa di 2,8 miliardi di euro, mentre il costo delle azioni di controllo necessarie a contenere le trenta più comuni erbe alloctone infestanti supera i 150 milioni di euro; in Italia, si spendono sulla nutria oltre 4 milioni di euro all'anno, ma i costi potrebbero presto superare i 12 milioni. Anche perché i danni interessano tutte e quattro le categorie dei cosiddetti servizi ecosistemici: quella di supporto alle risorse (come i cicli dell'acqua e dell'energia), quella della produzione di beni (come, l'impollinazione), quella della regola-

zione dei processi ecosistemici (ciclo delle acque di filtrazione), e quella dei servizi culturali (legati ad attività ricreative o al valore estetico degli ambienti).

Specie a rischio. La presenza dei vertebrati terrestri, a differenza di quella degli invertebrati, danneggia tutte le categorie di servizi ecosistemici, alterando le catene trofiche con effetti a cascata. Ma c'è un altro elemento da non sottovalutare ed è quello che riguarda le specie a rischio presenti nel Mediterraneo: la tartaruga marina comune, la foca monaca, la tartaruga verde, la tartaruga liuto, il delfino comune, il tursiopo, il grampo, la balenottera, il capodoglio, il tonno rosso e il pesce spada. Senza considerare che i fenomeni di meridionalizzazione e di tropicalizzazione del nostro ecosistema marino riguarda anche le alghe, come quelle delle coste giapponesi segnalate già dalla fine degli anni '60, e quella tropicale, *Caulerpa taxifolia*, più recente, che minaccia il tratto della costa francese tra Tolone e Mentone, moltiplicandosi ad una velocità impressionante.


I fattori inquinanti. Non meno preoccupante è la presenza di idrocarburi nei sedimenti dei fondali marini, soprattutto tra il Tirreno e l'alto Adriatico, con picchi significativi lungo la costa del Friuli Venezia Giulia e di Reggio Calabria, imputabile agli oltre 360 milioni di tonnellate di greggio e derivati che transitano nel Mediterraneo ogni anno, di cui oltre un milione sversato.



Digital women


LE OPPORTUNITÀ DIGITALI
PER SUPERARE IL DIVARIO
TRA UOMINI E DONNE AL SUD


di Angelo Giugliano


 Il 24 per cento delle donne italiane lavora nel settore delle Tecnologie dell'informazione e della comunicazione (Ict). Eppure, la percentuale di giovani laureate in informatica nel 1980 era più del doppio rispetto ai nostri giorni e il dato precipita vertiginosamente se si esamina la condizione femminile nel Mezzogiorno, dove, stando al recente rapporto Svimez "La condizione e il ruolo delle donne per lo sviluppo del Sud", meno di una donna su tre risulta occupata, meno di una su quattro ha un'occupazione regolare, meno di una su venti nell'Ict. Il tasso di occupazione delle donne del Sud è di trenta punti inferiore al target di Lisbona, dunque, ma è la componente giovanile della popolazione femminile che risulta particolarmente sacrificata sul mercato del lavoro: tra i 15 e 34 anni sono occupate solo 23,3 ragazze meridionali su 100 (48,1 per cento nel resto

delle regioni italiane), quasi quaranta punti sotto gli obiettivi europei generali riaffermati nella Strategia "Europa 2020".

La triplice ingiustizia. Giovane donna meridionale: su questa figura ricade la disuguaglianza sociale declinata sotto forma di divario generazionale, di genere e territoriale. Ed è un terribile paradosso, considerato che, più di tutte le altre, proprio le ragazze del Sud Italia hanno investito nell'ultimo decennio in percorsi di formazione e di conoscenza che le rendono le punte della "modernizzazione" del Sud, anche sul piano civile, e che, più delle loro coetanee del Centro-Nord, finiscono nel cono d'ombra del mercato del lavoro. Sovraistruzione e sottoinquadramento, dunque: siccome proprio le giovani donne laureate svolgono, in oltre nella metà dei casi (che è già la migliore delle ipotesi), una professione che richiede un titolo di studio più basso, senza considerare gli aspetti qualitativi legati ai differen-

ziali salariali. E tanto vale soprattutto per le lavoratrici indipendenti.

Gender digital divide. Proprio l'Ict rappresenta una grande opportunità per colmare il divario tecnologico tra i sessi, sviluppando condizioni favorevoli affinché le donne non si limitino ad esprimere il proprio potenziale attraverso questa o quella applicazione bensì contribuiscano allo sviluppo sociale ed economico del Paese. È questo l'obiettivo della VI edizione della Giornata mondiale delle telecomunicazioni e della Società dell'informazione promossa dall'Assemblea generale delle Nazioni unite e in programma per il 17 maggio. E agire a livello scolastico non basta, come sottolinea il Commissario Ue all'Agenda digitale, Neelie Kroes, se poi le aziende diffidano di tale capitale umano. Insomma: digitale è bello, donna è meglio!



Fumatori al bivio tra salute e affari

»» LA CAMPANIA **LEADER**
DELLA FILIERA DEL **TABACCO**
MA AL **SUD** SI FUMA MENO CHE AL **NORD** ««

di Serena Roberto

el Mezzogiorno si fuma meno che al Nord, ma si produce più tabacco che nel resto d'Europa. È questo il dato più interessante dell'indagine Doxa 2011 "Il fumo in Italia" commissionato dall'Istituto Superiore di Sanità al centro delle due giornate sul tema "XIV Convegno Tabagismo e Servizio Sanitario Nazionale" (31 maggio) e "Conferenza della Settimana Europea contro il Cancro" (1 giugno) promosse dal Ministero della Salute, dall'Iss appunto e dalla Lega Italiana per la Lotta contro i tumori in occasione della Giornata mondiale senza tabacco dedicata, quest'anno, alle interferenze dell'industria del tabacco.

L'Italia in fumo. Nel Belpaese il 27,5% dei fumatori sono uomini, il 16,3% donne. La percentuale più alta di fumatori è nell'Italia centrale (23,5%), la più bassa al Sud (20,5%). Riguardo alle classi d'età, per gli uomini la quota più elevata di fumatori è tra i 25 e i 34 anni (35,4%), mentre per le donne è tra i 45 e i 54 anni (24,5%). I fumatori abituali, invece, sono il 19,7% della popolazione e consumano in media 14,8 sigarette al giorno. Dei fumatori abituali, il 37,1% sono forti fumatori, con almeno venti sigarette al giorno. E se nel tempo i fumatori stanno diminuendo (erano il 34,9% della popolazione dai 14 anni in su nel 1980 e il 23,9% nel 2003), aumentano le disuguaglianze sociali nel consumo di tabacco ma con andamenti differenziati nei due sessi e nelle diverse fasce di età. Tra gli uomini, la quota dei fu-

matori aumenta al decrescere del titolo di studio conseguito: tra laureati è il 21,9%, mentre è il 31,7% tra quanti hanno la licenza media. Fra le donne più anziane sono, invece, le più istruite a far registrare la maggiore percentuale di fumatrici: il 14,9% contro il 4,3% con il basso titolo di studio.

L'industria del tabacco. Il 15° Rapporto Nomisma sulla filiera nazionale del tabacco, pubblicato a metà aprile, ne sottolinea l'importanza per l'economia nazionale, con un valore stimato di oltre 14,8 miliardi di euro, di cui quasi 14 a titolo di gettito fiscale (Iva più accise). Di forte impatto anche occupazionale, il comparto impegna circa 204mila addetti; di questi, 50mila costituiscono la componente agricola della filiera dedita alla tabacchicoltura che produce 89mila tonnellate di tabacco greggio su oltre 28mila ettari, per un valore pari a 196 milioni di euro. La Campania, trainata da Caserta, con 1.600.000 giornate lavorative nella sola fase di coltivazione, produce circa il 93% di tutto il tabacco Burley italiano, ed è anche il primo produttore europeo. Primato in bilico, siccome nel 2010 la filiera ha registrato una sostanziale tenuta degli investimenti (-1,9 per cento sul 2009) ma anche una contrazione della produzione (-8,9%) e del numero di aziende agricole (-12%). E nel 2013, in attesa dell'apposita Riforma europea, potrebbe essere rivista la Direttiva comunitaria 37/2001 che definisce le norme per la produzione, l'etichettatura e la vendita.



MACCHINE
PER MOVIMENTO
TERRA ED EDILI



La nostra azienda, leader nel settore delle macchine edili e movimento terra ha come punto di forza la costanza e l'impegno con cui segue le imprese nel POST-VENDITA, offrendo un servizio di assistenza e ricambi altamente qualificato sia presso l'officina che direttamente in cantiere. Tutto questo rende la Comac il partner ideale per ogni tipo di impresa che operi nel settore dell'edilizia e del movimento terra.

distribuzione

Napoli

Link Campus University
Viale Sant'Ignazio di Loyola 51, 80131
Unione Imprenditori Italiani
Viale Gramsci 16, 80122
Galleria Hde
Piazzetta Nilo 7, 80121
Libreria Guida Port'Alba
Via Port'Alba 20/23, 80134
Libreria Guida Nola
Vico Duomo 19, 80035
Paradiso Bianco
Via Catullo 13, 80122
Voga Club Chiaia
Vico Satriano 3 B, 80121
Voga Club Vanvitelli
Piazza Vanvitelli 10 A, 80129

Salerno

Libreria Guida Salerno
Corso Garibaldi 142 b/c, 84100

Caserta

Libreria Guida Caserta
Via dei Caduti sul lavoro 29/33, 81100 Caserta
Libreria Guida Capua
Corso Gran Priorato di Malta 25, 81043

Avellino

Libreria Guida Avellino
Galleria Magnolia
Corso Vittorio Emanuele 101, 83100
Libreria Guida Ariano Irpino
Corso Europa 28, 83031

Benevento

Libreria Guida Benevento
Via Francesco Flora 13/15, 82100

Roma

Link Campus University
Via Nomentana 335, 00162
Accademia Achille Togliani
Via Nomentana 1018, 00137
Cinema Azzurro Scipioni
Via degli Scipioni 82, 00192
Cioccolateria Fascino napoletano
Via Tolemaide 14, 00192

Modena

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Via Università 4, 41121

Reggio Emilia

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Viale A. Allegri 9, 42121

Palermo

Link Campus University
Via Isidoro La Lumia 7, 90139

Prossimamente anche a:

Bari, Lecce, Potenza, Matera, Cosenza, Catanzaro

www.dodicimagazine.com



intervento di bonifica ed incapsulamento amianto (D.L. 277/91)

Cos'è L'amianto

L'amianto è costituito da materiali fibrosi derivati da una roccia minerale presente in natura. Grazie alla sua proprietà di resistenza è stato ampiamente utilizzato nell'edilizia civile e industriale come elemento di tenuta delle coperture.

Perchè bonificare

L'amianto è altamente cancerogeno per inalazione, l'esposizione prolungata può provocare, anche a distanza di decenni, cancro e malattie respiratorie.

Rimozione Amianto

I metodi previsti dalla normativa regionale sono la **sopracopertura, l'incapsulamento e la rimozione.**

gruppo **M**
SOL GRU MRELLI & C. s.r.l.

Sopralluoghi e preventivi gratuiti con tecnici specializzati

Ed inoltre

Rifacimento e coperture lattronerie - Realizzazione impianti fotovoltaici

AEREA & AEREA S.r.l.
Via Orazio N°12 - 80013 Casalnuovo di Napoli
Tel 081.5223905/06 - Fax 081.8425001 - e-mail: info@aereasrl.it
www.aereasrl.it - www.piattaformeanoleggio.it