

# dodici

attualità  
cultura  
eccellenze

#dodicimagazine



*Teatro di San Carlo*

*Conservatorio San Pietro a Majella*



## NAPOLI CAPITALE DELLA MUSICA

**PERSONE & IMPRESE**  
Francesco Tuccillo (ACEN)  
Così rilanciamo l'edilizia

**LUOGHI & SAPORI**  
Pizza e Sfogliatelle  
Brand partenopei

**INNOVAZIONE**  
Angelo Chianese (Databenc)  
Una rete per i Beni Culturali

**PRESENZE & TENDENZE**  
Camicie e cravatte  
Accoppiata di classe



SFOGLIA OPPURE  
SCARICA LA  
RIVISTA ON LINE



...protagonisti del tuo futuro...



# MISSION

“**D**odici” è il magazine che fa della valorizzazione dell'eccellenze, la sua prima mission.

Dodici, come “il Mezzogiorno”, è nato per la volontà di portare in primo piano tutte quelle realtà imprenditoriali e culturali, spesso nascoste o trascurate, operanti e in divenire, del nostro Paese, in particolar modo del Sud Italia, dando voce ai protagonisti per diffonderne le storie personali, la vision, i modelli organizzativi, la cultura d'impresa e le esclusività prodotte.

Dodici sezioni per raccontare il mondo delle imprese e delle professioni, della cultura, della moda, della salute, dello sport e dello spettacolo con uno stile eclettico che strizza l'occhio a chi vuole essere sempre aggiornato sulle eccellenze nostrane. Il magazine nasce nel 2009 come “12”, progetto sperimentale pilota del gruppo editoriale “Architesto s.r.l.”, con l'ambizione di realizzare un inedito strumento di servizi informativi, gratuiti per il cittadino, alternativo al circuito mediatico ordinario. Nel 2012 la rivista ha raggiunto l'attuale veste editoriale grazie all'attuale direzione che, con totale appoggio e fiducia dell'Editore, ha completamente rivoluzionato il periodico, battezzandolo in: “Dodici”. Aumentano il numero delle pagine (100 a colori), si attua una politica di distribuzione oculata, più vicina alle esigenze del cliente e del lettore, si conferisce una nuova mission: valorizzare e promuovere il Made in Italy, a partire dal Made in Sud.

Napoli, come tutto il Meridione, sgomitava, vuole spazio, cerca aria. Vuole il posto che le spetta e mettere in mostra



il suo profilo migliore: quello delle Eccellenze.

Napoli può e deve essere la strada della riscossa per il Sud e l'Italia tutta, attraverso la promozione della sua cultura, della sua storia, della sua imprenditorialità e del suo immenso patrimonio archeologico e paesaggistico.

Per tale obiettivo il “Dodici” si propone come il miglior strumento per promuovere e rivendicare il posto che l'imprenditoria e la cultura nostrana meritano in ambito nazionale ed internazionale, catalizzando le forze più valide in campo economico e sociale.

Radicamento al territorio con lo sguardo sempre rivolto al futuro. Il gruppo editoriale “Architesto s.r.l.”, sorto per finanziare il progetto “Dodici”, grazie alla notevole esperienza maturata, è oggi proiettato nell'espandersi in importanti attività editoriali del mercato dell'informazione.

Maria Pia De Angelis  
*Amministratore unico*

**SERVIZIO DI DIAGNOSTICA PER IMMAGINI SSN**  
CONVENZIONATO CON IL SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE



**Nuova risonanza magnetica alla Mediterranea.**

**DIAGNOSTICHE CONVENZIONATE SSN**

► **Risonanza magnetica 1,5 tesla**  
(installata giugno 2016)

- Articolare
- Body (collo - torace - addome - pelvi)
- Cardiaca
- Mammella
- Neuro (cranio - massiccio facciale - colonna vertebrale)
- Vascolare (aorta torace - addominale - arti inferiori)

- TAC
- Radiologia generale
- Isterosalpingografia
- Mammografia
- Ortopantomografia - OPT
- Ecografia multidisciplinare

AL TERMINE DEL BUDGET ASL VERRANNO APPLICATE TARIFFE ISTITUZIONALI  
VISITA IL SITO INTERNET [WWW.CLINICAMEDITTERANEA.IT](http://WWW.CLINICAMEDITTERANEA.IT) PER RIMANERE AGGIORNATO



**Direttore responsabile:**  
Francesco Bellofatto  
francescobellofatto@dodicimagazine.com

**Proprietario ed Editore:**  
Architesto s.r.l.

**Amministratore unico  
e Direttore commerciale:**  
Maria Pia De Angelis

**Direttore generale:**  
Massimo Vertola

**Sede legale:**  
C.so Vitt. Emanuele 167/3 - 80121 Napoli  
segreteria@architesto.com

**Coordinamento editoriale e redazionale:**  
Maria Pia De Angelis  
Alfredo Mercuri  
Massimo Vertola  
redazione@dodicimagazine.com

**Progetto grafico:**  
Vopler.it - Agenzia creativa

**Stock foto**  
© bigstockphoto

**Sito web:**  
www.dodicimagazine.com

**Hanno collaborato a questo numero:**

Tina Andreoli, Francesco Canessa,  
Carlo Cantales, Alessandra Clemente,  
Roberto Colonna, Gianfranco Coppola,  
Antonio Di Luna, Michele Farina,  
Eugenio Gervasio, Andrea Grillo,  
Massimo Lo Cicero, Della Morea,  
Alba Pezone, Claudia Prezioso,  
Manuela Ragucci, Raffaele Rinaldi,  
Alessio Russo, Valeria Viscione

**Segreteria di redazione:**  
Sabrina Supino

**Pubblicità**  
Architesto s.r.l.  
commerciale@architesto.com

**Stampa:**  
Arti Grafiche Lapelosa – Sala Consilina (SA)

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

La casa editrice Architesto è associata a:



# EDITORIALE



*Cari Lettori,*

grazie per l'entusiasmo con cui avete accolto il numero di DODICI dedicato al valore cultura. Questo ci spinge a fare di più e meglio per offrirvi una rivista che vorrei fosse "nostra", condivisa, come le eccellenze che raccontiamo.

Per questa ragione il nuovo numero si apre con un ampio primo piano dedicato alla musica, che fa da secoli Napoli un'indiscussa Capitale Europea. Ed in tal senso vorrei ringraziare Francesco Canessa, per lunghi anni alla guida del San Carlo, che ha saputo ben raccontare per noi uno spaccato inedito sul Teatro, quando dopo la guerra era di gran lunga all'estero più conosciuto e apprezzato della Scala. Oltre il San Carlo siamo andati anche alla scoperta del Conservatorio di San Pietro a Majella, raccontandone la lunga e prestigiosa storia. Ma musica è anche quella delle contaminazioni, contemporanea ed etnica. Così DODICI ha dato voce ai protagonisti: non potevamo che partire da Enzo Avitabile.

Per le imprese abbiamo approfondito un altro settore importante per Napoli e la Campania, quello dell'edilizia che, come racconta il Presidente dell'ACEN Francesco Tuccillo, sta rialzando la testa grazie a straordinarie competenze e innovazione. Poi Carlo Borgomeo ci racconta la Fondazione CON IL SUD e Angelo Chianese lo straordinario lavoro di Databenc.

Non mancano, poi, le incursioni nel mondo del teatro e tra le eccellenze della moda, anche qui con due classici del made in Naples: camicie e cravatte. Infine una sezione che sta avendo sempre più successo, soprattutto tra gli operatori del settore: quella dei sapori con due itinerari straordinari tra le migliori pizze e le sfogliatelle della Campania. Anche qui un ringraziamento, ad Alba Pezone, giornalista e scrittrice affermata in Francia, che con la sua firma arricchisce le nostre pagine enogastronomiche.

Intanto DODICI Social quotidianamente registra migliaia di visualizzazioni e stiamo predisponendo novità sull'online. Intanto, siamo già al lavoro per il prossimo numero...

Francesco Bellofatto  
Direttore Responsabile

## PRECISAZIONE

In relazione all'articolo "Parlano gli operatori: maggiore qualità nei servizi", pubblicato a pag. 23 del n. 2 di Dodici Magazine dell'Aprile 2017, si precisa che Clemente Cammarota è direttore Assobalneari Italia sez. Campania e non direttore Assobalneari Campania, come riportato nell'articolo. Ce ne scusiamo con l'interessato e con i lettori.

## PRIMO PIANO

|   |                                                               |    |
|---|---------------------------------------------------------------|----|
| d | SAN CARLO, ORGOGLIO DI NAPOLI: 280 ANNI DI PRESTIGIO MUSICALE | 6  |
| d | UNA STORIA CHE CONTINUA, SAN CARLO: MUSICA PER L'ITALIA       | 8  |
| d | SAN PIETRO A MAJELLA: LA SCUOLA DEGLI INTERPRETI              | 12 |
| d | GLI ALLIEVI: DA BELLINI A CAROSONE                            | 14 |
| d | KONSEQUENZ, IL CONTEMPORANEO                                  | 15 |
| d | AVITABILE: METTO IN MUSICA LE NOSTRE RADICI COMUNI            | 16 |
| d | UNA CITTÀ SUL PENTAGRAMMA, LA PAROLA AGLI INTERPRETI          | 19 |
| d | "LA CANZONE NAPOLITANA" SECONDO ROBERTO DE SIMONE             | 22 |

## PERSONE &amp; IMPRESE

|   |                                                                   |    |
|---|-------------------------------------------------------------------|----|
| d | CAMPANIA, LA GRANDE BELLEZZA                                      | 23 |
| d | OPERE PUBBLICHE E RESTAURO - ACEN, LE PROPOSTE PER NAPOLI         | 24 |
| d | RUBRICA - UNA NUOVA STAGIONE PER GLI IMMOBILI E LE INFRASTRUTTURE | 27 |
| d | RIPRESA E SICUREZZA E DEI CANTIERI: INTESA TRA PUBBLICO E PRIVATO | 28 |
| d | ORDINI PROFESSIONALI, PROPOSTE PER LO SVILUPPO                    | 32 |
| d | SCUOTTO: FORMAZIONE PER USCIRE DALLA CRISI                        | 35 |
| d | FONDAZIONE CON IL SUD: COESIONE, CHIAVE DI VOLTA PER LO SVILUPPO  | 37 |
| d | ACCADEMIA, LA SCUOLA DEL VOLO                                     | 40 |

## INNOVAZIONE

|   |                                                              |    |
|---|--------------------------------------------------------------|----|
| d | DALLA PIATTAFORMA DATABENC IL FASCICOLO PER I BENI CULTURALI | 42 |
| d | RUBRICA - CUORI E IDEE: BATTITI COINVOLGENTI                 | 44 |
| d | AL VIA LE RETI DI IMPRESE, INTESA COMUNE-ASSORETI            | 45 |

## PRESENZE &amp; TENDENZE

|   |                                          |    |
|---|------------------------------------------|----|
| d | CAMICIE E CRAVATTE: ACCOPPIATA DI CLASSE | 48 |
|---|------------------------------------------|----|

## MULTIMEDIA

|   |                               |    |
|---|-------------------------------|----|
| d | IL FUTURO DEL WEB? È SU CARTA | 51 |
| d | TUTTI I COLORI DEL BUIO       | 53 |

## TESTI &amp; TEATRO

|   |                                                      |    |
|---|------------------------------------------------------|----|
| d | NAPOLI TEATRO FESTIVAL IL PALCOSCENICO È APERTO      | 54 |
| d | ALBA CACCAVALE (AUGUSTEO) COSÌ RINNOVO IL MIO TEATRO | 56 |
| d | LETTURE IN CORSO                                     | 59 |

## MOSTRARTE

|   |                                                          |    |
|---|----------------------------------------------------------|----|
| d | CON IL RITRATTO DI SCHNABEL IN VIDEO L'ENERGIA DELL'ARTE | 61 |
| d | RUBRICA "SCATTI D'ARTE"                                  | 63 |
| d | RUBRICA "VOCI DI IMMAGINI"                               | 66 |
| d | RUBRICA "A COLPO D'OCCHIO"                               | 67 |

## ITINERARI ...LUOGHI &amp; SAPORI

|   |                                                     |    |
|---|-----------------------------------------------------|----|
| d | PIZZA, LA REGINA DI NAPOLI                          | 70 |
| d | ANCHE A PARIGI CODE PER LA PIZZA                    | 79 |
| d | IL DILEMMA: RICCIA O FROLLA?                        | 80 |
| d | PIAZZA DEL PLEBISCITO, UN SOLE NEL CENTRO DI NAPOLI | 84 |

## SPORT

|   |                                                        |    |
|---|--------------------------------------------------------|----|
| d | RUBRICA "STAMPA E POTERE"                              | 86 |
| d | QUANDO L'AGONISMO È CHIMICA: RONCELLI AL CONI CAMPANIA | 87 |
| d | RUBRICA "A BORDO CAMPO"                                | 89 |

## BENESSERE

|   |                         |    |
|---|-------------------------|----|
| d | CAPOEIRA MADE IN NAPLES | 90 |
|---|-------------------------|----|

## DODICI

|   |                   |    |
|---|-------------------|----|
| d | DODICI RENDEZVOUS | 92 |
| d | OROSCOPO          | 94 |





# SAN CARLO, ORGOGLIO DI NAPOLI 280 ANNI DI PRESTIGIO MUSICALE

**Intervista con il sovrintendente Purchia: Il nostro palcoscenico è aperto a tutta la città**

di ALESSIO RUSSO

**D**al 2009 Rosanna Purchia è sovrintendente del teatro lirico più antico del mondo, che ha saputo traghettare oltre la crisi e rinnovare, pur tutelando l'identità plurisecolare di un'istituzione storica.

**Cosa rende il San Carlo ancora oggi un polo di attrazione a livello internazionale?**

Il San Carlo è una realtà importante per la storia della musica. Ma questo radicamento nella storia non basterebbe da solo a fare tuttora del San Carlo un grande polo di attrazione internazionale. L'intero settore ha attraversato una crisi profonda dal punto di vista patrimoniale, causata dal fatto che le amministrazioni spesso non tenevano conto del rigore finanziario. Negli ultimi anni è tuttavia avvenuta una sorta di rivoluzione, e a capo delle fondazioni sono state insediate persone, come me, con una solida formazione organizzativa e manageriale. Insomma, è cambiato il ruolo stesso del sovrintendente, che

non è più soltanto figura di alta rappresentanza, bensì soprattutto una sorta di amministrazione delegata. Oggi si guarda dunque ai teatri come aziende, di carattere culturale, ma pur sempre tali.

**In cosa si è tradotto nello specifico questo nuovo modello gestionale?**

Siamo partiti dalla convinzione che il San Carlo sia da considerarsi istituzione del territorio. Questo ha significato in primo luogo aprire il teatro alla città, attrarvi il maggior numero di energie sociali e culturali, e al contempo portare il teatro nella città. Abbiamo puntato dunque sul dare la possibilità, a tutte le categorie della popolazione, di vivere il San Carlo non più come un luogo inaccessibile, autoreferenziale. Non è stato facile, ma siamo andati avanti convinti della nostra visione, che ci ha portato ad esser riconosciuti come una delle fondazioni più vivaci, più presenti a Napoli, e non solo. Dall'apertura alla città



è cominciata infatti l'apertura verso il mondo, con numerosi spettacoli in Europa, in Cina, in Russia. Anche quest'anno abbiamo in cantiere diverse iniziative, dall'Italia al Kuwait.

**Aprirsi alla città, in una prospettiva a lungo termine, significa in primo luogo riuscire ad attrarre le nuove generazioni. Come ci siete riusciti?**

Con molta fatica, anche se in questo sono stata molto aiutata dalle mie precedenti esperienze professionali, dove ho ricevuto una grande lezione di formazione di pubblico. Il nostro percorso è partito dagli alunni delle scuole materne, dal creare spettacoli per loro, fino a giungere al progetto "Musica InCanto", che ha fatto vivere il San Carlo e l'opera a moltissimi bambini, coinvolgendo i loro insegnanti. E non finisce qui, perché questi bambini trasmettono la conoscenza anche ai loro genitori. Solo quest'anno sono stati avvicinati 14.000 bambini tramite questo progetto, e se solo il dieci per cento di questi ricorda l'esperienza, possiamo dire di aver ottenuto un notevole successo. Nel 2010 abbiamo dato il via anche al progetto "Raccontare la musica", un corso per insegnanti riconosciuto dal Ministero della Pubblica Istruzione: tuttora contiamo circa 400 iscritti. Ci occupiamo di formare i formatori, con un percorso tematico che dura tutto l'anno. E loro sono, come li chiamo io, i nostri "amplificatori verso i giovani". Altra iniziativa fondamentale è stata l'alternanza scuola-lavoro, per la quale abbiamo stabilito una modalità davvero virtuosa: al posto del gettone di presenza, abbiamo voluto infatti che la scuola spendesse i fondi a disposizione in biglietti del teatro per i ragazzi. È un investimento sul futuro. Per attrarre i giovani ci aiuta poi moltissimo l'attività formativa che facciamo qui al San Carlo: la scuola di ballo, la più antica d'Europa, con 150 ragazzi iscritti, il Coro di voci bianche, il Coro giovanile dei Sancarlini. Nell'estate 2017, partirà infine il progetto "Opera Camp", un innovativo campo estivo tematico per bambini e ragazzi dai 6 ai 15 anni.

**Quale ruolo hanno svolto gli artisti in questo rinnovamento?**

Fondamentale. Nei momenti di maggiore crisi gli artisti sono sempre stati molto vicini al San Carlo.

Non finirò mai di ringraziarli, per la loro comprensività, per la loro fiducia, per esser sempre tornati. Con orgoglio voglio ricordare fra tutti il maestro Riccardo Muti, il quale ha scelto proprio il San Carlo per tornare a dirigere l'opera in Italia. Ha un profondo legame con Napoli, dopotutto, e questo teatro era il suo riferimento quando studiava qui.

**Quale è stato invece l'apporto delle istituzioni?**

Credo che senza lo Stato e senza la Regione Campania, che sono i maggiori finanziatori del teatro,



Rosanna Purchia, sovrintendente del teatro San Carlo

il San Carlo sarebbe già chiuso. E la vicinanza di queste due istituzioni non è mai venuta meno. Così come non è venuto mai meno il sostegno del Comune, della Camera di Commercio e della Città Metropolitana. Insomma, il territorio, anche dal punto di vista delle istituzioni, ha sempre sentito il bisogno di essere dentro il San Carlo.

**Quali le novità del cartellone 2017-2018?**

Oltre all'inaugurazione del maestro Muti, ciò che posso anticipare è che questo sarà un anno "rossiniano".





# UNA STORIA CHE CONTINUA SAN CARLO: MUSICA PER L'ITALIA

**Dal Dopoguerra il Teatro ha un ruolo primario nella valorizzazione del nostro patrimonio culturale**

di FRANCESCO CANESSA\*

**N**on fu soltanto un fenomeno economico quello che nel secondo dopoguerra venne chiamato "Miracolo italiano". Il nostro Paese seppe ricostruire città e fabbriche, ma anche recuperare una dignità nazionale attraverso la riaffermazione della propria cultura, della propria arte, riproponendola con orgoglio presso i Vincitori. Siamo tutti un po' pigri nel rileggere la Storia e vale la pena di ricordare quali e quanti fossero i Paesi cui l'Italia aveva fatto guerra: il Regno Unito di Gran Bretagna ed Irlanda del Nord, gli Stati Uniti d'America, l'Unione delle Repubbliche Sovietiche Socialiste, la Repubblica di Cina, la Francia, l'Australia, il Belgio, la Repubblica socialista sovietica di Bielorussia, il Brasile, il Canada, la Cecoslovacchia, l'Etiopia, la Grecia, l'India, i Paesi Bassi, la Nuova Zelanda, la Polonia, la Repubblica Socialista Sovietica Ucraina, l'Unione del Sud Africa, la Repubblica Socialista Federale di

Jugoslavia. E tutti insieme il 10 febbraio del 1947 a Parigi avevano imposto a noi sconfitti la firma di un Trattato di pace che Benedetto Croce, in un discorso al Parlamento chiamato a decretarne l'accettazione, così definì: "È non soltanto la notificazione di quanto il Vincitore, nella sua discrezione o indiscrezione chiede e prende da noi, ma un giudizio morale e politico sull'Italia e la pronuncia di un castigo che essa deve espiare per redimersi e innalzarsi e tornare a quella sfera superiore in cui credono di trovarsi solo i popoli vincitori".

Una redenzione morale avviata ancora prima dal napoletano Teatro San Carlo, che gli stessi occupanti britannici – il teatro era stato requisito e rimesso in attività col nome di "San Carlo Opera House" – avevano quasi subito collegato via radio con la BBC e trasmesso nel Regno Unito le opere di Verdi, Puccini, Rossini e Donizetti che vi si rappresentavano. Il con-





Manifesto della Giovanna d'Arco con l'immagine della protagonista Renata Tebaldi. L'opera di Verdi, che non si rappresentava da quasi un secolo, fu ripresa dal San Carlo e presentata a Parigi in occasione delle celebrazioni per il cinquantenario della morte dell'autore.

senso raccolto dalla iniziativa ebbe un imprevedibile sviluppo: nell'ottobre del 1946 i complessi artistici del Teatro furono trasferiti a Londra per riaprire il Covent Garden, le cui mura erano state risparmiate dalle bombe lanciate sulla città anche dall'aviazione italiana, ma non coro e orchestra, dispersi dalla guerra e ridotti a pochi superstiti. Non fu una tournée di pochi titoli, ma una vera e propria stagione: Traviata, La Bohème, Rigoletto, Tosca, Il Barbiere di Siviglia, Cavalleria Rusticana, Pagliacci, Madama Butterfly. Opere italiane ed artisti italiani, con una serie di sold out e di successi che i giornali riportarono senza che alcun riferimento a guerre vinte o perdute turbasse il sincero compiacimento di riascoltare la grande lirica italiana. Trascorsero quattro anni, prima che La Scala percorresse la stessa via del San Carlo: fu nel 1950, con Otello e Falstaff diretti da Victor De Saba. Ma il maggior successo l'ebbe con l'Elisir d'amore Franco Capuana, perché il pubblico aveva ritrovato in lui il direttore principale della indimenticata tour-

née sancarlina. L'altra capitale culturalmente riconquistata dalla musica italiana, ancora una volta per il tramite del San Carlo, fu Parigi. Era il 1951 ed il Teatro di Napoli stava al pari con la Scala, benché il prestigio storico di questa avesse avuto nuovo impulso con il ritorno di Toscanini. Aveva una sua primadonna di portata internazionale, Renata Tebaldi, mentre il palcoscenico milanese ancora doveva trovare la sua, Maria Callas. Era un anno dedicato a Verdi a 50 anni dalla scomparsa, e il San Carlo fu scelto per celebrare il nostro massimo operista a Parigi. Per l'occasione, il maestro Francesco Siciliani, che iniziava giovanissimo da Napoli la sua carriera di direttore artistico, aveva programmato il recupero di un'opera desueta del primo Verdi, la Giovanna d'Arco, protagonista la Tebaldi da rappresentarsi al Palais Garnier insieme a Un Ballo in maschera, e la Messa da Requiem nella Chiesa della Madeleine, in cui anche avrebbe cantato la Tebaldi.

Fu un grande successo – che molto fastidio dette al management della Scala e al neo sindaco di Milano Virginio Ferrari, appena succeduto ad Antonio Greppi. De Gasperi, che guidava il suo sesto governo, era appena stato per la seconda volta negli Stati Uniti per l'incontro con Truman e in Canada per il Consiglio Atlantico di Ottawa. Suo segretario alla Presidenza del Consiglio era il trentaduenne Giulio Andreotti, che aveva delega allo spettacolo.



Locandine delle opere presentate dal San Carlo a Londra nel 1946.





La grande navata della Chiesa della Madeleine gremita di pubblico per l'esecuzione della Messa da Requiem di Verdi.

Un interessantissimo documento costituito dalla dettagliata relazione sull'esito della tournée e sui positivi riflessi sul mondo politico, culturale e sull'opinione pubblica francese, fu indirizzato dall'ambasciatore a Parigi Piero Quaroni al ministro degli Esteri Carlo Sforza e solo per conoscenza ad Andreotti. Scelta ineccepibile dal punto di vista formale, ma il Conte Sforza non era nel pieno delle attività, già ammalato avrebbe lasciato l'incarico e l'anno successivo sarebbe morto. È fuor di dubbio che la scelta del San Carlo fosse stata di Andreotti e che a questi, come si evince sin dalle prime righe, la relazione fosse sostanzialmente diretta. Il documento, pressoché inedito è custodito in copia nell'archivio personale, ora in possesso degli eredi, dello storico sovrintendente del Teatro Pasquale di Costanzo: "Il nome della Scala – principia la relazione dell'ambasciatore Quaroni – mi aveva fatto suggerire a codesto Ministero che a quel Teatro fosse affidato il compito di rialzare il prestigio dell'opera italiana a Parigi e di commemorare il cinquantesimo anniversario della morte di Verdi. È stato altrimenti deciso e l'esperimento è riuscito. Non ho che da rallegrarmene, sia con il San Carlo di Napoli, che ha riportato uno splendido successo, sia con le autorità di Stato che se ne sono assunte la responsabilità".



Il Maestro Riccardo Muti al termine di un concerto al San Carlo

Ed esauriti alcuni dettagli prosegue "La perfetta organizzazione tecnica e artistica del San Carlo ha veramente impressionato Parigi". E più avanti: "I parigini hanno scoperto il segreto dell'efficienza di un complesso di uomini e di donne instancabili al lavoro, capaci di sbarcare da un treno e ripetere in due suc-



Renata Tebaldi all'arrivo a Parigi. Accanto all'artista, Pasquale Di Costanzo.





© Luciano Romano

  
**TEATRO DI SAN CARLO**  
 1737

**THE ROYAL**  
 OPERA HOUSE COVENT GARDEN TRUST  
 AND  
**JACK HYLTON**  
 PRESENT

**THE C.M.F. - SAN CARLO - OPERA C<sup>o</sup>.**

IN A  
SEASON OF

**ITALIAN GRAND OPERA**

**LA TRAVIATA**

Music by Giuseppe Verdi  
Libretto by F.M. Piave

**TOSCA**

Music by Giacomo Puccini  
Libretto by Giacosa & Illica

**RIGOLETTO**

Music by Giuseppe Verdi  
Libretto by F. M. Piave

**LA BOHÈME**

Music by Giacomo Puccini  
Libretto by Giacosa & Illica

**CAVALLERIA RUSTICANA**

Music by Pietro Mascagni  
Libretto by Tozzetti & Menaschi

**I PAGLIACCI**

Music by Ruggero Leoncavallo  
Libretto by Leoncavallo

**MADAMA BUTTERFLY**

Music by Giacomo Puccini  
Libretto by Giacosa & Illica

**IL BARBIERE DI SINGLIA**

Music by Gioacchino Rossini  
Libretto by Sterbini

Il manifesto della stagione "Italian Grand Opera" del San Carlo al Covent Garden.

to espresso in un passato che meglio si collega all'attuale funzione di presidio della cultura musicale italiana, può servire da riferimento e da stimolo sia a chi lo governa che a chi lo sostiene.

*\*Critico musicale, già Sovrintendente del Teatro di San Carlo*



Monsignor Roncalli, futuro Papa Giovanni XXIII, al tempo nunzio apostolico a Parigi, nella Chiesa della Madeleine per assistere alla Messa da Requiem di Verdi. Accanto a lui l'ambasciatore d'Italia Quaroni. Nella foto a sinistra, Robert Schuman il ministro che fu tra i fondatori dell'Unione Europea.

cessive prove generali nel giro delle stesse 24 ore, le due opere da recitare con una passione capace di ignorare ogni regola sindacale". Ed ancora: "Il successo delle cinque serate all'Opèra e alla Madeleine è da valutarsi non solo per gli articoli dei critici musicali, per le ovazioni del pubblico e per il parlarne che se n'è fatto, ma per la visibile gioia che ha procurato agli amatori del teatro lirico".

Racconta poi come, a recite iniziate e dopo che alla prima aveva assistito la moglie di Vincent Auriol, lo stesso presidente della Repubblica Francese avesse deciso di assistere di persona a una rappresentazione. "L'invito al sindaco di Napoli Domenico Moscati, presidente dell'Ente Autonomo del San Carlo a prendere posto nel suo palco, l'accoglienza riservata agli artisti e agli organizzatori dell'Ente sfilati dinanzi a lui e alla consorte in un antract, l'interesse con il quale la coppia presidenziale ha seguito lo svolgimento di tutta la rappresentazione, hanno testimoniato l'intenzione del Presidente della Repubblica di manifestare vera riconoscenza per quello che è stato considerato in Francia un gesto di omaggio della cultura italiana alla cultura francese".

Senza rifugiarsi nel lamentoso ricordo di "antichi splendori" troppo sovente e banalmente evocati per il nostro Teatro, la memoria di quan-





# SAN PIETRO A MAJELLA LA SCUOLA DEGLI INTERPRETI

**Parla Elsa Evangelista, Direttore del prestigioso Conservatorio di musica napoletano**

di ALESSIO RUSSO

“**N**el Conservatorio di Napoli vive ancora quel mondo del Settecento confluito dai quattro collegi della città quando, nel secolo passato, se ne è raccolta la sede”, ha ricordato il Maestro Riccardo Muti. Ed è proprio da questa tradizione, da questa storia, confluita e custodita dall'inizio dell'Ottocento nell'ex convento dei Celestini S. Pietro a Majella, che bisogna partire per comprendere il ruolo del Conservatorio nella valorizzazione e diffusione della grande tradizione musicale napoletana, non solo settecentesca, nel mondo.



**Direttrice, in cosa consiste l'eredità degli antichi conservatori napoletani?**

“L'eredità degli antichi conservatori napoletani – spiega il Maestro Elsa Evangelista, Direttore del S.

Pietro a Majella dal 2011 – è in primo luogo materiale e documentaria. Oltre alla Biblioteca, che è una delle più importanti, il nostro Conservatorio custodisce un grande Archivio musicale aperto al pubblico, dove sono raccolti gli statuti degli antichi conservatori, le partiture e tutta la corrispondenza che intercorreva tra i vari direttori e i musicisti. Grazie a queste preziosissime fonti è possibile dunque ricostruire la storia delle istituzioni musicali napoletane, nonché dei vari artisti che si sono formati a Napoli”.

**A proposito di questi allievi, quali sono quelli che hanno contribuito a rendere il Conservatorio celebre a livello internazionale?**

Se vogliamo riferirci al passato, come non menzionare Alessandro Scarlatti. E poi ovviamente i grandi Giovanni Paisiello, Pergolesi, Traetta, Cimarosa. Fra

gli allievi recenti ricordiamo invece Riccardo Muti, che qui ha studiato pianoforte, Roberto de Simone, grande etno-musicologo e autore della *Gatta Cenerentola*, Aldo Ciccolini, pianista di livello internazionale, e il violinista Salvatore Accardo. Allo scopo di riportare a Napoli questi grandi della musica, che hanno diffuso nel mondo il nome del nostro Conservatorio, nel 2013 ho appunto istituito il premio “S. Pietro a Majella”, che ha consentito fino ad ora incontri importanti, tradotti in emozionanti lezioni per i nostri studenti.

### Un Conservatorio aperto alla città...

Certo, sin dal principio della mia direzione ho scelto di aprire le porte dell'Istituto, perché un bene così importante, culturalmente e architettonicamente – riconosciuto dal Ministero dei Beni Culturali anche per la sua valenza museale –, doveva necessariamente esser reso fruibile all'esterno, attraverso visite guidate. Ci tengo anche a sottolineare la ricchezza del nostro Museo degli strumenti musicali, che custodisce fra l'altro una collezione di pregiati pianoforti dei secoli XVII-XVIII e la famosa arpetta Stradivari, l'unico esemplare da lui costruito. Per quanto riguarda l'attività concertistica, ormai il Conservatorio è diventato un punto di riferimento. Sono infatti nate diverse collaborazioni, con prestigiosi conservatori internazionali, come quello di San Pietroburgo, e con importanti istituzioni cittadine, come il Teatro San Carlo – dove vorrei reintrodurre la prassi della partecipazione degli studenti del Conservatorio alle prove generali – e la RAI di Napoli. Un'altra collaborazione rilevante è quella con il Museo di Capodimonte, dove abbiamo riportato i concerti con il “Luglio musicale” e “Musica alla Reggia”. Quest'anno, poi, in occasione dell'importante mostra dedicata a Picasso, abbiamo istituito una rassegna di concerti intorno alla figura dell'artista. Punto inoltre sull'Orchestra stabile del Conservatorio, rifacendomi all'antica tradizione istituita da Francesco Cilea nel 1925, che volle anche la costruzione della Sala Grande dei concerti, invitando grandi direttori.

### Quali sono i motivi che spingono un allievo a scegliere il Conservatorio di Napoli, e quali le discipline preferite?

Sono orgogliosa del fatto che, dall'inizio della mia



Scorci degli interni del Conservatorio

direzione, gli iscritti siano notevolmente aumentati. Gli allievi sono attratti in primo luogo dall'offerta didattica, che accanto ai corsi di grande tradizione, e dunque più seguiti, come pianoforte e canto, abbraccia anche le nuove discipline, come la musica elettronica e il jazz. Il nostro principale punto di forza è però quello di coniugare questa offerta con una vasta attività di produzione, dove gli studenti vengono guidati anche da grandi nomi come Riccardo Muti, e dove si sperimenta la sinergia tra nuovi e antichi linguaggi: due produzioni sono intervenute ad esempio su Jommelli e su Paisiello, facendo riascoltare le opere di questi due compositori con innovativi messaggi. Non bisogna infine dimenticare l'attrattiva generata dalla possibilità di sbocco professionale. Oggi, fortunatamente, nonostante la crisi economica e culturale, l'ambito della musica è uno di quei settori in cui l'allievo ha buone speranze di trovare lavoro, anche grazie all'apertura dei licei musicali e all'aumento delle scuole medie a indirizzo musicale.

### Quali sono i progetti per i prossimi mesi?

In primo luogo, ho fatto approvare un progetto per la riapertura dell'ultima sala della Biblioteca. Ora è un deposito, ma c'è una bellissima collezione di strumenti a fiato dell'Ottocento e di strumenti ad arco, oltre a un “pianoforte a cristalli”. Se tutto va bene tra poco questi gioielli saranno restituiti alla città. Presto sarà inoltre inaugurato un Museo virtuale. Vi sarà dunque la possibilità di visitare l'Istituto virtualmente, attraverso attrezzature multimediali, scoprendo il suo patrimonio unico, dalla quadreria, alle partiture, ai manoscritti digitalizzati.



# GLI ALLIEVI: DA BELLINI A CAROSONE

Il Conservatorio di San Pietro a Majella non è solo uno dei centri musicali più importanti e conosciuti del globo, ma una mirabile fucina di talenti che ha influenzato in modo significativo tanto la storia della musica italiana quanto quella della musica napoletana. Questa prestigiosa istituzione è antichissima, poiché se è vero che il Real Collegio di Musica fu fondato nel 1808, la sua nascita fu, in realtà, il frutto della fusione di quattro precedenti conservatori cittadini, il Santa Maria di Loreto, la Pietà dei Turchini, il Sant'Onofrio a Capuana e quello dei Poveri di Gesù Cristo, che, a partire dal Cinquecento, avevano insegnato canto a bambini orfani, abbandonati o indigenti. La sede odierna fu decisa, invece, nel 1826 da Francesco I che ne impose il trasferimento dal convento di San Sebastiano al convento dei Celestini, perché quest'ultimo aveva aule con un'incredibile acustica. Ma la vera storia del Conservatorio è quella dei maestri che vi hanno insegnato e degli allievi che lo hanno frequentato. Se si potesse fare un elenco degli uni e degli altri, spiccherebbero dal lunghissimo appello una serie di vere e proprie celebrità che hanno segnato il panorama musicale moderno e contemporaneo. Basti pensare che Vincenzo Bellini mentre studiava a San Pietro a Majella, e componeva la sua celebre aria "Dolente immagine", aveva quali compagni di studio Saverio Mercadante, Piero Maroncelli e Francesco Florimo. E, dopo aver ascolta-

to il finale della "Norma", Francesco Cilea decise di dedicarsi alla musica scegliendo di studiare a San Pietro a Majella dove, tra l'altro, si meritò la nomina a "primo alunno maestrino". Così come Ruggero Leoncavallo, che mantenne per tutta la vita un ricordo bellissimo del periodo in cui fu studente. Tra queste mura, poi, iniziò la carriera di uno dei pianisti più innovatori di sempre, vale a dire Vincenzo Vitale che, in seguito, divenne anche tra i maestri di maggior carisma del conservatorio. Proprio come insegnate, Vitale forgiò svariate generazioni di musicisti, da Laura De Fusco, fino ad arrivare a Riccardo Muti, ancora oggi applaudito nei teatri di tutto il mondo. San Pietro a Majella possiede però anche quella che qualcuno ha definito un'anima rock. Se i rotocalchi mondani hanno sviscerato ogni particolare del percorso di studi di Gigi D'Alessio, è necessario ricordare che tra gli allievi ci furono anche Daniele Sepe e un "certo" Renato Carosone. Insomma, da qui sono passati tanti musicisti che hanno regalato all'umanità grandi classici o, semplicemente, una passione autentica, quella per la musica.

Roberto Colonna



## LA STAGIONE CONCERTISTICA DEGLI "EX" DEL CONSERVATORIO

Il Direttore artistico Elio Lupi: La cultura non merita note stonate



Assistere ad un concerto strumentale dopo aver ammirato gli anelli di Saturno, ascoltare jazz al Circolo Ufficiali della Marina Militare, seguire una conferenza immersi nelle sapere della Biblioteca Nazionale di Palazzo Reale: queste sono alcune delle attività dell'Associazione Ex Allievi del San Pietro a Majella, vere e proprie chicche culturali organizzate da una realtà che, da sedici anni, nonostante i tempi di crisi e di forti difficoltà per la cultura, rappresenta un punto di riferimento per la città. Dall'alto della sua esperienza, con un entusiasmo e la passione del primo giorno di attività, il M° Elio Lupi, direttore artistico dell'Associazione, riassume il nuovo programma: "il nostro impegno, come sempre, è rivolto unicamente a mantenere alta la qualità degli eventi programmati". Musica barocca, classica, contemporanea, jazz, di tradizione e di innovazione, incontri scientifici e proiezioni cinematografiche daranno vita al nuovo cartellone. "Il nostro è un pubblico variegato che, in sedici anni si è fidelizzato, seguendo tutte le nostre attività - continua il direttore artistico -. Rispetto alle platee specializzate, guardo con piacere al consenso da parte di un pubblico più vasto. Ci sono ancora troppe persone che non possono permettersi una serata di musica classica a teatro perché troppo costosa; noi la offriamo gratuitamente e lo facciamo da maggio a dicembre, non

solo in quei mesi in cui la città si dedica alla cultura. Mettiamo a disposizione il sapere di scienziati, relatori e l'arte dei tanti musicisti che danno vita a concerti di grande suggestione offrendo appuntamenti di pregio, come il Premio "Oltre L'Orizzonte" che organizziamo nell'Auditorium dell'Osservatorio Astronomico di Capodimonte con il sostegno del direttore Massimo della Valle; la kermesse ha ricevuto una medaglia da parte del presidente Sergio Mattarella e gode del Patrocinio del Consiglio dei Ministri".

Tante soddisfazioni, ma un unico rammarico: "la sola nota stonata - conclude Lupi - è il disinteresse delle istituzioni locali che non hanno mai riconosciuto un sostegno alle nostre attività, ma non è mai troppo tardi per un appello e per creare sinergie".

Manuela Ragucci



# KONSEQUENZ, IL CONTEMPORANEO

**Incontro con il compositore Girolamo De Simone: Più spazio per le avanguardie musicali italiane**

di FRANCESCO BELLOFATTO

**G**irolamo De Simone vive e lavora alle pendici del Monte Somma, a ridosso del Vesuvio. Compositore, interprete e critico musicale, è uno degli esponenti delle avanguardie italiane legate alla musica di frontiera.

“Ho cominciato a scrivere musica – sottolinea De Simone – grazie ad Eugenio Fels, leggendario pianista-compositore, che mi chiese di scrivere una cadenza ad una *Sonata* di Beethoven: tutto cominciò da là. Ma anche da bambino mi divertivo per ore a suonare su un vecchio verticale nero, quello delle nonne, per intenderci.

## La tua attività musicale è contraffistinta da una costante ricerca...

Storicamente, in questa città, la “ricerca”, connotata attraverso l’alone di una contemporaneità non solo retorica, è cominciata con Luciano Cilio, attraverso una fortunata rassegna da lui curata nel 1981 per Estate a Napoli. Si trattava di “Avanguardia e ricerca musicale a Napoli negli anni ‘70”. Oltre a Luciano vi parteciparono musicisti come Antonio De Santis, Eugenio Fels, Emery Cardas, e altri artisti di numerose discipline, da Marianna Troise a Fabio Donato. I testi più importanti furono firmati da Gianni Cesarini, storico critico musicale del “Mattino”, protagonista di uno dei più eroici esili volontari della nostra città.

## Parlaci della tua produzione discografica...

La mia discografia è consultabile facilmente sul sito [www.girolamodesimone.com](http://www.girolamodesimone.com): si tratta di una trentina di cd, pubblicati da etichette “extra moenia” come Curci e Die Schachtel, anche se i titoli a cui tengo di più sono stati prodotti dalla factory Konsequenz, un progetto interamente autonomo. I dischi a cui tengo di più sono “Inni e antichi canti” e “Qaf”. In entrambi suonano prevalentemente il pianoforte, dando spazio a quella che amo

definire “musica sottile”, per la ricerca costante di delicatezza, evocatività ed essenzialità nel suono.

## Hai citato Konsequenz...

Sì: Konsequenz è il progetto di vita che mi accompagna da 25 anni: nata come rivista per i tipi delle Edizioni Scientifiche Italiane, dopo un periodo di pura elettronica, torna al cartaceo grazie a Diego Guida, che pubblicherà la quarta serie. Ma Konsequenz è molto di più: come etichetta discografica ha pubblicato cose rarissime di Antonello Neri, Pietro Grossi e dello stesso Luciano Cilio. Ha dedicato speciali alla musica di frontiera italiana, con Cecilia Chailly, e altri, ma soprattutto interi cd riservati

ai compositori napoletani, quali, tra gli altri, Enzo Amato, Max Fuschetto, Carlo Mormile e Carlo Vignaturo. Infine, Konsequenz è partner di Musica Millemondi, storica rassegna da me diretta per vent’anni grazie a Laura Angiulli, Rosario Squillace e il Teatro di ricerca e innovazione Galleria Toledo.



## Una definizione di “musica contemporanea”: quali nomi sono interessanti, quali rassegne?

Preferisco il plurale: “Musiche contemporanee”. Il panorama attuale è variegato: la contemporanea è da tempo diventata ‘musica di frontiera’, e ha trovato un nuovo pubblico. Nomi? ce ne sono diversi. Valerio Daniele, Francesco Massaro, per non dir solo nomi di napoletani. Nel jazz (anche se non è “solo” jazz) il più grande è per me Cesare Picco.

## E a Napoli?

Il San Carlo aprirà alla contemporanea napoletana, ospitando i giovani del Liceo Margherita di Savoia. Un risultato importante raggiunto grazie all’apporto, tra gli altri, di Giuseppina Maria Wally Crocenti e Angelo Greco.





# AVITABILE: METTO IN MUSICA LE NOSTRE RADICI COMUNI

**“Il soud per fare dialogare i popoli”. Doppio David di Donatello per il soul man napoletano.**

di MANUELA RAGUCCI

**L**e radici ben salde alla terra d'origine, luoghi da raccontare in cui le storie degli ultimi diventano poesia, avamposti da cui partire per incontrare altri uomini che, con suoni diversi parlano la tua stessa lingua: nascono così gli incroci, gli intrecci che costellano la carriera di Enzo Avitabile, soul man napoletano di Marianella che, da anni con la sua arte, si fa portavoce di Napoli nel mondo, rifuggendo l'oleografia dell'ovvio, in una dimensione in cui la spiritualità parla in dialetto e non vorresti mai smettere di ascoltare tutto il fiume in piena che quella musica ha da raccontare, perché dentro ogni suono si

cela una storia, un incontro, un tuffo nelle tradizioni dei nostri avi, con un linguaggio inedito, capace di parlare faccia a faccia con il presente.

**Le tue radici, il dialetto, la devozione popolare, il Sud e poi le accoglienze dei suoni del mondo, la contaminazione, intesa come apertura di confini, in musica come nella vita. Nella tua musica c'è tutto questo...**

È tutto molto collegato. Non c'è contaminazione senza coscienza della propria identità. Sono napoletano, devo essere cosciente di tutto ciò che mi appartiene. Prima c'è questa presa di co-

scienza, poi c'è il matrimonio tra le conoscenze, tra i popoli, tra le tue tradizioni e l'incontro con altre realtà. La cultura “mondo” trascende se stessa, non si riesce mai ad estrapolare, puoi fonderti e non analizzarla. Mi fondo con le altre culture o anche con il cammino ed il pensiero di altri uomini. La fusione con altri microcosmi ti porta a degli incroci che secondo la logica non sarebbero stati possibili, mentre si sono realizzati grazie alla magia dell'arte, penso ad esempio alla mia collaborazione con Guccini o De Gregori. Tutto parte dalla coscienza di provenire da un luogo o dalla non coscienza di dove stai

andando. Nello stesso modo c'è l'approccio con il passato. L'artista incrocia i mondi del passato con la percezione che c'è tanto passato nel futuro e tanto futuro nel passato, provando a dare forme alle cose che non hanno for-

**hai chiamato da ogni parte del mondo. Questo docufilm è l'incontro tra due artisti, uno scambio reciproco tra chi osserva ed ascolta e chi si racconta. Come vi siete incontrati?**

Mentre guidava a New York, Jo-

**Che ricordo conservi di lui?**

La sua grande umiltà, che non va confusa con la modestia. Aveva un grande rispetto nel toccare le cose a casa mia durante la lavorazione del docufilm. E poi quell'arte nel suo modo unico di



ma. Sembrano giochi di parole, in realtà raccontano un metodo. Facciamo l'esempio del mottetto, forma ormai in disuso, quando vuoi recuperarla, ti rendi conto che man mano che la vivi in una realtà urbana, stai cambiando la sua forma originale e la riproponi con una nuova forma espressiva adatta a raccontare il contemporaneo, così la rendi viva, attuale, capace di emozionare.

**La tua vita nel documentario di Jonathan Demme, il regista premio Oscar scomparso recentemente. Con un intreccio di generi e linguaggi in "Enzo Avitabile Music Life" l'occhio di Demme esplora le strade di Marianella, fermandosi sull'incontro con tanti musicisti che**

nathan ha ascoltato per caso un mio brano alla radio, ha appuntato il mio nome. Due anni dopo era qui per il Napoli Film Festival, ci siamo incontrati e mi ha proposto di girare il docufilm.

**Qual è stata la tua sensazione dopo aver visto la prima proiezione?**

Ho fatto un film senza accorgermene! Ho raccontato luoghi immergendomi nei ricordi, in un gioco di un passato che diventa presente grazie alla musica, accogliendo proprio nei luoghi che mi appartengono musicisti da ogni parte del mondo, amici che hanno suonato con me davanti alla telecamera di Jonathan che è riuscito davvero ad entrare nella mia vita oltre che nella mia musica.

raccontare la realtà. È stato davvero un faro illuminante.

**Sei stato protagonista del David di Donatello con la doppietta come miglior musicista e miglior canzone "Abbi pietà di noi", composta per la colonna sonora di "Indivisibili" di Edoardo De Angelis. Due David di Donatello che hai dedicato a Napoli e alle periferie**







tolicesimo mi è stata trasmessa fin da piccolo dalla mia famiglia. Poi per un periodo della mia vita ho praticato il buddismo di Nichiren Daishonin grazie all'incontro con Tina Turner. Recitavo costantemente Nam-myoho-renge-kyo. Durante il mio terzo viaggio in America mi sono avvicinato ad una sorta di indusismo, poi sono ritornato al cattolicesimo. La spiritualità è un cammino, una ricerca personale, sicuramente presente nella musica, ma bisogna farlo senza retorica. La fede è un mezzo che, in modi diversi, porta allo stesso fine, la luce. Da cristiano, credente, prego stringendo il Rosario.

### **del mondo che hai definito la tua fonte di ispirazione...**

Le periferie, i territori svantaggiati, questa parte di popolazione fuori dalla solita prospettiva, fuori dal campo visivo, hanno tanto da raccontare, forse perché qui c'è tanta vita che qualcuno non vuole vedere. Tra le tante cose ho provato a raccontare anche il disagio di quei luoghi che potremmo definire svantaggiati perché sono territori a cui non si danno opportunità. Non è la Napoli del Centro storico, non è quella del lungomare, quella da cartolina, ma anche qui c'è tanta storia. Penso ad esempio a Sant'Alfonso Maria de Liguori, mio concittadino, vescovo e compositore, una guida che ha illuminato la mia vita.

**Hai festeggiato il David a Marianella, nel tuo quartiere, lontano da feste sfarzose. Un momento che ha commosso anche chi ti conosce e ti se-**

### **gue e che ha non ha smentito la tua coerenza come uomo ed artista. Come sei stato accolto dalla tua gente con quelle due statuette tra le mani?**

Con la gioia. Ho l'immagine della felicità negli occhi dei bambini e la soddisfazione della mia gente. Non ho voluto un concerto, ma una condivisione popolare. Una festa in piazza per duemila persone con cibo, torte, fuochi d'artificio e tante foto con le statuette. Ho organizzato questa festa dedicandola a loro, perché sono fonte della mia ispirazione. Dopo quindici giorni ho vinto il premio "Ennio Morricone", ma non potevo replicare i festeggiamenti.

### **La musica è da sempre la forma d'arte con cui l'uomo si avvicina al sovrannaturale, con cui ci si innalza verso il divino. Qual è il tuo modo di pregare?**

Sacro è tutto ciò a cui diamo un significato. L'esperienza del cat-

### **Hai suonato, o meglio, hai dialogato grazie alle note con tantissimi artisti nazionali ed internazionali, impossibile elencarli tutti, da James Brown a Francesco De Gregori, da Tina Turner a Hugh Masekela e ancora Afrika Bambaataa, David Crosby, Khaled, Manu Dibango. C'è qualcuno con cui, in questo momento della tua vita hai desiderio di costruire un progetto?**

Non c'è un nome in particolare. La vita è l'arte dell'incontro, così come la musica. Come si dice, le vie del Signore sono infinite. Affidando la mia vita a questo pensiero. Vedremo cosa accadrà.



# UNA CITTÀ SUL PENTAGRAMMA LA PAROLA AGLI INTERPRETI

**Capone, Merolla, Sansone, Stella e gli altri: Napoli, la nostra eterna fonte di ispirazione musicale**

di MANUELA RAGUCCI

Non la solita musica! Una panoramica di Napoli fuori dai luoghi comuni, tante finestre con vista sullo stato dell'arte della musica a Napoli e sulla città, attraverso gli occhi di chi la musica la fa, la vive, vivendo di musica.



**DARIO CANDELA**

*Pianista, direttore artistico sezione classica di Piano City Napoli*

Napoli è un punto di partenza dal quale bisogna necessariamente muoversi. Un musicista classico che vuole emergere deve andare altrove, purtroppo questa città non è né una vetrina internazionale, né un centro di cultura, ma è provincia della nazione. Non possiamo più illuderci della sua centralità, gli antichi fasti sono

svaniti, ora è tutto concentrato a Milano. È anche vero che all'estero il solco della scuola napoletana è forte grazie al grande bacino da cui attingere per poter avere un'ottima formazione. Ad esempio, la mia formazione è napoletana in toto, ho studiato all'estero, a Parigi, ma con un maestro napoletano, Aldo Ciccolini e quindi la mia conoscenza del pianoforte si basa sulla grande tradizione napoletana. Abbiamo grosse potenzialità, ma siamo penalizzati a causa di una pessima organizzazione è per questo che siamo provinciali. Senza l'appoggio delle Istituzioni e senza grandi sponsor che investono in cultura, dobbiamo sforzarci il doppio per ottenere dei risultati. Devo ammettere con orgoglio che per il Piano City Napoli, che in Italia esiste solo qui e a Milano, siamo riusciti ad organizzare 200 eventi in tre giorni e questo significa che a Napoli ci sono 200 pianisti attivi sul territorio. Un bel numero da non sottovalutare.





## MAURIZIO CAPONE

*Percussionista, cantautore*

Napoli è una città originale, anarchica, il caos è ormai un'abitudine, ma non va non intesa nel senso negativo. Se si prende come esempio il caos vicino all'energia cosmica dell'universo, allora il napoletano ha il privilegio di vivere e sopravvivere al caos e di trarne spunto. Si ottiene un fatalismo che non è vittimismo, ma è tutto ciò che accade inaspettatamente, quindi proprio perché inatteso genera attenzione, curiosità. La città fa questo. Molti luoghi comuni su Napoli sono veri e l'arte di arrangiarsi ha ispirato il mio modo di fare musica. Il sistema di adattarsi ha stimolato il mio approccio alla materia, sviluppando la mia strategia di artista-artigiano, dove artigiano è inteso come sound designer, poiché costruisco il suono attraverso nuovi strumenti. Non è il contrario. Penso al materiale in funzione al suono. Ritornando alla città, il raccogliere le cose della strada come l'esperienza di utilizzare materiali riciclati è il frutto della mia duplice natura, quella animale, quindi selvaggia, legata al territorio alla natura e alla mia propensione alla costruzione. Ambiente e costruzione sono legati dalla musica.



## LORENZO HENGELLER

*Pianista, compositore e cantante*

Sono sempre stato abituato a manifestare il mio amore, la mia passione per persone, luoghi o cose attraverso la critica o lo sfottò. Quando sfotto, critico o gioco, amo; questo vale anche per il mio rapporto con la città di Napoli... nel definirla una deriva esotica o una perversione geopolitica, io le ho confessato amore nel solo modo che conosco: il vocabolario del cinismo critico leggero! Che secondo me fa pure bene perché movimentata le circostanze. La musica che faccio nasce da Carosone, da Luttazzi e dal passato napoletano del teatro, della macchietta e poi dal jazz americano delle sale da ballo... da tutti questi ho tentato di rubare un modo di fare jazz, per me l'unico che ha senso oggi e cioè usarlo per fare tutto il resto nella musica; mettere lo swing in quello che

si fa... anche nella vita; chi dice che le cose importanti si rivelano soltanto con una retorica importante e solenne, sta mentendo sapendo di mentire... del resto, c'è molto più da imparare sul pianoforte e sullo spirito della musica in un lazzo di Victor Borge che in un corso intero al conservatorio.



## MARIO MAGLIONE

*Chitarrista e chansonnier*

Nel campo della tradizione dei classici napoletani, non c'è un'educazione all'ascolto. È difficile avvicinare i giovani a questo genere perché manca la cultura. Si associano i classici napoletani alle canzoni strappalacrime, non è così, bisognerebbe avere più divulgazione e far comprendere la bellezza e la storia racchiusi in testo di Bovio o di Murolo. Da quest'ultimo ho rubato l'eleganza, prerogativa necessaria per proporre questo tipo di repertorio. Come musicista ho bisogno di vivere la mia città, sarei potuto andare altrove, ma questa città, con i suoi problemi, ti fa arrabbiare. È un'amante capricciosa, ma allo stesso tempo, meravigliosa, perché ti dà la possibilità di sfogare tutta quella rabbia nell'arte.



## CICCIO MEROLLA

*Percussionista, compositore, etnorapper*

Sono nato a Napoli, non a Cuba, né in Brasile, dove i tamburi sono parte delle loro tradizioni musicali. Nei Quartieri Spagnoli, da piccolo, di tamburi non se ne vedeva nemmeno uno e allora ho iniziato a suonare tutti gli oggetti che mi capitavano, in casa, per strada. I primi suoni che ho studiato, analizzato, ricercato, sono quelli che la città mi offriva; anche quando scrivo canzoni lo faccio in napoletano, la mia lingua, perché è naturale. Quindi Napoli è il cuore pulsante di tutta la mia ricerca sonora, ma è un trampolino di partenza per andare lontano. Da un punto di vista musicale, Napoli vanta nomi che davvero possono ritenersi i capisaldi di uno stile, penso a Gegè Di Giacomo, Tullio De Piscopo, penso al Neapolitan power, che non sono etichette, sono pezzi

di storia, della nostra storia musicale, però penso anche che ogni musicista per trovare l'ispirazione e per crescere ha il dovere di aprirsi, di guardare sempre oltre. La mia ricerca guarda al Medio Oriente, ai suoni tibetani, alle nenie marocchine, senza mai dimenticare il sound di questa terra, perché con radici forti si va dappertutto.



### FRANCO RICCIARDI

*Cantautore*

Quello che non è mai cambiato in tutti questi anni di musica è il mio punto di partenza, la mia curiosità di percepire il nuovo. L'ho sempre fatto. Tutto intorno a noi si muove, Napoli non è la stessa di quando ho iniziato a fare musica, il territorio sta cambiando e anche il modo di ragionare si sta evolvendo. Nelle nuove generazioni tutto è più veloce, se dovessi spiegarlo a me stesso non lo comprenderei, invece lo vivo. Nella pratica, tutte le teorie diventano più semplici, questo si riflette anche nella società: il nostro tempo è un tempo difficile a cause delle guerre, con il terrorismo e tutte le brutture che ci circondano, ma nei momenti critici sembra esserci un ritorno ai valori, ai buoni sentimenti. Si cerca l'essenziale, perché è quello che conta. Per la musica è così, almeno nel mio modo di fare musica si sta riflettendo questa esigenza forse comune, che va verso la ricerca della semplicità.



### DANIELE SANSONE

*Cantante, leader del gruppo A67*

Ho un rapporto così viscerale con il territorio tanto che il nome della mia band prende deriva dal quartiere in cui sono nato, ma anche da una legge. 'A67 significa la 167, la legge che ha originato l'edilizia popolare d'Italia e ha edificato il nostro quartiere, Scampia. Siamo nati qui. L'obiettivo iniziale era quello di raccontare le problematiche di periferia che allora erano poco conosciute. C'era l'esigenza di identificarci col territorio per dire la nostra, ma dall'interno. La nostra musica - chiamata Rock, Crossover o come vi pare - è stata prima un urlo di rabbia contro tutti, poi l'urlo è diventato parola. Le

parole, canzoni. Se non fossi nato a Scampia non avrei mai sentito l'esigenza di scrivere canzoni.



### ELISABETTA SERIO

*Pianista compositrice*

Croce e delizia essere napoletani. Saranno state le dominazioni passate e/o la spasmodica attesa del 'masaniello' di turno. Sta di fatto che quasi mai si sente dire che un ragazzo della periferia ha inventato qualcosa nel suo scantinato. Se è vero che i cicli energetici si esauriscono e che le crisi sono importanti per la crescita, sembra che noi napoletani non andiamo mai in crisi e abbiamo una riserva di "energia" inesauribile. Dovunque mi giro vedo iconografie della città da Totò a Pino, dalla pizza al mandolino. Io da napoletana mi sento ghettizzata e circoscritta dalla stessa potenza che la città esprime. Ciò che manca è l'internazionalizzazione dell'arte: esportiamo i nostri pupilli metafisici ma non assorbiamo molto dal mondo. È come quando ami incondizionatamente e non metti in discussione l'amore. Ciò accade per paura e per il senso di vacuità umano. Da napoletana muovo una critica d'amore, con lo sguardo che va oltre ciò che si ha allo scopo di migliorarlo, 'infettarlo', sporcarlo. Bisogna lanciare la monetina e lasciare entrare le novità.



### VALENTINA STELLA

*Cantante e interprete*

Se non sei nato a Napoli non la puoi raccontare. Io la canto, perché la vivo. Non potrei fare altro che cantare, è la mia "Passione Eterna", è la mia vita, la vita di una donna che conosce la sua terra, la sua gente, le sue speranze, i suoi amori felici o disperati. Per loro canto, perché "sta gente è robba mia e va 'ncielo pure senza Dio perché pensa ca rimane cagnarrà". Cerco di raccontare la città con le sue problematiche, coi i suoi difetti, la sua quotidianità, ma con uno sguardo pieno d'amore, come una figlia, come una madre, una sorella, una compagna di vita. Napoli è tutto questo per me e, nel bene e nel male, io canto di questo, la ripago cantando.



# “LA CANZONE NAPOLITANA” SECONDO ROBERTO DE SIMONE

**Il musicologo ripercorre nel suo saggio il rapporto tra Napoli e la sua produzione musicale**

di RAFFAELE RINALDI

La canzone napoletana ha svolto nei secoli una importante funzione di trasmissione orale dei generi e delle tradizioni popolari, perfezionata attraverso lo stile della vocalità. Nel secondo dopoguerra ha perso le sue connotazioni etniche e storiche, diventando musica leggera. È la tesi di **Roberto De Simone**, etnomusicologo e regista, vero e proprio punto di riferimento per la storia e la tradizione musicale partenopea, nonché rivalutatore dell'opera buffa e del '700 napoletano, che nel suo recente volume “La canzone napoletana” (Einaudi, 496 p., € 80,00) recupera il rapporto tra Napoli e la sua tradizione musicale, raccontando questo percorso nei secoli, lontano da facili stereotipi folk. Il libro, infatti, si presenta come un vero e proprio catalogo della produzione musicale partenopea nell'arco di circa mezzo millennio (dal fondamentale rinascimento del '600 al 1946), attraverso una ricerca sui profondi legami tra Napoli e la sua storia musicale.



## ADDIO A RINO ZURZOLO

La scomparsa di Rino Zurzolo, storico contrabbassista di Pino Daniele, lascia un gran vuoto nella musica italiana. Cresciuto con Enzo Avitabile e Rosario Jernano, Zurzolo seguì Daniele in sala di registrazione, affiancando artisti come James Senese, Karl Potter, Tony Esposito, Tullio De Piscopo, Joe Amoruso, Naná Vasconcelos e Gato Barbieri. Oltre alle collaborazioni con Pino Daniele, Zurzolo fu sul palco o in sala di incisione insieme a Chet Baker, Don Cherry, Billy Cobham, Toots Thielemans, Giorgio Gaber, Mia Martini e Giorgia.



## POMIGLIANO JAZZ FESTIVAL

È uno dei festival più attesi dell'estate: la XXII edizione di Pomigliano Jazz si terrà tra la fine di luglio e l'inizio di agosto nella ormai classica programmazione itinerante. I concerti del festival ideato e diretto da Onofrio Piccolo toccheranno, varie location del vesuviano e dell'alto nolano: il Complesso delle Basiliche Paleocristiane di Cimitile, l'Anfiteatro Romano di Avella e il Gran Cono del Vesuvio. Proprio sul cratere del vulcano più famoso al mondo si tiene uno dei live più attesi, che mercoledì 6 agosto chiuderà l'edizione 2017.



## RAVELLO FESTIVAL 2017

Dal 1° luglio al via la 65ma edizione del Ravello Festival articolato quest'anno in tre sezioni di grande richiamo internazionale. Il concerto inaugurale, sul Belvedere di Villa Rufolo, è affidato all'Hungarian Radio Symphony Orchestra diretta da Adam Fisher. Il programma, messo a punto dai Direttori Artistici della rassegna Alessio Vlad (musica classica) e Laura Valente (danza, tendenze e nuovi linguaggi), comprende nomi di primo piano quali Philip Glass, Oleg Caetani, che dirigerà il tradizionale concerto all'alba, e Martha Argerich, una delle più importanti pianiste al mondo. Per la danza l'attesa è per The Wall, coreografia di Karole Armitage, e scenografia realizzata “live” da Francesco Clemente, che firma anche il manifesto 2017 del Festival; e per il Jazz, sezione curata da Maria Pia De Vito, una vera leggenda quale Wayne Shorter e la prestigiosa tromba di Enrico Rava. Lo spazio dedicato ai cantautori italiani prevede quest'anno il concerto di Antonello Venditti.

EUGENIO GERVASIO





# CAMPANIA, LA GRANDE BELLEZZA

**Riorganizzazione del sistema turistico: parla il Direttore Rosanna Romano, alla guida del settore regionale**

di TINA ANDREOLI

La Regione Campania è in procinto di avviare un processo di ascolto e partecipazione del sistema turistico che condurrà ad una programmazione strategica pluriennale, come previsto dalla Legge. “La Campania – spiega **Rosanna Romano**, Direttore Generale per le Politiche Culturali e il Turismo - sta orientando le prime azioni di immediato avvio sulle seguenti priorità: rendere efficiente i servizi di accoglienza e informazione turistica; programmare un rinnovato marketing della destinazione; connettere e mettere in rete il territorio e l'intera offerta turistica, utilizzando gli strumenti digitali”.

## A che punto è la riorganizzazione del sistema?

La Campania possiede un potente strumento per affrontare la competizione turistica: una offerta ampia e conosciuta in tutto il mondo. Per vincere la competizione tuttavia non basta l'offerta: serve organizzarla. Da questo punto di vista, il lavoro da fare è appena iniziato ed è molto complesso. Il primo cantiere che la Giunta ha scelto di aprire è quello dei servizi al turista, con una grande rete di uffici di accoglienza e informazione in ogni angolo del territorio, accompagnata da una efficiente infrastruttura digitale. E' in fase di start-up la nuova governance turistica prevista dalla Legge del 2014, con gli ambiti territoriali (le aree turistiche), i poli turistici (le destinazioni) e la nuova Agenzia regionale (una vera e propria D.M.O.) in fase di avvio. Anche sul fronte del sistema delle imprese, infine, è stato compiuto un grande sforzo aggregativo, con ben 14 distretti turistici avviati, un record per l'Italia.

## Su quali forme di turismo punta la Campania?

La varietà del portafoglio di offerta fa della Campania un posto unico al mondo: cultura, natura, mare, grande archeologia e arte contemporanea, cucina, tradizione e cultura popolare. Ognuno di questi elementi è oggetto di una straordinaria notorietà internazionale. Il turista può qui costruire una experien-

za di viaggio vicina ai propri sogni ed alle proprie possibilità, tra una grande varietà di proposte e alternative. È proprio questo mix di offerta a rendere la Campania leader nel Mezzogiorno con 18 milioni di presenze turistiche. I grandi attrattori culturali continuano a crescere in numeri e ad attrarre visitatori, grazie anche ad una rinnovata capacità manageriale di valorizzarli in modo moderno, come sta accadendo per esempio a Caserta e Paestum. La strategia della Regione è connettere questa “grande bellezza” ad una bellezza più nascosta, quella delle destinazioni minori e meno conosciute del territorio. Ciò potrà soddisfare nuovi target di domanda fuori stagione e sviluppare anche qui forme di turismo in forte crescita in tutto il mondo: turismo outdoor e della natura, turismo esperienziale ed altre forme più contemporanee di turismo culturale.

## Quali iniziative ha messo in campo la Regione?

La Giunta ha approvato un complesso piano di mobilità turistica che abbiamo iniziato ad attuare collegando i poli turistici principali con le aree interne: alta velocità fino al Cilento, treni storici per collegare i maggiori attrattori culturali, vie del mare con traghetti speciali dalle città ai centri minori, bus turistici in costiera. Tutto il sistema di incentivazione e sostegno all'imprenditoria servirà a questa logica di sviluppo turistico delle destinazioni minori e della loro connessione con le aree a maggior densità turistica. Da questo punto di vista, un lavoro meno visibile ma altrettanto essenziale è quello in corso sul raccordo dei diversi strumenti di programmazione dei fondi a disposizione: piano di sviluppo rurale e strategie delle aree interne consentiranno maggiore integrazione delle politiche ed efficacia delle azioni di sviluppo del sistema imprenditoriale in queste aree.





# OPERE PUBBLICHE E RESTAURO ACEN, LE PROPOSTE PER NAPOLI

**Tuccillo, presidente dei costruttori partenopei: Mettiamo in sicurezza il patrimonio edilizio**

di CLAUDIA PREZIOSO

**F**rancesco Tuccillo, costruttore di seconda generazione, presidente dell'ACEN, Associazione Costruttori Edili di Napoli, fa il punto con DODICI Magazine sulle proposte ed i progetti per la città, confidandoci il suo sogno per Napoli...

**Presidente, quali sono i principali programmi per la riqualificazione del tessuto edilizio cittadino?**

Innanzitutto mi preme evidenziare che riqualificare, oggi, non significa solo promuovere il decoro del nostro patrimonio edilizio ma, soprattutto, mettere in sicurezza e assicurare la riduzione dei consumi energetici degli edifici pubblici e privati. Come Associazione dei Costruttori Edili di Napoli lavoriamo da anni a diverse proposte di riqualificazione e di rigenerazione, il che significa determinare adeguate e appetibili funzioni urbanistiche, lo sviluppo sociale ed economico del territorio. Oggi, poi, serve inquadrare nuovi assetti territoriali nel più ampio

contesto della Città metropolitana di Napoli, dove vivono circa 3 milioni di abitanti.

**Quali sono, invece, le proposte dei costruttori per lo sviluppo urbanistico della città?**

Ve ne sono molte. In alcuni casi abbiamo stimolato ed evidenziato alla Pubblica Amministrazione il valore ed il potenziale legato alla realizzazione di importanti interventi. Molti sono in corso, alcuni sono realizzati o in dirittura d'arrivo come la Stazione dell'Alta velocità di Afragola, l'Ospedale del mare e la nuova sede dell'Università Federico II a San Giovanni a Teduccio. Altri, invece, risultano ancora in ritardo, come quelli relativi alla delocalizzazione dei depositi petroliferi nell'area Est di Napoli, il completamento del Centro Direzionale e il recupero e il rilancio dell'ex area siderurgica di Bagnoli, ad oggi ancora la vera occasione mancata della nostra città. È evidente che la portata di lavori ed interventi



in aree così vaste e significative della città determineranno considerevoli condizioni di crescita anche economica e sociale.

### **Napoli vanta tanti monumenti di pregio: qual è l'impegno per il loro restauro?**

È richiesta un'alta specializzazione e, in tal senso, le imprese napoletane iscritte all'ACEN, che ho il piacere e l'onore di rappresentare, sono tra le migliori e più specializzate in Italia. Le nostre aziende lavorano su tutto il territorio nazionale, esportando anche know-how tecnico ed esperienze di primario interesse.

### **Qualche anno fa, grazie al Progetto Sirena si è proceduto al restauro di tanti edifici di valore storico: pensa sia possibile oggi rilanciarlo?**

Sirena è uno dei progetti meglio riusciti tra quelli gestiti e realizzati dalla "mano pubblica" negli ultimi anni. Sono più di 1.200 gli interventi edilizi finanziati con più di 80 milioni di euro di contributi pubblici assegnati, che hanno attivato 1.157 cantieri nella

sola città di Napoli. Come dicevo, quindi, anche a partire da questa positiva esperienza, è necessaria una più complessiva politica di rigenerazione urbana, che valorizzi sia il patrimonio privato che quello pubblico, a partire dagli immobili sottoutilizzati o addirittura inutilizzati da troppo tempo. Oggi occorre un modello di "governance" che consenta la messa in sicurezza, il decoro del patrimonio edilizio privato e il suo efficientamento energetico, utilizzando i cosiddetti "Sisma-bonus" ed "Eco-bonus", per cui ci stiamo attrezzando per stimolare la domanda con un programma che sostenga i privati nel reperire le risorse necessarie allo start up delle iniziative di recupero e valorizzazione dell'edificato. Siamo ottimisti.

### **Nello sviluppo economico e sociale di Napoli che ruolo rivestono i costruttori?**

Il ruolo dei costruttori è stato ed è determinante per lo sviluppo economico e sociale della città e della Regione. Le due date: l'economia delle costruzioni concorre al Pil della Campania per

**Presidente Acen**  
Francesco Tuccillo

**Vice Presidenti**  
Roberta Ajello  
Federica Brancaccio  
Aldo Checchi  
Giancarlo Di Luggo  
Angelo Lancellotti  
Gaetano Troncone

**Tesoriere**  
Antonio Credendino

**Presidente Cassa Edile**  
Antonio Savarese

**Presidente CFS**  
Paola Marone

**Presidente Gruppo Giovani  
Imprenditori Edili**  
Antonio Giustino

**Past President**  
Francesco Zecchina  
Wolf Chitis  
Vincenzo Vitale  
Riccardo Giustino  
Ambrogio Prezioso  
Rodolfo Girardi

**Direttore**  
Diego Vivarelli Von Lobstein





l'8% e gli occupati in edilizia rappresentano il 32% dei lavoratori dell'intera industria campana. In più, lavoriamo costantemente al ripristino delle condizioni di sicurezza, nei cantieri e non solo, anche con sinergie con primari Enti pubblici deputati a tali funzioni, come l'Inail e l'Inps, insieme ai quali realizziamo anche iniziative di natura sociale, come un progetto a favore dei giovani detenuti di Nisida

### **Le tecniche di costruzione e restauro oggi quanto sono avvantaggiate dall'apporto dell'innovazione?**

Guardi, è in atto una vera e propria rivoluzione nel nostro mondo. Si chiama BIM, Building Information Modeling, e mette a sistema e ottimizza tutte le fasi della creazione di un'opera: dalla pianificazione alla realizzazione, fino alla gestione, con l'a-



e, ancora, percorsi di orientamento per i futuri geometri della città.

### **Quale rapporto lega l'ACEN con il mondo universitario e della ricerca?**

Una tradizione consolidata, che vede partnership con cinque Atenei della Campania, con i quali realizziamo molteplici azioni di formazione e di alta specializzazione per la filiera dell'edilizia. Ancora, collaboriamo attivamente con il Distretto ad Alta Tecnologia per le Costruzioni sostenibili, il Consorzio TRE – Tecnologie per il Recupero Edilizio. Con gli ultimi due, unitamente ad altri 9 partner pubblico-privati, abbiamo costituito il Centro Sperimentale di Sviluppo delle Competenze nell'area delle Costruzioni "Edil-Lab", un cluster che mette a sistema il mondo delle imprese, l'alta formazione, gli organismi di rappresentanza, gli istituti scolastici e la scuola di formazione di settore. Il Centro, infatti, finanziato dalla Regione Campania, nasce per studiare i fabbisogni formativi dell'edilizia, formare le figure professionali più utili al comparto delle costruzioni, certificare le competenze e facilitare, in ultima istanza, l'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro.

iuto di un software. Il BIM coinvolge tutti gli attori dell'industria delle costruzioni (ingegneri, architetti, geometri, costruttori, clienti) e sostiene la comunicazione, la cooperazione, la simulazione e il miglioramento ottimale di un progetto lungo tutto il ciclo di vita dell'opera costruita.

Poi c'è tutta l'area della ricerca e dell'applicazione dei nuovi materiali, delle tecnologie innovative per l'edilizia, che hanno un impatto positivo sulla qualità degli edifici e dell'ambiente, riducendo gli impatti ecologici, i consumi energetici e, in ultima istanza, la qualità della vita. È un mondo in continua evoluzione, che le imprese napoletane stanno interpretando con entusiasmo.

### **Per concludere, vuole dirci il suo sogno per Napoli?**

La mia aspirazione è quella di dare opportunità di lavoro ai nostri giovani. Provvediamo a formarli egregiamente, ma purtroppo per assenza di opportunità troppo spesso li costringiamo ad emigrare. Ecco, quello che vorrei è trattenerli qui per consentire un vero rilancio economico e sociale delle nostre realtà locali.



## Una nuova stagione per gli immobili e le infrastrutture È necessario un programma di rigenerazione delle città

Economista, docente universitario, revisore dei conti e giornalista

**L**a lunga recessione dell'economia italiana si sta attenuando.

La media dell'Unione Europea crescerà intorno al 2% mentre l'Italia marcia più in basso: 1% del tasso di crescita. Ci sono molti attriti verso lo sviluppo economico, ma la circostanza più insidiosa è la lentezza con cui si muove l'economia delle costruzioni: case, negozi, uffici, capannoni ed infrastrutture. Che sono due volte più insidiose, perché non si costruiscono e, se non si costruiscono, non si crea energia, telecomunicazioni, autostrade e ferrovie. Solo se l'industria delle costruzioni cresce l'intera economia cresce. Ma questa circostanza non matura ancora.

### Quali sono i problemi delle costruzioni?

Guardiamo cosa è successo dal 2012 al 2016: cinque anni prima del decollo per il 2017. Fatto pari a 100 il valore del pil nel 2012, si nota una caduta della crescita del pil a 98 nel primo trimestre del 2013. Progressivamente questo valore diventa nuovamente 100 alla fine del 2016. Ma, purtroppo, la dinamica dell'economia delle costruzioni è molto diversa: fatto pari a cento il valore delle costruzioni nel 2012 si nota una debacle che trascina ad 87 il secondo trimestre del 2013; cade ancora più in basso, al terzo trimestre del 2014, ad

86. Per concludere con un leggero rimbalzo ad 86,2 alla fine del 2016. Insomma ci vuole una crescita del 14% per arrivare, forse, alla metà del 2017 e tornare ai valori del 2012: cioè al momento in cui il valore delle costruzioni era pari a 100. I servizi sono tornati a 100 e l'industria è ormai, alla fine del 2016, ad un valore di 98 rispetto al 100 del 2012: ancora uno sforzo e tornerà di nuovo alla pari del 2012.



### Perché l'industria delle costruzioni e delle infrastrutture rimane così lontana e, quindi, non riesce a creare nuove opportunità nell'economia italiana?

Una risposta si può trovare guardando oltre i numeri e cercando di capire le trasformazioni delle costruzioni, a partire dal 2008. Sono caduti i prezzi che le bolle dell'euforia avevano creato per la costruzione di case. Si sono divaricate le formazioni sociali: è scomparso il ceto medio e ci troviamo tra pochi grandi ricchi e molte famiglie, che si sono ridimensionate. Bisognerà trovare soluzioni per le famiglie giovani ed utilizzare sia nuovi materiali che prezzi ridimensionati. Bisognerà rigenerare le grandi città; infine sarebbe molto necessario che il Governo ridimensioni la spesa pubblica corrente e ricominci a creare infrastrutture. Ma non sarà facile.





# RIPRESA E SICUREZZA CANTIERI INTESA FRA PUBBLICO E PRIVATO

**ANCE Campania, CFS e sindacati: Puntiamo ad attivare sinergie sulla crescita delle competenze**

di CLAUDIA PREZIOSO

In Italia la crisi colpisce in particolare il settore dell'edilizia che ha subito notevoli perdite, come risulta dai dati Ance: dal 2008 il comparto edile ha perso oltre 600mila posti di lavoro. Ancora più drammatici i dati sulla Campania: dal 2009 al 2016, c'è stata una flessione degli occupati pari al 48 %, pari a 48mila posti di lavoro e sono uscite dal mercato 5.200 imprese, pari al 14 % del totale. "La crisi – sottolinea **Giovanni Sannino**, segretario generale FILLEA CGIL Campania – ha cancellato una parte di tessuto imprenditoriale sano e regolare perché le imprese in difficoltà ricorrono a evasioni, per non parlare del depauperamento di capacità professionali, con tanti lavoratori costretti ad emigrare o a rifugiarsi nell'abusivismo anche perché le imprese spesso sono state costrette a rivol-

gersi all'usura a causa dei ritardi nel pagamento da parte della pubblica amministrazione e della stessa difficoltà di accesso al credito bancario". "Purtroppo anche le imprese serie – aggiunge Sannino – non riescono ad andare avanti e ne consegue un aumento del mercato nero e la nascita di realtà che poco hanno a che fare con l'edilizia. Quelle regolari, invece, sono costrette a tagliare delle risorse ed i primi tagli sono quelli legati alla sicurezza e al personale". Per far fronte a queste difficoltà e supportare la crescita del settore il CFS, Centro Formazione e Sicurezza Napoli, presieduto dall'ingegnere

**Paola Marone**, organizza ricerche e corsi di formazione. "In base ai nostri studi – dice l'ing. Marone – i settori dove è maggiormente richiesto l'intervento delle imprese edili sono quelli

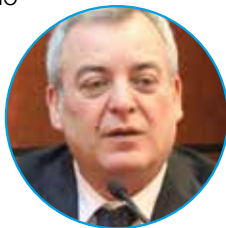


delle ristrutturazioni. Come CFS sosteniamo le imprese edili fornendo loro corsi gratuiti e da poco abbiamo avviato un centro sperimentale per potenziare l'offerta sviluppando le competenze maggiormente richieste dal mercato". Un'opera di sostegno che si traduce nell'approfondimento degli strumenti necessari per adempiere a quanto richiesto dalla normativa, oltre ad attività di formazione e orientamento per i lavoratori e per coloro che intendono inoltrarsi nel comparto, favorendo l'occupazione e il rafforzamento delle mansioni. Ogni anno, inoltre, il CFS svolge circa 1600 visite nei cantieri per fornire gratuitamente consulenza in materia, in particolare sulla sicurezza, "un aspetto fondamentale - aggiunge Paola Marone - a cui finalmente tutte le imprese regolarmente operanti dedicano impegno e sforzo. Ci troviamo di fronte ad un sistema di imprese piccole e fragili che grazie anche al nostro sostegno sta cercando di resistere e superare la crisi".



"La sicurezza in edilizia - dichiara il segretario generale FENEAL UIL Napoli **Andrea Lanzetta** - resta il tema sul quale non dovrà mai calare l'attenzione. Le morti bianche sono legate ad un altro tema prioritario, quella della pensione anticipata

per i lavori usuranti. È impensabile che una persona a 60 anni debba salire a decine di metri d'altezza o lavorare al sole per 8 ore: le stime ci dicono che un morto su 4 in edilizia ha più di 60 anni. Come sindacato stiamo sollecitando il Ministro Poletti affinché abbassi i requisiti contributivi per l'accesso al pensionamento". Il 2016 sembrava l'anno dell'uscita dalla crisi. Purtroppo, dicono i sindacati, non si registra ancora quella spinta propulsiva per una vera svolta verso una politica industriale che punti alla messa in sicurezza del territorio e alla riqualificazione urbana. Anche per il segretario generale regionale FILCA CILS **Giovanni D'Ambrosio** va fatto uno sforzo condiviso dalla politica per risollevare le sorti dell'edilizia che rimane invece un settore bistrattato, nonostante l'impegno notevole da parte degli enti bilaterali. "Bisogna investire nella riqualifica-



zione urbana, mantenere i patrimoni immensi sia immobili abitati che culturali, architettonici e storici - aggiunge il sindacalista -. Serve intervenire sulla vetustà degli edifici a rischio crollo. Sarebbe utile realizzare un piano straordinario di manutenzione con mappatura delle zone più a rischio".

Per il presidente dell'Ance Campania **Gennaro Vitale** "è necessaria un'azione



che renda moderno, efficiente e di qualità il patrimonio immobiliare residenziale, sia sul fronte della sicurezza, considerando anche che viviamo in un territorio soggetto a rischio sismico, che in termini di efficientamento energetico. Solo il 4% di questo patrimonio è stato costruito dopo il 2000". Per rigenerazione urbana deve intendersi non solo liberare dal degrado di edifici abbandonati le città, ma anche garantire una migliore qualità della vita ai cittadini attraverso la realizzazione di giardini, parchi, infrastrutture e servizi. Vitale ritiene utile riproporre a livello regionale un modello che ricalchi il "Progetto Sirena" attuato a Napoli alcuni anni fa. "Attraverso questo strumento si potrebbero recuperare le parti comuni dei fabbricati - aggiunge il presidente regionale dei costruttori - con incentivi per coinvolgere la proprietà privata negli interventi di restauro delle facciate degli edifici, consolidamento statico ed efficientamento energetico. Fondamentale per il nuovo Progetto Sirena è la collaborazione tra pubblico e privato".

"Sono tante le opere infrastrutturali ferme al palo - aggiunge Sannino -: il Governo ha annunciato lo stanziamento di 47 miliardi sarebbe opportuno privilegiare il completamento di opere già cantierate". Anche Giovanni D'Ambrosio sottolinea che "sono tante le opere da fare, ma la burocrazia, l'assenza di una pianificazione urbanistica e la mancanza di fondi non aiutano le tante imprese serie che ci sono".

Per fare il punto sul settore in un convegno del prossimo autunno verranno presentati i dati di una ricerca frutto di una convenzione siglata dall'Ance con la Scuola di Governo del Territorio, diretta dal professore Riccardo Realfonzo, sullo stato dell'urbanistica in Campania, con l'obiettivo di individuare le difficoltà nello sviluppo efficace della pianificazione e suggerire i possibili rimedi.



# DISTRETTO STRESS: LO SVILUPPO DEL TERRITORIO IN CHIAVE SOSTENIBILE

Un Distretto di eccellenza campano che opera con approccio globale, attento alle partnership internazionali, che di recente si è aggiudicato, nell'ambito di una call europea, 2 progetti su 4 complessivi risultati "vincenti" in tutta Europa. Le attività che il Distretto per le Costruzioni Sostenibili, Stress, mette in piedi sono potenzialmente di interesse per l'industria delle costruzioni. Stress svolge attività di ricerca scientifica e tecnologica con approccio integrato ed innovativo per favorire la diffusione dell'innovazione e la promozione della cultura in una filiera complessa come quella delle costruzioni: sicurezza, efficienza energetica e impatto ambientale, ma anche riqualificazione sostenibile del patrimonio edilizio esistente, e protezione e manutenzione programmata delle strutture ed infrastrutture.

Il Distretto collabora sul territorio e a livello nazionale sia con Associazioni di categoria che con Ordini professionali. In Campania partecipa con l'ACEN alla costituzione del Centro Sperimentale di Sviluppo delle Competenze per le Costruzioni mentre a livello nazionale ha siglato un accordo con Federcostruzioni, la federazione che rappresenta tutta la filiera delle costruzioni all'interno di Confindustria. "Lavoriamo, in modo congiunto, per promuovere la cultura del costruire secondo standard qualitativi che integrino la forte tradizione del modo di costruire in Italia, con le soluzioni e le tecnologie più innovative derivanti dalla ricerca orientata al monitoraggio ed alla messa in sicurezza, in chiave sostenibile", spiega **Ennio Rubino, Presidente del Distretto Stress**. "Promuoviamo tavoli tematici aperti a esperti della filiera e del mondo scientifico per elaborare documenti di indirizzo sugli assi strategici per il comparto delle costruzioni e, contestualmente, azioni di sensibilizzazione delle istituzioni e dell'intera comunità dei cittadini attraverso opportune attività divulgative incentrate sui temi della sostenibilità e della sicurezza del costruito".

**Gli eventi sismici sono imprevedibili ma è pur vero che si può lavorare sulla prevenzione costruendo edifici a norma e mettendo in sicurezza il costruito esistente. Cosa propone Stress in particolare per edifici a "prova di scossa"?**

Stress ha da poco concluso due grandi progetti di ricerca industriale sui temi della sicurezza delle infrastrutture viarie, il progetto Strit, e degli edifici storici di pregio, il progetto Provaci, ed ha attualmente all'attivo due progetti di ricerca per lo sviluppo di metodologie e tecnologie innovative per favorire la sostenibilità e la sicurezza nei centri storici, il progetto Metrics, e per la valutazione e la gestione dei rischi naturali ed antropici in ambiente urbano, il progetto Metropolis.

Le attività svolte nell'ambito di questi progetti puntano a favorire processi di sviluppo tecnologico, come ad esempio lo sviluppo di sensori e sistemi integrati per la diagnostica ed il monitoraggio, di materiali e tecniche innovative per il consolidamento strutturale, sistemi di supporto alle decisioni (DSS) per la gestione delle emergenze e delle vie di fuga in caso di eventi calamitosi.

La sfida del settimo ciclo dell'edilizia ha ormai portato la rivoluzione digitale nei processi di sviluppo di queste tecnologie per il settore delle costruzioni: l'Internet of Things (IoT) consente di integrare i materiali innovativi, sistemi di rinforzo, sistemi di monitoraggio e DSS in un network digitale universale capace di scambiarsi dati, informazioni e messaggi in modo autonomo, attivandosi e controllandosi a vicenda in modo indipendente.

Stress è parte di questa strategia, condivisa e partecipata, in grado di trasformare il territorio da semplice agglomerato di cose e persone a smart community, efficiente e socialmente innovativa, in cui l'innesto di moderne tecnologie nell'agire quotidiano inciderà direttamente sulla qualità della vita e sulla sicurezza dei cittadini.





**ENNIO RUBINO**  
Presidente  
del Distretto Stress

Stress è impegnata a promuovere i cambiamenti di questa rivoluzione industriale attraverso la creazione di una filiera di istruzione e formazione specializzata sui temi dell'edilizia sostenibile e sismicamente sicura verso le imprese e verso le P.A.

**Come si può favorire la consapevolezza da parte dei cittadini dei benefici dell'innovazione per la prevenzione e la sicurezza, che potrebbero essere visti come un costo?**

È necessaria una grande operazione culturale che deve partire dai luoghi della formazione, scuole ed università attraversando il sistema paese: istituzioni, associazioni, imprese, professionisti, ecc per arrivare fino al cittadino. Noi nel nostro microcosmo abbiamo sempre cercato di forzare le nostre azioni progettuali verso applicazioni concrete – dimostratori tecnologici - seppur a scala ridotta o su porzioni di edificato per mostrare non solo che “si può far meglio” ma anche “che sono disponibili tecnologie e competenze per farlo” rispondendo bene a quanto richiesto dai progetti definiti di “ricerca industriale” a livello europeo. Mi preme sottolineare che con queste azioni dimostrative di fatto evidenziamo che il ricorso all'innovazione a volte rende più agevole il lavoro delle imprese stesse e delle maestranze che lavorano alla

realizzazione/riqualificazione del manufatto, ivi compreso quello di pregio storico architettonico. Ed è soprattutto sui manufatti di pregio e nelle nostre azioni dimostrative che si concretizzano, evidenziano e diffondono i benefici delle azioni della ricerca. Ne sono un esempio le iniziative messe in atto per la riqualificazione di Palazzo Penne a Napoli e del Monastero di Sant'Angelo d'Ocre in Abruzzo, così come gli studi per la valutazione della resilienza dei centri storici, dove la diffusione dei risultati di progetto tra le associazioni ed i cittadini conferisce un grande valore, non solo al progetto ed alle imprese coinvolte, ma soprattutto al territorio.

**La Campania come l'Europa. Due progetti europei su 4 sono andati alla nostra regione grazie alla progettualità espressa da Stress.**

In termini di percentuale di progetti acquisiti attraverso i bandi europei, i casi di successo in Italia vedono il centro nord vincente rispetto al sud. Aggiudicarsi questi progetti dunque assume numerosi valori. Il Distretto STRESS opera da oltre sette anni quasi esclusivamente sul mercato della ricerca e si è dotato di una task force interna di ricercatori dedicata a questa attività specialistica basata sugli asset dei soci. Ulteriormente determinante per il Distretto è stato il contributo dei soci coinvolti nei progetti: D'Apollonia, Università del Sannio e CNR- Istituto Tecnologie delle Costruzioni sia per le competenze messe in campo sia in particolare per le sofisticate infrastrutture tecnologiche di prova messe a disposizione dai laboratori. Aggiudicarsi questi progetti è molto importante per il nostro sistema pubblico della ricerca e per le nostre imprese perché permette di : internazionalizzarsi, misurare le proprie forze in contesti altamente competitivi e dinamici, scoprire i propri punti di debolezza e di forza e conseguentemente di impegnarsi rispettivamente a colmarli o valorizzarli, far nascere nuove iniziative di ricerca o di business.

**13 - 14 Settembre 2017**  
Palacongressi, Mostra d'Oltremare, Napoli

**Technologybiz 2017**  
The Business Networking Event



# ORDINI PROFESSIONALI PROPOSTE PER LO SVILUPPO

Forum di DODICI Magazine con i rappresentanti delle principali categorie della Campania

di CLAUDIA PREZIOSO

## LE DOMANDE



- Per lo sviluppo del territorio quale ruolo riveste l'Ordine?
- Quali criticità l'Ordine deve affrontare?
- Che prospettive ci sono per i giovani professionisti?



**ORDINE  
AGRONOMI  
NAPOLI**



**PRESIDENTE  
PASQUALE CRISPINO**

**ISCRITTI  
485**

- L'Ordine ha un ruolo molto attivo, partecipiamo al PUC, Piano Urbanistico Comunale, ed abbiamo una intensa collaborazione con la Regione. Negli ultimi anni inoltre questo tipo di interfaccia è aumentato in quanto finalmente viene prestata maggiore attenzione al verde ed anche noi come Ordine abbiamo acquisito maggiore credibilità.
- Innanzitutto abbiamo una criticità atavica e cioè far conoscere la nostra categoria. Non si conoscono le nostre competenze ed ancora infatti si chiamano professionisti con una competenza relativa a cui si demanda la progettazione del verde, le stime dei terreni e fondi, l'attività espropriativa.
- L'Ordine degli Agronomi ha molti giovani professionisti anche ai ruoli direttivi. Sono competenti ed hanno tanta energia, talvolta però constatato una mancanza di capacità relazionale con il cliente che quindi non si sente in mani sicure.



**ORDINE  
NOTAI  
NAPOLI**



**PRESIDENTE  
ANTONIO ARENIELLO**

**ISCRITTI  
240**

- Dal 2000 l'Ordine svolge un concreto sostegno allo sviluppo del territorio in quanto più presenti nella fase costitutiva delle imprese con compiti non solo di omologazione ma anche di consulenza; inoltre negli ultimi anni il Notariato sta prestando un'attenzione maggiore al Terzo Settore realizzando convegni ed eventi ad esso legati.
- L'Ordine dei Notai deve affrontare diverse criticità: sicuramente in primis riteniamo sia necessaria la reintroduzione delle tariffe e compensi perché la sua liberalizzazione ha comportato una richiesta di maggiore vigilanza all'Ordine che si trova a dover far fronte ad un aggravio di impegni.
- Negli ultimi quattro anni il numero di giovani colleghi è aumentato notevolmente grazie anche alla necessità di ampliamento delle sedi che ha determinato la realizzazione di diversi nuovi concorsi, alcuni ancora in essere.



**ORDINE  
INGEGNERI  
NAPOLI**



**PRESIDENTE  
LUIGI VINCI**

**ISCRITTI  
13.400**

- L'Ordine è parte viva della società civile, ci impegniamo sul territorio a trecentosessanta gradi con molteplici attività. Noi ingegneri abbiamo competenza su tante tematiche dalla sicurezza all'ambiente ovvero al degrado e svolgiamo quotidianamente con professionalità la nostra parte.
- La criticità maggiore è data dal mancato coinvolgimento di tutte le parti attive della città e ciò determina talvolta il mancato raggiungimento dei risultati sperati e per i quali ci impegniamo.
- Purtroppo viviamo una realtà complessa e la crisi che negli ultimi anni ha colpito tutte le professioni porta troppo spesso i nostri giovani a dover impoverire il territorio in quanto, pur esistendo delle realtà industriali all'avanguardia sono poche rispetto ai giovani ingegneri che quindi non riescono a trovare spazio e collocazione.



**ORDINE  
PSICOLOGI  
CAMPANIA**



**PRESIDENTE  
ANTONELLA BOZZAOTRA**

**ISCRITTI  
6.647**

- La promozione del benessere e lo sviluppo del territorio sono il fulcro dell'attività dell'Ordine. In questi anni per avvicinarci ai cittadini ci siamo mossi con una serie di attività: protocolli d'intesa sulla progettazione sociale, protocolli d'intesa con la Regione, la Settimana del benessere psicologico, l'attivazione di 57 Centri antiviolenza in Campania.
- Non parlerei di criticità legate in modo specifico alla professione, ma è evidente che anche gli psicologi risentono del difficile momento sociale ed economico che stiamo attraversando. Siamo consapevoli della responsabilità sociale che è insita nel nostro mandato e lavoriamo quotidianamente affinché l'intervento professionale venga riconosciuto e valorizzato in maniera adeguata.
- Sin dall'inizio del mandato abbiamo scelto di dare spazio ai giovani psicologi, abbassando l'età media dell'Esecutivo, che per la prima volta è tutto al femminile. Con i convegni ed i momenti di formazione vogliamo coinvolgere i giovani professionisti e consentire loro di condividere le esperienze con i colleghi più esperti.



**ORDINE  
FARMACISTI  
CASERTA**



**PRESIDENTE  
FERDINANDO FOGLIA**

**ISCRITTI  
1.235**

- L'Ordine dei farmacisti tenta di porre ordine nel caos che esiste attualmente collaborando con gli uffici preposti e con le Asl al fine di trovare linee di incontro utili per sostenere il cittadino che sta vivendo una situazione di bisogno.
- Le criticità sono tantissime, in primis manca una giusta collocazione del sistema sanitario ed inoltre spesso gli interlocutori non capiscono le necessità del paziente che è stressato da una serie di lungaggini burocratiche.
- I giovani professionisti a Caserta purtroppo non riescono a trovare spazio ed infatti il 70% degli iscritti all'Ordine è disoccupato. Credo che per ovviare a questa situazione sia necessario sveltire i concorsi e finalmente collocare farmacisti in tutti i settori dove si dispensano medicine come negli ospedali, nelle carceri, nelle case di cura.





**ORDINE  
MEDICI  
NAPOLI**



**PRESIDENTE  
SILVESTRO SCOTTI**

**ISCRITTI  
21.782**  
*ALBO ODONTOIATRI*  
**2.960**

- L'Ordine è un organo ausiliario dello Stato a garanzia del cittadino, ma spesso viene erroneamente ravvisato quale organo corporativo. Importante è il confronto che l'Ordine cerca di avere con le società scientifiche oltre che rivestire un ruolo di unità in tematiche di importanza quale, ad esempio, recentemente sulla questione vaccinale. L'Ordine in situazioni simili ha infatti l'obbligo di sanzionare i medici che dovessero manifestare deviazioni rispetto a quanto stabilito dal Sistema Sanitario.
- Con la modifica del Titolo V della Costituzione al fine di non rendere inefficace l'Ordine stesso è necessario riconoscere a livello regionale un ruolo legislativo. Inoltre, in rapporto alle società scientifiche è necessario riconoscere un ruolo di accreditamento rispetto all'Ordine dei medici.
- Ai giovani abbiamo riservato uno sportello al fine di creare un confronto sulle tematiche di interesse ed altresì per consentire loro un accesso diretto al Consiglio e rendere esecutive le loro proposte.



**ORDINE  
AVVOCATI  
TORRE  
ANNUNZIATA**



**PRESIDENTE  
GENNARO TORRESE**

**ISCRITTI  
2.024**

- L'Avvocatura deve diventare stabile soggetto politico ed entrare nel dibattito sociale e nei contesti nei quali esercita le proprie funzioni. In tal modo recupera il suo ruolo sociale, storicamente rivestito dall'avvocato. Chiaramente l'Avvocatura svolge anche un ruolo chiave nello sviluppo del territorio, sia sotto il profilo culturale che economico.
- L'Ordine deve affrontare molte criticità, innanzitutto collegate alle infinite incombenze che il legislatore scarica su di esso sempre a costo zero, con economie esclusivamente sostenute in house e con il poco personale a disposizione e senza che si verifichi, talvolta, l'inadeguatezza degli spazi concessi all'Avvocatura nei Palazzi di Giustizia.
- I giovani avvocati trovano in questo momento spazi ridotti in quanto l'economia è in ginocchio e da tempo si assiste al fenomeno di allontanamento dalle cause per paura di dover sopportare i costi. Noi come Ordine cerchiamo di fare il possibile per inserire i giovani, anche qualificandoli ed inserendoli negli elenchi per la nomina come ausiliari del giudice.



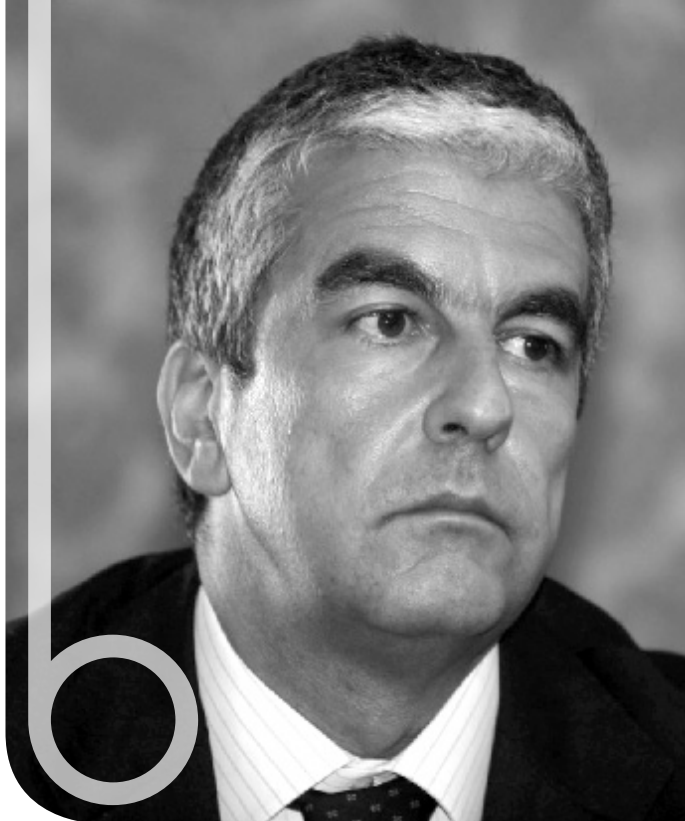
**ORDINE  
ODCEC  
NAPOLI**



**PRESIDENTE  
VINCENZO MORETTA**

**ISCRITTI  
4.780**

- Innanzitutto c'è sinergia con le Istituzioni e l'Ordine, al fine di rendere un servizio sempre migliore al territorio, è impegnato a sviluppare competenze sempre più specifiche così da poter essere interprete e traduttore, oltre che consulente per l'imprenditore che si rivolge a noi, anche se non è sempre semplice.
- Innanzitutto ancora è necessario rimuovere aspetti culturali del passato, una mentalità radicata che deve invece reagire e comprendere che oggi l'inglese, la tecnologia, la conoscenza dei mercati finanziari internazionali sono alla base del nostro ruolo in quanto è necessario sempre interfacciarsi con i mercati esteri.
- L'Ordine svolge un'intensa attività interna volta alla specializzazione dei giovani che quindi, acquisendo sempre maggiori competenze, riescono ad inserirsi nel mondo del lavoro.



# SCUOTTO: FORMAZIONE PER USCIRE DALLA CRISI

**Parla il Vice Presidente Nazionale di Piccola Impresa Confindustria alla guida di Fondimpresa il maggiore fondo italiano.**

di FRANCESCO BELLOFATTO

**B**runo Scuotto, da oltre trent'anni amministratore unico della Scuotto impianti elettrici e tecnologici, vicepresidente nazionale della Piccola industria Confindustria con delega a education e formazione, da marzo 2017 guida il Fondo interprofessionale per la formazione continua gestito bilateralmente da Confindustria, Cgil, Cisl e Uil. Si tratta della principale realtà del settore, con oltre 170 mila aziende aderenti per un totale di 4,3 milioni di lavoratori, 2,5 miliardi di attività finanziate in oltre 100 mila piani formativi realizzati in decine di migliaia di imprese che hanno avuto gli strumenti idonei per praticare la formazione come volano di sviluppo. "L'intervento di Fondimpresa – spiega Scuotto – riguarda realtà di ogni settore, dimensione e area geografica, coinvolte in corsi finalizzati alla competitività, con forte attenzione anche alle nuove frontiere dell'economia, come la sostenibilità ambientale, l'innovazione tecnologica e la salvaguardia del territorio, o alla riqualificazione delle competenze diventate obsolete, in gran numero, durante la crisi".

## **La crisi ha colpito, in particolare, la piccola impresa?**

Tutt'altro: paradossalmente la crisi ha evidenziato il loro peso nel sistema produttivo nazionale: se c'è un comparto che ha tenuto, con tutte le selezioni del caso, è quello dell'economia diffusa, delle piccole imprese, con pochi addetti e quindi flessibili, che

hanno potuto operare delle riconversioni impossibili per le grandi aziende.

## **Aumenta, quindi, il contributo delle PMI alla formazione del PIL?**

Certo, e non solo in termini percentuali, ma anche di lavoratori, perché se prima la piccola impresa rappresentava il 92% dell'economia nazionale, ma una quantità di addetti non significativa, oggi è cambiato anche questo dato. Ma va prestata attenzione alla loro fragilità, maggiore rispetto ad un sistema che riprende su basi del tutto nuove, ad iniziare dal mercato del lavoro. Diventa importante, da questo punto di vista, adeguare le richieste delle aziende, per metterle in condizione di crescere e fare la loro attività con successo.

## **A che cosa si riferisce?**

Ad un'attenzione necessaria per le politiche di cambiamento: dopo tutte le grandi crisi economiche ci si ritrova con un mercato diverso perché è cambiato il modo di fare impresa e la stessa direzione di marcia. Poi, nello specifico, va portata avanti una costante e profonda azione di rinnovamento tecnologico: il 27% delle macchine utensili nelle aziende ha più di 20 anni e vuole rovesciare questa tendenza. Il piano del Governo Industria 4.0 va proprio in questa direzione, perché punta a stimolare gli investimenti in innovazione.

## Per uscire dalla crisi quali sono le priorità per il Mezzogiorno

Metto al primo posto la valorizzazione di un capitale umano che qui, al Sud, è di alto spessore: la prova più evidente è che viene apprezzato al Nord e all'estero, dove occupa ruoli apicali. Ma anche valorizzazione degli assett, perché abbiamo una rappresentanza di eccellenza, anche se a macchia di leopardo, in grado di coniugare tradizione e innovazione.

## Quali sono i settori su cui puntare?

Sicuramente abbiamo un patrimonio quale l'agroalimentare che viene da lontano e che costituisce, per numeri, il secondo comparto produttivo in Italia. Per ragioni naturali il Mezzogiorno si deve proporre come caposaldo e riferimento per questo comparto, anche per la spiccata propensione e tendenza e all'innovazione, innata nel settore, che coinvolge dal piccolo produttore alla grande distribuzione. Poi ci sono settori molto radicati in Campania e al Sud, come l'aerospazio e la cantieristica navale, con produzioni di eccellenza sulle quali si deve continuare a investire.

## Che ruolo gioca la formazione in questa profonda trasformazione?

Un ruolo determinante: è il filo rosso che congiunge tutto: innovare e valorizzare sono tutti termini privi di significato se alla base non c'è l'intera filiera formativa, dall'Alternanza Scuola Lavoro alla formazione in ingresso, a tutta la parte, che ci coinvolge come Fondimpresa quale maggiore fondo in Italia, della formazione continua, un valore che non ha precedenti. Ma formazione è anche affrontare il problema delle eredità professionali: a fronte dell'alto tasso di disoccupazione e di dispersione scolastica può suonare come una bestemmia il fatto che per mancanza di ricambio di professioni in via di estinzione si supera l'1,5% di posti vacanti nelle imprese. Ecco, le sfide sono tante e ci coinvolgono direttamente come Fondimpresa ad essere partner proattivi e sostenere anche le politiche attive del lavoro rivolte a disoccupati, cassintegrati e neodiplomati, con una missione di life-long learning, ovvero apprendere per tutto il corso della vita.



**POMPEI**  
via Roma 36  
tel. 081 863 11 63  
▪  
Centro Commerciale  
"La Cartiera"  
tel. 081 850 38 37



[www.lapasticceriaadevivo.it](http://www.lapasticceriaadevivo.it)  
**SHOP ON LINE**

Puoi acquistare per te o per fare un regalo,  
quando vuoi, dove vuoi, senza vincoli di orario.

Promozioni sulla spedizione in relazione al tipo di ordine.  
CONSEGNA GARANTITA IN 24/48 ORE



 *Pasticceria De Vivo 1955*  
 *#devivobakery*





©Simone Angileri

# FONDAZIONE CON IL SUD: COESIONE CHIAVE DI VOLTA PER LO SVILUPPO

**Carlo Borgomeo: Le nostre iniziative per favorire le buone pratiche e le comunità sul territorio**

di FRANCESCO BELLOFATTO

La Fondazione CON IL SUD è nata quasi 11 anni fa, da un accordo tra le fondazioni di origine bancaria e il mondo del terzo settore e del volontariato. La sua missione è favorire percorsi di coesione sociale, ossia realizzare nelle regioni del Sud quella che, con una parola che può suonare difficile, viene chiamata infrastrutturazione sociale. “Un termine – spiega il presidente Carlo Borgomeo – che assume significato e rilevanza dal momento in cui si mettono in “collegamento” diversi luoghi e soggetti favorendo così la coesione sociale, tramite la conoscenza reciproca, il dialogo e la modalità del lavorare insieme, collaborando allo sviluppo del territorio e alla promozione del bene comune. Partire da qui, dalla coesione sociale, è la vera chiave di sviluppo dei territori, anche se troppo spesso siamo stati abituati a pensare che questo dipenda esclusivamente dalla crescita economica e che il welfare sia qualco-

sa su cui investire esclusivamente in periodi in cui l'economia “gira” per il verso giusto. È esattamente il contrario”.

## Quali sono le azioni messe in campo dalla Fondazione?

La Fondazione sostiene interventi “esemplari”, ossia iniziative che per qualità, rappresentatività delle partnership coinvolte, gestione delle risorse e impatto sul territorio, possano divenire esempi di riferimento di un processo virtuoso di sviluppo del capitale sociale nel Mezzogiorno. Si tratta di iniziative per l'educazione dei ragazzi alla legalità e per il contrasto alla dispersione scolastica, per valorizzare i giovani talenti e attrarre i “cervelli” al Sud, per la tutela e valorizzazione dei beni comuni (cultura, ambiente, riutilizzo sociale dei beni confiscati alle mafie), per la qualificazione



Carlo Borgomeo, Presidente della Fondazione CON IL SUD

dei servizi socio-sanitari, per l'integrazione degli immigrati, per favorire il welfare di comunità. La Fondazione sostiene, inoltre, iniziative per il rafforzamento del ruolo del volontariato al Sud e promuove la nascita di Fondazioni di Comunità, enti non profit in cui soggetti rappresentativi di una comunità locale (privati cittadini, istituzioni, associazioni, operatori economici e sociali) collaborano tra loro con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita della comunità stessa, attivando energie e risorse e promuovendo la cultura della solidarietà, del dono, e della responsabilità sociale. In questi anni la Fondazione CON IL SUD ha sostenuto oltre 1000 iniziative, tra cui la nascita delle prime 5 Fondazioni di Comunità del Mezzogiorno (nel Rione Sanità e nel centro storico di Napoli, a Salerno, Messina e nella Val di Noto), erogando complessivamente 176 milioni di euro.



#### **Perché la scelta di questi campi d'intervento?**

Puntare sul sociale è il vero investimento da realizzare se si vuole garantire lo sviluppo duraturo di un territorio. Solitamente nessuno è palese-

mente ostile o contrario alle politiche sociali, ma nei fatti notiamo che queste vengono praticate esclusivamente in condizioni di economia fiorente o in una fase di crescita. Di contro, assistiamo invece a disinvestimenti o tagli. Ma uno sviluppo credibile e duraturo non può che partire da qui. I livelli di dispersione e abbandono scolastici; la scarsa capacità di "attrarre" menti brillanti, mentre assistiamo al sempre più diffuso fenomeno della fuga dei "cervelli"; lo stato di abbandono e l'incuria in cui versano i beni comuni, l'incapacità di valorizzare il nostro patrimonio, sono solo al-

cuni esempi di una cultura politica miope che, oltre a provocare effetti diretti all'economia (basti pensare ai costi per gestire le "emergenze" o contenere i danni), privano il Sud e il Paese di un enorme potenziale di sviluppo. È allora qui che occorre intervenire ed è in

questa direzione che si spinge il lavoro della Fondazione CON IL SUD.

#### **Che valore hanno prodotto i vostri interventi?**

Attraverso le iniziative sostenute sono stati coinvolti, come destinatari degli interventi, oltre 280

mila cittadini. La maggior parte sono giovani ed è interessante notare che nel 40% dei casi si tratta di minori. Tutte le iniziative vengono realizzate da partnership con organizzazioni di volontariato e terzo settore, in collaborazione con realtà del mondo profit, della cultura, delle istituzioni. È un lavoro “in rete”, una collaborazione per raggiungere degli obiettivi che guardano al bene comune. Mediamente, per ogni progetto, le partnership attivate sono composte da 8 organizzazioni, per un totale di 7.597 rapporti di collaborazione attivati in questi anni e un totale di 6.000 organizzazioni coinvolte. Alcuni progetti, inoltre, hanno permesso di creare posti di lavoro: registriamo infatti circa 2.000 nuovi inserimenti occupazionali. È poi interessante, e per noi molto rilevante, notare che il 75% delle iniziative finanziate raggiunge un buon livello di autosostenibilità, riuscendo dunque a portare avanti le attività e le iniziative avviate con il sostegno della Fondazione anche quando questo si conclude. Ma voglio anche raccontare una bellissima esperienza tra le tante sostenute dalla Fondazione, quella delle Catcombe di San Gennaro di Napoli nel quartiere Sanità che, grazie all'impegno della comunità e soprattutto dei giovani del Rione, sono state riaperte al pubblico dopo ben 41 anni di chiusura. Si è partiti da un patrimonio – artistico, storico, culturale – di straordinaria bellezza, restituendo-

lo non solo a chi vi abita intorno, ma potenzialmente a chiunque. Tutto questo contaminando positivamente il paesaggio e la comunità locale e creando un indotto che ha prodotto lavoro per i giovani del quartiere (sono nate tre imprese sociali gestite direttamente dai ragazzi del Rione), con un forte incremento di visitatori, soprattutto stranieri. Un bellissimo esempio di come coesione sociale, impegno e responsabilità portano sviluppo anche economico.

### Che segno hanno tracciato i vostri progetti?

In alcuni casi segni molto evidenti con un importante effetto di “contagio” del territorio, come le esperienze descritte precedentemente dimostrano. Ma poi c'è un effetto meno misurabile, ma certamente crescente, di richiamo alla centralità della coesione sociale.

### Quanto della sua esperienza, in particolare alla guida della Società per l'imprenditorialità giovanile, e di Sviluppo Italia, porta all'interno della Fondazione CON IL SUD?

Una discreta conoscenza dei territori, delle diverse culture, delle potenzialità ed anche dei difetti del nostro Sud. Ma con il lavoro della Fondazione, sinceramente, incontro più potenzialità che difetti. E mi convinco di quanto il terzo settore potrebbe essere importante per cambiare il Sud.







# ACCADEMIA, LA SCUOLA DEL VOLO

**Il Comandante Nicola Lanza de Cristoforis: A Pozzuoli un centro di eccellenza per la difesa del Paese**

di ANDREA GRILLO

“**U**na Scuola per la sicurezza del Paese, un Centro di eccellenza per formare nuove professionalità anche in campo civile”.

Così il, comandante dell'Accademia Aeronautica di Pozzuoli, sottolinea il ruolo dell'importante istituzione formativa militare, in occasione cerimonia di giuramento del corso Urano V, che ha visto la presenza del ministro della Difesa **Roberta Pinotti**, del capo di Stato maggiore della Difesa generale **Claudio Graziano** e del capo di Stato maggiore dell'Aeronautica **Enzo Vecciarelli**.

“Lavoriamo alla preparazione dei ragazzi – prosegue **Gen. D.A. Lanza de Cristoforis** – per formare non solo i dirigenti dell'Aeronautica Militare, ma quelli del Paese di domani, lavorando sul piano sia della preparazione militare e professionale legata alla gestione della terza dimensione, ovvero piloti, ingegneri aerospaziali, sia della costruzione delle capacità di management e di leadership per interpretare quello che accadrà in un futuro sempre meno prevedibile, fornendo

gli strumenti per dirigere le risorse che saranno loro affidate per gestire un futuro di sicurezza per il Paese.

## Un'Accademia al passo con i tempi...

Siamo molto orgogliosi di quello che facciamo, grazie anche alla collaborazione con l'Università Federico II, ma anche con modalità innovative create in Forza Armata, dove in alcuni settori siamo all'avanguardia con moduli di formazione integrata, che accolgono non solo allievi di altre accademie europee, ma anche giovani laureati della Federico II e della Scuola Sant'Anna di Pisa.

## Qui nascono i professionisti della sicurezza?

Siamo molto attenti a quello che accade. Ma il nostro sguardo è legato anche al territorio con progetti realizzati con il Comune di Pozzuoli, il Rotari e l'Associazione Mentoring Usa-Italia, che vedono in nostri allievi sono impegnati in lezioni e attività contro la dispersione scolastica.

# PMI, UNO SPECIALISTA ESTERO PER ESSERE COMPETITIVE

**BPER:**  
Banca

Direzione Territoriale  
Campania

Centro Direzionale Collina Liguorini  
83100 Avellino  
Telefono 0825. 65 11 11

**I**l riposizionamento strategico è un tema di grande attualità per le aziende italiane, specie per quelle di dimensioni medio piccole che potrebbero sfruttare la crescente integrazione dell'economia mondiale per affacciarsi su nuovi mercati.

“L'Italia – sottolinea Ermanno Ruozzi, Direttore Territoriale Campania BPER Banca – cova un focolaio patrimoniale di PMI potenzialmente in grado di offrire sui mercati esteri una vasta gamma di prodotti di eccellenza sia per qualità che per innovazione tecnologica. Quello che manca è un modello di business adeguato”.

Mentre le grandi aziende dispongono più facilmente di risorse manageriali e finanziarie per rispondere alla concorrenza internazionale, le PMI fanno fatica a strutturarsi e ad individuare una strategia promozionale. La scelta di internazionalizzarsi già in partenza implica il reperimento di nuove risorse

finanziarie, comporta costi per la raccolta di informazioni, necessita di risorse umane qualificate così come di una riorganizzazione delle funzioni aziendali, fattori, questi, che tendono a rallentare i processi di internazionalizzazione o addirittura ad impedirne l'attuazione.

L'obiettivo di BPER Banca è quello di accrescere il grado di internazionalizzazione delle aziende

mettendo in campo strumenti di consulenza e finanziari che consentano di accompagnarne la proiezione sui mercati internazionali. Sul fronte della consulenza, BPER Banca è stata tra le prime banche ad innovarsi attraverso il portale Bperestero. it Una piattaforma dedicata all'internazionalizzazione, costantemente aggiornata, in cui sono raccolte tutte le informazioni utili alle imprese per definire cosa esportare, quali Paesi privilegiare, come fare benchmarking e scouting dei mercati di approvvigionamento.

Sul sito vengono pubblicati i dati sui flussi internazionali dei settori e delle merci, in modo da consentire analisi specifiche mirate ad individuare i migliori mercati di interesse.

Lo specialista estero di BPER Banca, poi, è la figura fondamentale che accompagna le imprese nella definizione della strategia di ingresso nei mercati selezionati. A fianco dello specialista italiano opera anche un network di consulenti esteri che sostiene l'impresa sul posto in tutte le fasi progettuali ed attuative.

Definite le strategie di ingresso e crescita, le imprese possono poi contare sui prodotti e sui servizi transazionali di BPER Banca: dai finanziamenti dedicati, alle garanzie internazionali fino ai pagamenti ed incassi, inclusi pacchetti finanziari tailor-made collegati a specifici contratti di export. Anche le operazioni sono gestite, durante la trattativa commerciale, con l'assistenza specialistica di BPER Banca.

Per favorire la promozione dei mercati internazionali, BPER Banca organizza incontri tra operatori economici e delegazioni straniere, seminari, convegni, missioni economiche, incontri d'affari all'estero. Nell'appuntamento in Campania del 29 giugno, i consulenti incontrano le aziende operanti nei settori agroalimentare ed healthcare per lo sviluppo del business nell'Africa Sub-Sahariana, definita come “la nuova frontiera del business”. L'Africa Bridge Program, messo in piedi da BPER Banca con la società di consulenza ITARE, ha lo scopo di mettere a fuoco le opportunità commerciali di questa importante area geografica ed analizzarne ogni criticità al fine di favorire un coerente sviluppo del business.

Il network BPER Banca presidia tutti quei mercati esteri che si prestano ad accogliere le sfide di sviluppo delle imprese italiane.

Ermanno Ruozzi, Direttore Territoriale BPER Banca Campania



Angelo Chianese, Presidente Databenc

# DALLA PIATTAFORMA DATABENC IL FASCICOLO DEI BENI CULTURALI

**Il Presidente del Distretto Chianese: Nuove opportunità dalla conoscenza del nostro patrimonio**

di FRANCESCO BELLOFATTO

**D**ATABENC (Distretto ad Alta Tecnologia per i BENI Culturali) è una società consortile che nasce nel 2012 da un'idea dell'Università di Napoli Federico II e dall'Università di Salerno, con l'obiettivo di costruire una piattaforma integrata fatta di procedure, buone pratiche e tecnologie, rispondente al modello europeo di Smart Environment, capace di contribuire a risolvere alcune delle difficoltà in cui versa il nostro patrimonio culturale campano e nazionale. "Il nostro – spiega Angelo Chianese, presidente di Databenc – non è solo un progetto di catalogazione digitale, ma la più importante operazione sistemica e integrata per portare alla luce, grazie alle nuove tecnologie, il nostro patrimonio culturale per innescare una serie di aspetti socio-culturali importanti socio-culturale con ricadute anche di carattere economico".

## Qual è l'obiettivo immediato dei progetti Databenc?

Quello primario è la conoscenza, che apre nuove

prospettive per i beni culturali. Penso ad una realtà importante quale quella dei Girolamini, dove non la mancanza di conoscenza del patrimonio non ha consentito finora di restituire alla Biblioteca ciò che le è stato sottratto. Ma mettere a disposizione di tutti l'esatta consistenza del nostro patrimonio apre prospettive straordinarie...

## In che senso?

Sono due gli elementi portanti del nostro Stato: si regge sulla persona, sulle risorse umane, tutelate nella loro benessere. L'articolo 9 della Costituzione parla, invece, dei Beni culturali: una risorsa importante che necessiterebbe di una sorta di carta d'identità, un "fascicolo dell'opera". Attualmente, invece, non c'è un codice identificativo per garantirne la conservazione per le generazioni future. La piattaforma Databenc punta alla definizione di questo fascicolo con



i dati necessari per accompagnare il bene con la sua storia e la sua consistenza.

### **Il patrimonio culturale è il nuovo petrolio...**

Sì, sono d'accordo, e al pari dei giacimenti petroliferi bisogna saper estrarlo. Quindi conoscenza, monitoraggio, interventi di tutela e definizione delle modalità di fruizione e conservazione. Databenc punta a questa visione sistemica e di approccio integrato ai beni culturali, intesi nel senso ampio del termine, quindi anche ambientali.

### **Quali sono le ricadute per l'economia?**

Il nostro modello di informazione a rete è quello degli open data, mettendo a disposizione questa conoscenza di chi ne ha bisogno. Penso, dunque, a settori importanti quali l'industria culturale, che fabbrica contenuti; l'industria creativa, che utilizza questi contenuti per creare valore; e all'industria del turismo, che utilizza la conoscenza del patrimonio per definire processi di attrazione e costruire ricchezza attraverso la fruizione a 360° di nuove esperienze di visita e di mercato, penso al prodotto tipico, al made in Italy e all'artigianato di alta qualità. Un turismo che, attraverso nuove modalità di promozione, può crescere non solo nelle città d'arte ma anche nelle aree interne.

### **Il distretto punta soprattutto alla diffusione di innovazione nel settore...**

L'esigenza del conoscere aiuta settori produttivi che hanno caratterizzazioni diverse a sviluppare tecnologia in base alle proprie esigenze. Penso ai restauratori, agli artigiani, ma anche agli operatori della filiera enogastronomica. Allo sviluppo di tecniche diagnostiche ed all'uso di nuovi materiali per il restauro, alle tecniche di monitoraggio e ad applicazioni informatiche per l'analisi dell'immagine e la valutazione dei danni. Il sistema deve essere in grado di individuare le migliori modalità conservative per le opere esposte alle intemperie o agli atti di vandalismo. Questo vale anche per la fruizione dei Beni culturali, con modalità coinvolgenti per rendere coinvolgente la visita attraverso meccanismi di prossimità, sensori, comunicazione multimediale con nuovi linguaggi e tecnologie di visualizzazione legate adatte alla generazione dei nativi digitali. Questa visione va estesa, ed ha ricadute importanti, a tutto il contesto e la filiera

produttiva del bene culturale, per migliorare l'offerta turistica, l'accoglienza e la stessa qualità della vita.

### **Può tracciare un bilancio di questi primi anni di attività?**

Nel 2011 abbiamo risposto al bando MIUR per i distretti tecnologici, per andare oltre i modelli di distretti industriali e Centri di competenza. Il Distretto tecnologico mette in rete i mondi della ricerca e della produzione, per attuare il trasferimento tecnologico, lo sviluppo di prototipi e prodotti, quindi mercato e occupazione. Il nostro obiettivo è quello di giungere a uno sviluppo socio-economico generato attraverso l'autosostenibilità. Per questo motivo abbiamo una relazione costante con quattro atenei: L'Università Federico II di Napoli, quella di Salerno, il Suor Orsola Benincasa e la Parthenope, oltre al CNR e alcuni Centri di competenza. Infine la rete di PMI che vanno dal piccolo artigiano restauratore alla grande realtà che sviluppa tecnologia. Nel 2014 abbiamo presentato 4 progetti, dei quali due sono stati ammessi con decreto dal MIUR e altrettanti ritenuti cantierabili. Purtroppo le imprese che hanno partecipato alla ricerca e allo sviluppo pre-competitivo, ad oggi non hanno avuto alcuna erogazione di fondi. Oggi Databenc è presente con i suoi prototipi in molti musei napoletani, dal Maschio Angioino, con tecnologie che consentono alle opere di "raccontarsi" anche in cinese; ai Musei Diocesani e Filangieri, al Circolo Artistico Politecnico e alla chiesa dei SS. Filippo e Giacomo. In tutti questi luoghi, avvicinando lo smartphone alle opere si può navigare tra la loro storia e arte.

### **Progetti in cantiere?**

Stiamo studiando un'app che mette in relazione a richiesta di visite guidate con le guide turistiche che possono erogare un servizio specialistico per competenza e lingua. Inoltre stiamo mettendo un'altra applicazione che consente ai crocieristi di programmare il loro shopping di qualità. Numerose anche le mostre realizzate, da "Il bello e il vero" 330 sculture esposte e 250 sensori per guidare i visitatori; "oltre il visibile" sui Campi Flegrei. Ma la cosa di cui vado particolarmente fiero è che grazie a Databenc sono venute alla luce e messe in condizione di essere fruite molte opere "negate", relegate in depositi o uffici.

# Rubrica NAPOLI CITTÀ GIOVANE

di ALESSANDRA CLEMENTE



## CUORI E IDEE: BATTITI COINVOLGENTI

Assessore alla Politiche sociali, giovanili e innovazione del Comune di Napoli

**S**e per tutto il mese di maggio, attraverso il “Maggio dei monumenti”, cuore della città di Napoli è il suo inestimabile patrimonio artistico e culturale, i Monumenti, per tutto il mese di Giugno, attraverso la rassegna “Giugno Giovani”, il cuore della città diventa il suo straordinario patrimonio umano: i giovani. Un “cuore” dal forte e coinvolgente battito.

Per incentivare il protagonismo giovanile nelle politiche di sviluppo culturale, turistico ed economico della città, con una delibera della giunta comunale, nel 2013 abbiamo istituito il Giugno Giovani, che da cinque anni realizziamo come Assessorato ai Giovani senza alcun impegno di spesa.

Per sottolineare le mille facce dell'essere giovani, quest'anno è stata ideata la campagna di comunicazione “#ioGiovane” alla quale hanno contribuito, tra gli altri, i giovani tirocinanti presso il Comune di Napoli. Una campagna che evidenzia l'aspetto identitario ed emozionale della vita dei giovani con una serie di oltre 100 scatti fotografici di ragazze e ragazzi (fino a 35 anni) sviluppati in un contesto grafico con il nome, l'impiego e la scritta “#ioGiovane” a sottolineare l' “io” di ognuno, l'identità, l'importanza dell'avere parte e prendere parte alla vita pubblica, oltre che privata, esprimere le proprie idee, la propria età e il proprio mondo... mettendoci la faccia.

Sono oltre cento gli eventi del Giugno Giovani 2017 promossi nelle dieci municipalità cittadine da giovani per i giovani. Tra i principali eventi in programma il “MATES Festival”, che dall' 1 al 3 giugno ha animato l'Ippodromo di Agnano dando il via ufficiale alla rassegna, “Una notte al Castel-

lo”, appuntamento danzante per gli universitari, e non solo, “Le notti del Nilo”, il silent party nelle piazze del centro storico ma anche appuntamenti in luoghi da valorizzare della nostra metropoli come l'Istituto per non vedenti ed ipovedenti Colosimo, e tanti incontri in tutti i quartieri. Anche quest'anno, inoltre, il Giugno Giovani ospita il Festival Nadir al Polifunzionale di Soccavo Na.gio.ja, un'occasione di incontro in un luogo della città che è sempre importante valorizzare e promuovere. Dopo la prima esperienza nel 2014 il Giugno Giovani, inoltre, torna ad accogliere il Mediterranean Gay Pride, la festa dei diritti che con i suoi colori attraverserà le strade di Napoli e poi mostre, visite guidate, workshop che per trenta giorni animeranno la città attraverso appuntamenti anche dedicati al verde cittadino e promossi nell'ambito del progetto GardNet, coltivare bio diversità.

Grande novità di quest'anno sono i testimonial della rassegna, seguiti e amati dai ragazzi: Stush, voce dei The Colors, gruppo campano seguito in tutto il Paese che per la prima volta si esibisce a Napoli durante il MATES Festival e i giovani fondatori di Casa Surace la divertente crew di videomakers da migliaia di like sul web che incontrerà i ragazzi napoletani in un workshop dedicato alla creatività e all'auto-imprenditorialità alla Galleria Principe di Napoli.

Restate connessi con la nostra pagina Facebook “Assessorato ai Giovani, creatività e innovazione - Comune di Napoli” e con la pagina web dell'Amministrazione comunale [www.comune.napoli.it/giugnogiovani2017](http://www.comune.napoli.it/giugnogiovani2017).



# AL VIA LE RETI DI IMPRESE INTESA COMUNE-ASSORETI

**Tra gli obiettivi l'innovazione dei processi di governo del territorio e il sostegno alle realtà di eccellenza**

di RAFFAELE RINALDI

**A**ccordo strategico tra Comune di Napoli e AssoretiPMI per lo sviluppo delle Reti di Imprese. L'intesa, siglata da **Enrico Panini**, assessore comunale a Bilancio, Lavoro e Attività economiche; e da **Paolo Fiorentino**, Delegato Regionale di Assoreti PMI, è finalizzato al sostegno del tessuto imprenditoriale locale, attraverso la promozione dello strumento delle Reti d'Imprese.

In particolare, tra i punti salenti del Protocollo, Assoreti si impegna a garantire con le sue strutture il trasferimento di competenze e conoscenze, l'innovazione dei processi di governo del territorio, il coordinamento di risorse umane e strumentali efficace ed efficiente e la valorizzazione di pratiche condivise, che tengano in giusta considerazione gli elementi di eccellenza presenti sul territorio.

Il Comune di Napoli, dal suo canto, mette a disposizione, per una più capillare diffusione dello strumento delle Reti, i cosiddetti "Spazi di Prossimità" istituiti presso le Municipalità cittadine e finalizzati all'erogazione di servizi e prestazioni destinati a cittadini e imprese, anche con incontri dedicati ai singoli imprenditori o a gruppi di essi che, per motivi legati alle specifiche attività, già hanno modo di collabora-

re tra loro, senza che il rapporto sia ancora regolato da una relazione formale. Di particolare interesse, la promozione di iniziative che riescono ad aggregare diversi soggetti che, in logica di filiera, hanno necessità di cooperare per lo sviluppo di parchi, orti urbani e coltivazioni (a partire dalla viticoltura che sul territorio cittadino ha forti richiami anche storici e culturali) che, nel rispetto della memoria storica dei luoghi e delle regole, valorizzi l'utilizzo di aree verdi destinandole all' "arte del coltivare" e alla costituzione di reti di fornitura dei prodotti detta a "km zero"

al cittadino sottraendole all'abusivismo edilizio, alla speculazione ed all'inquinamento ambientale e coinvolgendo giovani in nuove opportunità di lavoro.

Nell'ambito dell'accordo è previsto il tutoraggio ed azioni di accompagnamento per l'utilizzo del micro credito per incentivare lo sviluppo e la crescita della micro imprenditorialità e dell'autoimpiego.

Tra i partner operativi, **EleaConsulting**, la nuova e dinamica realtà che integra comunicazione, marketing, consulenza e formazione.





# Fatti un regalo, cambia banca. Entra in Mediolanum.



Mediolanum è, tra i principali gruppi bancari, primo in Italia per solidità e tra i primi in Europa. E oggi, se apri un conto corrente MyFreedom e accrediti lo stipendio o la pensione, hai il canone a zero per un anno<sup>1</sup> e un Buono Regalo<sup>2</sup> Amazon.it del valore di 100€<sup>3</sup>.

**BANCA**  
**mediolanum**

UFFICIO DEI CONSULENTI FINANZIARI

VIENI A TROVARCI A  
**NAPOLI**

Via Filangieri, 34/36 - T. 081 0607862

Messaggio pubblicitario.

<sup>1</sup>Canone gratuito per un anno sui conti MyFreedom One e Freedom One ed. 06/2016 aperti entro il 30/06/2017 se accrediti lo stipendio o la pensione. Promozione valida fino al 30/06/2018.

Solidità Gruppo Bancario Mediolanum ad esito degli stress test svolti in base alla normativa europea.

<sup>2</sup>Amazon.it non è uno sponsor della presente promozione. I Buoni Regalo Amazon.it possono essere utilizzati per l'acquisto di prodotti elencati sul sito [www.amazon.it](http://www.amazon.it).

I Buoni Regalo non possono essere rimborsati in contanti, rivenduti o trasferiti ad altro account. Amazon.it non è responsabile per lo smarrimento, il furto, la distruzione o l'uso non autorizzato dei Buoni Regalo. I termini e le condizioni d'uso sono disponibili su: [www.amazon.it/gp/gc](http://www.amazon.it/gp/gc). I Buoni Regalo sono emessi da Amazon EU S.à r.l.®, TM Amazon.com, Inc. o sue affiliate.

<sup>3</sup>Operazione a premi "Cambia Banca 2017". Promozione riservata ai nuovi clienti che sottoscrivono in veste di primi intestatari un conto corrente Mediolanum tipologia MyFreedom (escluse categorie professionali), valida dal 16/01/2017 al 16/04/2017, accreditando stipendio o pensione entro tre mesi dall'apertura del conto. I clienti aderenti dovranno risultare primi intestatari del conto della tipologia indicata anche al momento dell'assegnazione del premio. Il regolamento completo dell'operazione a premi è depositato presso Testoni & Testoni Promotion S.r.l., Via Martiri di Belfiore, 3 - 20090 Opera (MI) ed è disponibile per la consultazione nella sezione "Promozioni e manifestazioni a premio" del sito [bancamediolanum.it](http://bancamediolanum.it). Fogli informativi, norme contrattuali e documento promozioni disponibili su [bancamediolanum.it](http://bancamediolanum.it)



**Lo** stile e l'eleganza di un capo realizzato secondo i canoni della classica arte sartoriale napoletana: Ettore De Cesare Sartorie dal 1960 confeziona esclusivamente abiti cuciti a mano, mantenendo inalterati gli standard di qualità che da circa sessant'anni contraddistinguono la sua produzione. "Quello che è cambiato – sottolinea Ettore, laureato in Economia e Commercio – è una visione orientata al business, che ha contribuito così al successo della griffe nel mondo". Dunque, showroom in Francia, Olanda, Emirati Arabi, Inghilterra e Nord Italia, oltre a trunk show tra Inghilterra e Azerbaijan, rivolti, in particolare, ai nuovi mercati attenti allo stile ed alla cura dei dettagli tutto napoletano. "Attraverso questa rete – prosegue Ettore De Cesare – è possibile garantire un servizio su misura: riceviamo le misure corporee del cliente e in 48 ore siamo in grado di inviargli il capo in prova".

Occorrono sessanta ore per far nascere un abito sartoriale di qualità: nella sede napoletana di piazza Vanvitelli, al Vomero, la tradizione sartoriale napoletana rivive, con una costante ricerca dell'eccellenza in qualità e nelle forme. Che si traduce in materiali di prima scelta, selezionati direttamente da Ettore De Cesare, come i tessuti inglesi della Holland & Sherry, Dormeuil, Scabal e Drapers.

I capi firmati da Ettore De Cesare Sartorie sono prodotti su misura per clienti esigenti, attentissimi alla qualità e allo stile. Questa cura si riflette in tutte le fasi di lavorazione, dal taglio a mano del tessuto alla messa dei capi su tela, alla prima prova. Nel rispetto della tradizione della Sartoria Napoletana la spalla e il giromanica della giacca vengono lavorati con l'aiuto del ferro da stiro per asciugare il tessuto mentre viene cucito.

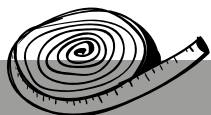
Un altro segreto è nella cucitura a mano delle tele assieme al crine di cavallo per rendere "tridimensionale" e sostenuto il giro del rever. Per gli interni si utilizzano tele di lino che

vengono prima bagnate per assicurare che il modello mantenga la forma.

"Si tratta di operazioni molto complicate – spiega De Cesare – che richiedono tempo, ma anche grande manualità e precisione". L'abito, poi, si "sdifetta": la giacca viene riaperta per l'eliminazione di eventuali difetti, prima di passare alla seconda prova, con fodera tasche e taschini, ma con il collo non ancora cucito. Poi la finitura: "il capo viene ribattuto a mano e vengono fatte le asole – spiega Ettore De Cesare –, stirato a ferro; infine la cucitura dei bottoni".

Per l'estate 2017 il must è il lino inglese, con giacca completamente sfoderata e destrutturata, per garantire una freschezza anche nelle giornate più calde. Tutto il campionario di fodere fantasia, in pura seta, tra cui i disegni cachemire e pois, viene utilizzato per rendere la giacca internamente bella come fosse un quadro.

Il risultato è un capo unico, esclusivo, che consente di personalizzare il proprio modo di vestire: "con un nostro abito di sartoria – conclude Ettore De Cesare – non si va incontro ad una tendenza, ma si determina la propria moda".



# CAMICIE E CRAVATTE ACCOPPIATA DI CLASSE



**Stile e tradizione di un artigianato che da Napoli fa scuola in tutto il mondo**

**T**ra le eccellenze di Napoli, fanno scuole le cravatte, l'accessorio che simboleggia l'eleganza maschile, con aziende storiche napoletane considerate per qualità e stile le migliori al mondo. DODICI Magazine ha fatto un piccolo viaggio tra alcune di queste prestigiose realtà, scoprendone i segni distintivi, la qualità degli interni, la manifattura e la cura dei minimi particolari. Non a caso regalare una cravatta napoletana è un segno di prestigio e originalità. I nostri suggerimenti abbracciano, in un ideale abbinamento, anche le camicie sartoriali "made in Naples", sempre più richieste in Italia e all'estero.

## *Cilento 1780*

Nel cuore di Chiaia, accanto a Villa Pignatelli, la Maison Cilento condivide la data di nascita, il 1780, con la Villa Comunale appena pochi metri di fronte, ovvero il Real Passeggio di Chiaia voluto dai Borbone realizzata proprio in quell'anno dal Vanvitelli.



Ed è dal 1780 che Cilento è sinonimo di ricerca e cultura dell'eleganza, una passione che si tramanda da otto generazioni.

Cilento seleziona accuratamente tessuti pregiati per confezionare camicie su misura. I filati Carlo Riva,

lavorati su telai artigianali, sono un'eccellenza italiana di altissima qualità prodotta in serie limitata: cottoni pregiati monocromatici o in fantasia, lavorati dalle mani di sarte specializzate nel dare forma a capi unici e tutti personalizzabili.

Anche ogni cravatta Cilento 1780 è un pezzo unico da collezione fatto a mano e con tessuti di alta qualità.

Alle cravatte è dedicata un'intera sezione della boutique con un'esposizione di oltre tremila pezzi, nati dalla continua ricerca e innovazione sia nel design che nella manifattura. Il fiore all'occhiello di Cilento 1780 è la Sette pieghe: in pura seta, incapucciata o sfoderata, è rifinita a mano con il filo unico di scorrimento e dotata di codino ricamato con il riferimento alla collezione. Accanto alla linea classica trovano spazio le "limited edition", originali divertissement della maison.

[www.cilento1780.it](http://www.cilento1780.it) - 081 5527465 - 081 5513363

## *Sanseverino Napoli*

Un'azienda nata nella prima metà degli anni '90 dall'intuizione di un imprenditore anomalo, Salvatore Sanseverino, e dalla sua passione per le cravatte. Grazie a gusto e fantasia, in pochi anni ha ottenuto l'interesse del mercato di qualità, che riprende la tradizione napoletana, rilanciando l'elegantissima cravatta ottocentesca "settepieghe" e consolidando un'esclusiva clientela internazionale. Il segreto è la scelta e l'utilizzo di tessuti particolari, acquistati in Inghilterra, tra cui il Twill 36 once accompagnato a micro-fantasie, che si è dimostrato il tessuto più adatto per la produzione di cravatte di altissima qualità e gradevolezza al tatto ed alla vista.

Un prodotto di nicchia







per una piccola impresa che punta sull'esclusività e la cura del cliente-amico. L'unico punto vendita è al Centro Direzionale, dove vi riceve solo per appuntamento.

[www.sanseverinonapoli.com](http://www.sanseverinonapoli.com) - 081 7879414

## *Borriello Napoli*

Da quasi quarant'anni Borriello produce camicie fatte a mano secondo l'antica tradizione partenopea curando minuziosamente tutti i particolari: dai tessuti ai tagli, dalle cuciture alle

asole rifinite con cotone filo di seta, bottoni di madreperla spessi e lucenti...

La cura dei particolari e la bravura stilistica decretano il successo della camiceria, nata dallo spirito di iniziativa della capostipite Clelia, che mantiene alta la qualità, di un prodotto realizzato secondo i dettami della grande tradizione ca-

miciaria partenopea, che innova senza tradire il passato. Ancora oggi le camicie Borriello vengono realizzate interamente a mano grazie all'eccellente lavoro di artigiani detentori di un sapere antico. La scelta dei tessuti altamente pregiati, l'abbinamento di colori, l'attenzione per i dettagli e la ricerca continua di nuovi modelli sono le caratteristiche che permettono alle camicie Borriello di essere un prodotto unico ed esclusivo in grado di vestire tutte le fisicità.

[www.borriellonapoli.it](http://www.borriellonapoli.it) - 081 5720712



## *Quaranta Locatelli*

Dal 2008, grazie alla collaborazione tra Silvana, Marco ed Amedeo, la famiglia Quaranta Locatelli, si è inserita tra i marchi di accessori di alta moda più conosciuti ed apprezzati a Napoli. Non solo semplici cravatte, ma anche foulard e papillon, con una straordinaria varietà di colori e fantasie. Tutti realizzati in tessuti pregiati, come seta e cashmere, lavorati a mano con la massima cura per i dettagli.

La cravatta classica Quaranta Locatelli è un capo di classe in perfetto stile made in Italy, mentre la "sette pieghe" è un capo ancora più distintivo, che contribuisce in maniera determinante a decretare l'eleganza dell'abbigliamento maschile secondo la tradizione napoletana. I papillon, in seta jacquard o seta twill, sono realizzati in maniera totalmente artigianale, così come gli esclusivi foulard d'arte, veri e propri "quadri di seta" ricavati dalle opere degli artisti contemporanei Midori McCabe, Antoh Mansueto e Paolo Manazza.

Alla costante ricerca di nuove idee, le piccole e vivaci pochette Quaranta Locatelli, pezzi di stoffa recuperati ed assemblati con minuzia, offrono un accessorio raffinato sempre più ricercato dai più giovani.

[www.quarantalocatelli.it](http://www.quarantalocatelli.it) - 081 0320329



## *Ulturale*

Le cravatte Ulturale sono espressione della più alta tradizione sartoriale italiana fin dagli anni '80, quando



Vincenzo Uturnale, forte di una già lunga esperienza familiare, decise di lanciare la propria linea di cravatte interamente realizzate a mano. L'accurata manifattura sartoriale, unita all'utilizzo di interni in fibre naturali di lana e cotone che permettono una maggiore tenu-



ta del nodo ed un minore stropicciamento della cravatta, oltre ad accorgimenti di stile come gli smerli di chiusura dei cappucci più alti rispetto alla media, ne fanno accessori esclusivi, adatti a un pubblico particolarmente attento ed esigente.

Il modello sette pieghe "Tie" rappresenta il punto d'incontro tra la tradizione artigianale napoletana e il lusso moderno. La cravatta è impreziosita da un cornetto portafortuna in puro corallo rubrum nascosto tra le sue pieghe.

La due pieghe sagomata TOL, altra eccellenza Uturnale, è caratterizzata da un raffinato bottone in argento e cameo o pietre naturali che, discretamente posizionato sul codino, impreziosisce il pregiato modello. Infine il modello due pieghe sagomato 00TIE, con un taschino segreto nascosto nel cappuccio della cravatta. Questo modello è impreziosito da un rametto di puro corallo rubrum.

[www.ulturale.com](http://www.ulturale.com) - 081 2481151

## *Marino Napoli*

a settant'anni la famiglia Marino realizza cravatte sartoriali di eccellente qualità. Avviata dai genitori, all'interno del mercato di Napoli durante la Seconda Guerra Mondiale, Francesco Marino, coadiuvato dal figlio Patrick, coltiva oggi la tradizione ed il valore del patrimonio trasmesso all'interno del cravattificio artigianale di San Giorgio a Cremano. Ed è da qui che la firma F. Marino offre il suo tocco d'eleganza e charme ai clienti italiani e soprattutto esteri.

L'azienda ha conquistato non solo l'Italia ma i grandi mercati internazionali, come Stati Uniti e Giappone.



Le cravatte sartoriali Francesco Marino sono il risultato di mente e cuore, dell'esperienza e della passione per la sartoria napoletana.

"Le nostre cravatte sono interamente tagliate e cucite a mano – sottolinea Patrick Marino -: non abbiamo un modello di punta perché ognuna è diversa, seguita sin dalle prime fasi di lavorazione. Ovviamente poi c'è il confronto con il cliente dove cerchiamo di capire i suoi desideri per offrirgli un prodotto unico ed esclusivo".

[www.francescomarinonapoli.it](http://www.francescomarinonapoli.it) - 081 7764260





# IL FUTURO DEL WEB? È SU CARTA

**Luigi Passariello parla del suo innovativo personal media e rilancia Telenapoli, prima Tv libera italiana**

di RAFFAELE RINALDI

**D**efinito dalla stampa “un artigiano tecnologico”, Luigi Passariello, editore e direttore della rivista multimediale LIFE in Naples è la chiave per conoscere la storia dei media a Napoli e in Italia. Già giovanissimo alle prese con i sistemi di trasmissione dati, per il Comune di Napoli Passariello fonda nel 1975 il Centro di produzione audiovisivi: il banco di prova sono le prime edizioni di **“Estate a Napoli”** volute dal sindaco **Maurizio Valenzi**. Precursore di tecnologie applicate alla comunicazione, viene chiamato a Seul dove per **Commodore inc.** realizza uno dei suoi brevetti assieme agli sviluppatori di Amiga. Passariello, “ragioniere per volontà paterna”, come lui stesso si definisce, lascia la pubblica amministrazione e si dedica allo sviluppo di molteplici progetti e interfacce per i personal computer del tempo basati sui primi processori a 8 bit. Anticipando “dot.com” internazionali, nel 1999 con Euromedia mette assieme un gruppo di tecnici e professionisti della comunicazione per realizzare la prima web-tv live italiana, Napoliteleweb. Oggi Passariello si dedica alla ricerca nel cam-

po della comunicazione ed alla produzione di prodotti editoriali multimediali integrandola con notevoli add-on tecnologici. La formula di LIFE in Naples ne è un esempio: un modello che rappresenta un originale format di comunicazione integrata moderna e attuale. Inoltre, Passariello, già autore, regista e sceneggiatore di documentari e piccole produzioni televisive, ha curato la regia e prodotto alcuni DVD di pregio, quali “Novecento Napoletano Live” di Bruno Garofalo, in cui traspare la grande passione per il teatro e per il patrimonio culturale e musicale di Napoli, frutto di incontri e collaborazioni quali quella con **Roberto de Simone** ai tempi del “Il Segno di Virgilio” poi con **Bruno Garofalo** negli anni 90 ha fatto emergere. oggi Euromedia sperimenta originali tecnologie anche



Luigi Passariello



nel campo delle riprese e proiezioni in 3D live senza l'uso di occhiali e molteplici iniziative in campo editoriale. E l'annuncio della cessione gratuita a Passariello del prestigioso marchio di **TELENAPOLI**, fatto dall'ing **Pietrangelo Gregorio**, padre della prima televisione libera in Italia, è l'occasione per fare il punto su frontiere, limiti e scenari della comunicazione e della multimedialità.



Pietrangelo Gregorio

### Quale futuro per la carta stampata?

Oggi mi ritrovo ad essere “giornalista” ed “editore”, ma ho una visione controcorrente di queste due etichette come per tutte quelle che terminano con “ista”. Confesso che certamente investirei sulla carta, e non solo quella stampata. Ma niente che abbia a che fare con quotidiani, news e cronaca. È evidente che, come abbiamo fatto con il progetto **LIFE in Naples®**, la realizzazione e diffusione di prodotti editoriali ricchi di immagini e articoli di approfondimento e di qualità sono, senza dubbio, più vivi oltre che vincenti, e non scompariranno. I colleghi giornalisti, però, a mio parere dovrebbero orientarsi su inchieste non necessariamente collegate alla politica e agli scandali. Meglio articoli “verticali e monotematici” con maggiore originalità, seguendo i trend del momento con un occhio al passato. Un buon lavoro ricerca e verifica evitando di illudersi di orientare il lettore in base a proprie opinioni. L'autorevolezza di un giornale vale molto di più dei quintali di “mi piace”. Leggere un giornale on line è un dramma. Pop-up che si aprono all'improvviso, pubblicità che ti distraggono. Insomma lasciateli fare. Si stanno auto estinguendo.

### Ma come si finanzia questo modello?

Semplice. Facendo una distribuzione mirata ed a un prezzo ragionevole oltre a garantire all'inserzionista pubblicitario un reale e certificabile feedback. D'altro canto non bisogna più pensare alle “redazioni” di una volta come modelli verticali: oggi tutto è “orizzontale”. La realizzazione tecnica per la stampa o la distribuzione si trovano anche in rete e a buon mercato. Un buon servizio fatto da un professionista o da un fotografo può essere proposto e/o commissionato da un “editore” ricorrendo alla cessione dei diritti di pubblicazione che variano a seconda della qualità del prodotto, del peso della firma dell'autore e dalla sua autorevolezza. Insomma non è possibile che il lavoro “intellettuale” sia ancorato a delle “tariffe”, come se si dovesse vendere e/o acquistare un “detersivo”, così come avviene nella Grande Distribuzione.



**NAPOLITELEWEB.IT**

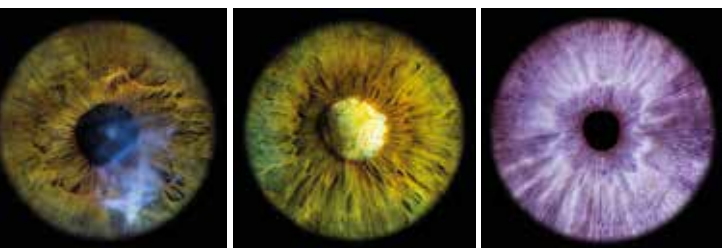
### Progetti?

So lavorando ad un nuovo *medium* in grado di distribuire, su carta stampata e in tempo reale, prodotti editoriali on demand e direi “ad personam” con la possibilità per gli inserzionisti di avere, contestualmente alla distribuzione, il loro feed certificato senza che il lettore sia ammorbato da spot psichedelici come avviene sul web. Entro fine anno **Telenapoli®** sarà riportata in pista e con L'ing. **Gregorio** stiamo preparando un gemellaggio con **Beppe Sacchi** di **Telabiella**. Intanto, come partner ufficiali di **YouTube™**, stiamo realizzando a Napoli, come in Inghilterra una “**YouTube Factory**” una vera propria fabbrica della comunicazione del futuro. Un luogo dedicato alla formazione, sperimentazione, cinema, musica, teatro eventi multimediali e soprattutto live streaming immersivo. Non ti nascondo che, come tanti, proverò anche a scrivere un libro. Il titolo già ce l'ho: “**Da Gutenberg a Casaleggio**”. Mi manca solo l' “editore”...



# TUTTI I COLORI DEL BUIO

**Al Colosimo la straordinaria mostra  
di Annalaura di Luggo  
dedicata ai non vedenti**



Paolo Scudieri e Annalaura di Luggo

Dall'Istituto Polo Colosimo salpa per il mondo Blind Vision, il progetto nato dal desiderio di Annalaura di Luggo di esplorare la modalità di percezione del mondo dei non vedenti. Con un team di professionisti tra cui la curatrice Raisa Clavijo, il regista Nanni Zedda, il sound designer Paky Di Maio, il fotografo Sergio Siano, il light&audio designer Luca Pasquarella, il video maker Gianfranco Di Vito, e l'organizzatore Guglielmo Esposito, Blind Vision ha prodotto 12 eventi durante il Maggio dei Monumenti in cui sono intervenuti critici e collezionisti da tutto il mondo, protagonisti della cultura e del mondo istituzionale come gli assessori al Turismo e ai Giovani del Comune di Napoli, Nino Daniele e Alessandra Clemente; il delegato alla cultura della Regione Campania, Sebastiano Maffettone; l'assessore regionale alle Attività Produttive Amedeo Lepore; il Direttore ed il Presidente del

Museo Madre, Andrea Viliani e Pierpaolo Forte, il direttore di Sky Arte Roberto Pisoni, docenti universitari come Luigi Caramiello e Lello Cercola.

L'artista ha lavorato con venti persone dell'UICI (Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti), presieduta da Mario Mirabile, e dell'Associazione Teatro Colosimo di Napoli, presieduta da



Antonio Cafasso, per esplorare, attraverso approcci fisici e tattili, l'universo interiore di quegli individui che per percepire il mondo usano sensi alternativi alla vista.

L'opera di Annalaura di Luggo si basa sul riconoscimento del valore dell'essere umano come "unico e irripetibile, così come unico e irripetibile" – spiega l'artista – è il modo in cui ognuno di noi percepisce il mondo. Questa è una delle ragioni per cui ho scelto l'iride come protagonista delle mie fotografie".

Tra gli eventi organizzati dall'artista molte cene "al buio" in collaborazione con Paolo Scudieri di Eccellenze Campane, Ambrogio Prezioso ed Anna Maria Schena dell'Unione Industriali di Napoli e l'associazione Dinamiche, Maurizio Marinella, Luca Mantovano, Alessandro Collina, Riccardo Monti, Eugenio Periti, Elisabetta Risolo, la chef artist Fiorella Breglia, il dj Pietro Notaro.

Dal 13 al 18 Giugno Blind Vision farà la sua prima trasferta ad Art Basel (Basilea). A seguire il progetto sarà esportato a Singapore, Parigi, San Paolo e Miami Art Basel.



©Salvatore Pastore

# NAPOLI TEATRO FESTIVAL IL PALCOSCENICO È APERTO

**Il Direttore Artistico Ruggero Cappuccio: Allarghiamo lo spettacolo a nuove fasce di utenti**

di DELIA MOREA

**A**ttuale Direttore Artistico del “Napoli Teatro Festival Italia”, Ruggero Cappuccio ha messo in campo un programma di grandi possibilità ed aperture colorando, quella che nasce come una manifestazione eminentemente teatrale, con un arcobaleno di altre sezioni ed espandendola, con alcuni spettacoli, anche a Benevento e Salerno. La manifestazione che apre il 5 giugno con il concerto di Franco Battiato, a piazza del Plebiscito, “Luce del sud”, e termina il 10 luglio si articola in queste sezioni: spettacoli italiani, spettacoli internazionali, osservatorio, laboratori, musica, sportopera, letteratura (la rassegna “Io e tu” a cura di Silvio Perrella), cinema, danza, mostre, progetti speciali, ospitando compagnie di teatro e danza italiane e straniere, rilevanti personaggi del mondo teatrale internazionale: Eimuntas Nekrošius e Peter Brooke (nella sezione labo-

ratori), Jan Fabre, Angelica Liddell, poeti come Valerio Magrelli, Patrizia Valduga, Franco Arminio, Vanda Marasco, Bruno Galluccio. Uno sguardo attento alle produzioni teatrali napoletane, tra cui vi sono spettacoli di: Angela Pagano, Enzo Moscato, Antonio Capuano, Maurizio De Giovanni, Licia Maglietta, Giuseppe Solazzo, Pino Carbone, Brunello Leone, Mario Gelardi, Paolo Coletta, Antonella Stefanucci ed altri. Ancora nomi del teatro italiano come Ascanio Celestini, Fabrizio Gifuni, Laura Curino, Luca Zingaretti, Alfonso

Santagata, Roberto Andò, Rocco Papa-  
leo, Luca Barbareschi ed altri.

Un programma sensibile, variegato e di grande interesse culturale pensato da un artista a 360° come Ruggero Cappuccio che è drammaturgo, regista, attore, scrittore; un artista multiforme, dunque, rigoroso, con una sensibilità di pregio e una affabulazione di rara intensità.







Ruggero Cappuccio dopo una militanza di critico teatrale, esordisce come autore nel 1993 con la pièce “De-

lirio Marginale” che gli vale quello stesso anno il Premio IDI autori nuovi, successivamente mette in scena un'altra sua pièce “Shakespea Re di Napoli” che registra un successo in tutt'Italia e con la quale vince il Premio Speciale Drammaturgia Europea nel 1994, da allora coltiva una lunga serie di soddisfazioni artistiche, nel 1999 cura la regia dell'Opera lirica diretta da Riccardo Muti “Nina pazza per amore”, cura per il Teatro di Roma, diretto da Ronconi, la riscrittura e la regia del “Tieste” di Seneca, scrive e mette in scena l'importante piece “Paolo Borsellino, essendo stato” e tanto altro. Sul versante della scrittura scrive il romanzo “La notte dei due silenzi” (Sellerio) che è finalista, nel 2008, alla 62° edizione del Premio Strega, con il romanzo “Fuoco su Napoli” (Feltrinelli), vince nel 2011 il Premio Napoli, il recente romanzo “La prima luce di Neruda” (Feltrinelli), ha riscontrato un ottimo successo di critica e pubblico.

**Scrittore, drammaturgo, regista, attore, ora Direttore del Napoli Teatro Festival. C'è un tempo per ognuna di queste attività o una preferenza?**



“Sono attività che stanno in una vita come le diverse materie sono in uno studio di un pittore: acquarelli, colori a olio, creta - se il pittore è anche scultore - tele, pennelli di vario genere. Bisogna essere molto lucidi e creare precedenze organizzative ma sono tutte attività

molto collegate. Come direttore del Napoli Teatro Festival, ad esempio, aiuto gli altri a fare teatro e ciò aiuta anche il mio teatro. La condivisione è elemento fondamentale per l'esistenza di un buon teatro fatto dagli altri e, naturalmente, è importante per se stessi.

**I suoi romanzi sono intimisti ma nello stesso tempo avvolgenti, affascinanti. Nell'ultimo: “La prima luce di Neruda” – bellissimo - da dove è nata l'ispirazione?**

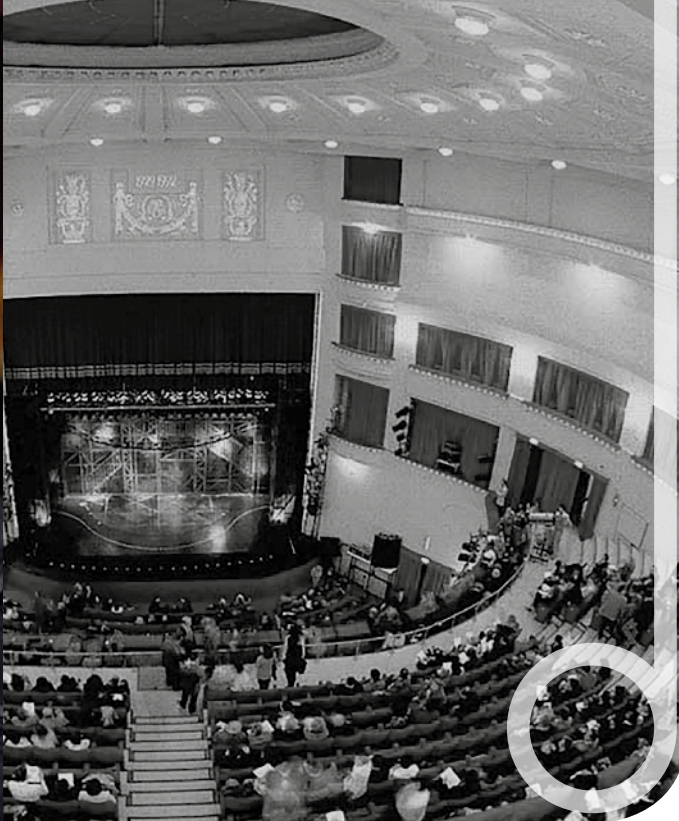
“Il desiderio di parlare di Neruda è scaturito dal fatto che viviamo in un'epoca in cui l'amore, la passione esistono ma spesso non sono collegati all'etica. Un uomo come Pablo Neruda riassume in sé tutti gli aspetti collegati alla bellezza dell'arte e al desiderio di lottare per i diritti dell'umanità. La storia d'amore tra Neruda e Matilde Urrutia è un paradigma interiore di grande bellezza, che ci spiega molte cose sulle relazioni amorose. Lì si capisce che generalmente si confonde il concetto di bene con quello di possesso. Ogni volta che ci troviamo in un amore siamo di fronte a due strade, una è quella di possedere e l'altra è quella del conoscere. La prima conduce ad una illusione (non possediamo nulla nemmeno noi stessi se non in qualche raro momento), quella del conoscere implica un grande coraggio. Occorre coraggio per conoscere un'altra persona, e per farlo bisogna che questa persona viva in estrema libertà. Solo così, per rincorrere la libertà di una persona, bisogna abdicare al sentimento del possesso”.



**Il Napoli Teatro Festival, è evento importante e non sempre facile da gestire. Come vive questa esperienza e la ripeterà?**

“È una esperienza che vivo con responsabilità civile ed etica, e che sia una responsabilità civile ed etica, al di là delle parole, è testimoniato dal costo del biglietto. Portare il costo del biglietto da 34 a 8 euro, consentire l'ingresso ai giovani fino ai 30 anni al costo di 5 euro, garantire l'ingresso ai pensionati, con pensioni minime, in maniera gratuita, garantire ai diversamente abili e ai loro accompagnatori l'ingresso gratuito, spiega meglio di molte parole la responsabilità. Sul ripetere l'esperienza non mi pongo troppe domande, ho firmato per 4 anni e lo farò fino a quando reputerò la mia presenza utile e costruttiva.”





# ALBA CACCAVALE (AUGUSTEO) COSÌ RINNOVO IL MIO TEATRO

**L'impresaria della prestigiosa sala napoletana parla degli artisti che hanno calcato le sue scene**

di DELIA MOREA

**A**lba Caccavale, indiscusso simbolo del Teatro Augusteo, padrona di casa di glamour e raffinata educazione, si racconta e ci racconta il Teatro Augusteo, "dopo" l'improvvisa scomparsa di Francesco Caccavale, che per anni ha mantenuto, in modo egregio, il timone di uno dei teatri più belli e rappresentativi di Napoli

**Lei oggi, dopo la scomparsa di suo marito Francesco, è il punto di riferimento del Teatro Augusteo. Da donna come vive la scelta di essere a capo di un teatro così importante?**

"Continuo a fare quello che ho sempre fatto, coadiuvata da mio figlio e mia nuora. Con mio marito ci eravamo divisi i ruoli, lui preferiva che m'interessassi dei rapporti con i giornalisti, che fossi io a fare i comunicati stampa, insomma fare da padrona di casa, mentre lui lavorava al lato tecnico. Naturalmente essendo cresciuti insieme

(siamo stati insieme 55 anni) ci confrontavamo sia sul cartellone che sull'ufficio stampa: eravamo un tutt'uno. Oggi continuo a fare quello che ho sempre fatto, ad amare questo teatro e a dare un'immagine quanto più tranquilla, serena e perbene possibile. Il mondo è cambiato in fretta intorno a noi, non ci sono più i Gaber, i Garinei, i De Filippo. Ci troviamo in una situazione diversa: giovani attori, giovani produttori, bisogna adeguarsi ai nuovi gusti del pubblico. Con mio figlio e mia nuora ci confrontiamo sulle nuove leve anche se io lascio spazio, in modo che il giorno che non ci sarò loro possano proseguire in tutto e per tutto il nostro lavoro. Sono con le orecchie tese e gli occhi aperti ma interferendo il meno possibile, continuando a fare i miei comunicati, ad accogliere la stampa. Insomma mi comporto con grande discrezione. Per una donna c'è un attimo in più, però, perché la donna deve essere sempre presentabile, petti-





nata truccata, lo donna ha una marcia in più ma è anche una marcia pesante la nostra. Un uomo non ha bisogno di dimostrare, la donna invece, e non voglio fare la femminista a tutti i costi, deve farlo. Ringraziando il cielo il teatro va bene, il programma di quest'anno è piaciuto”.

**Il Teatro Augusteo è stato riportato ai fasti nel 1990 da suo marito Francesco. Lui restituì alla città uno dei suoi teatri storici. Mi racconta la scelta di quegli anni?**

“Il Teatro, che allora fungeva da cinema, era chiuso da un po' di anni. Si diceva che era un peccato che questo cinema Augusteo così centrale, importante fosse chiuso. Negli anni '80, tra l'altro, era diventato un cinema luci rosse, purtroppo erano finiti i kolossal, i grandi film americani, insomma era finita un'epoca. Noi già c'interessavamo di cinema, anche se ospitavamo compagnie teatrali nei locali che gestivamo in provincia, però il grosso del nostro lavoro era sul cinema. Era uno scandalo che l'Augusteo fosse chiuso: arrivò voce nell'ambiente cinematografico che qualcuno voleva farne un supermercato. Ero cresciuta nei dintorni, per me la notizia fu come una pugnalata. Da piccola ci venivo a vedere gli spettacoli di Ziet-

ta Liù, inoltre la prima lezione di storia dell'arte me l'ha impartita mio padre in questo teatro, dove ai lati della platea c'erano raffigurate la Primavera e la Nascita di Venere di Botticelli. Una lezione sugli spazi che un pittore occupa sulla tela, gli spazi pieni e quelli vuoti. Papà ci cresceva così, era un rinascimentale puro. Insomma l'idea che questo locale dovesse diventare un supermercato mi sembrava mostruosa. Lo dissi a mio marito, lui s'informò, seppe che era in locazione, un fitto alto, ed era perplesso. In quegli anni la zona era ridotta male: funicolare chiusa e piazza del Plebiscito era come un deposito di macchine. Intervenni, e questo è stato forse il mio dono, ebbi la capacità di insistere. Gli dissi: siamo al centro di Napoli, non può rimanere tutto così, qualcosa succederà. Si lasciò convincere sperando di creare una cordata di proprietari di locali, uniti nell'intento, questo non avvenne, si tirarono tutti indietro. Lui aveva già avviato la trattativa, alla fine prese, come si dice, anima e coraggio e firmò il contratto. C'è la faremo, non c'è la faremo... Un giorno visitando bene il locale che era stato rimodernato dall'ultima società che l'aveva in gestione, e rimodernare per loro aveva significato cancellare l'arte di Pier Luigi Nervi (ingegnere che l'edificò tra il 1926 e il



1929, ndr) usando pitture moderne e rivestimenti di plastica, ci rendemmo conto, invece, che si trattava di un locale eccezionale. Io ebbi il vanto di ricordare che la cupola del soffitto una volta si apriva a manovella, noi l'abbiamo ripristinata col telecomando. Francesco si rese conto che era un vero teatro, era provvisto di camerini, insomma aveva di tutto di più. Lui era un entusiasta e quando entrava in una idea la realizzava. Avviò i lavori, riuscì a togliere le coperture, le pitture, la controsoffittatura. Ha riportato l'Augusteo a come era. Intanto era bravissimo nei rapporti, conobbe Garinei, Ardenzi, i grandi del teatro dell'epoca, per cui facemmo un primo cartellone che ospitava Giorgio Albertazzi, Paolo Ferrari con Valeria Valeri, Turi Ferro e Montesano divo del momento con lo spettacolo "Beati Voi". Partimmo alla grande, mio marito sapeva incantare le persone con cui trattava, era uno che aveva un carisma nei rapporti, io giocavo a fare la moglie del padrone, in realtà facevamo tutto insieme, ma ho avuto sempre bisogno di stare un po' indietro. Li conquistò tutti, stampa, personaggi dello spettacolo, addetti ai lavori. Furono anni beati, tutto andava molto bene ma ci sono stati anche anni un po' meno eclatanti, come accade. Fino ai primi anni del nuovo millennio, questo è stato il locale che aveva più spettatori al giorno. Una bella soddisfazione. Nel frattempo mio figlio era cresciuto, faceva l'avvocato penalista, mia nuora l'architetto, però poi si sono interessati al teatro ci hanno dato man forte, non c'erano occhi che bastassero"

### **Suo marito è scomparso a Ischia all'improvviso il 18 agosto 2015. È stato difficile per lei e suo figlio andare avanti senza di lui?**

"È sempre difficile, quando trascorri 55 anni insieme a una persona non è che ti manca solo il marito, o l'impresario, alla fine ti manca un pezzo di te, sei troppo tutt'una cosa nel bene e nel male. È pesante, sento molto la responsabilità per mio figlio, perché conoscendo questo mondo sapendo quanto è duro e certe volte cattivo ero molto preoccupata che un criminologo che si avviava ad una carriera universitaria dovesse avere a che fare con persone diverse da lui, tanto più che essendo cambiati i tempi cambiavano

anche le qualità. Quando tu hai un impresario che forma compagnie di livello è tutta un'altra cosa, ma quando devi entrare nelle novità del momento, ti devi adeguare ai tempi, ti devi calare in una mentalità diversa, nuova e ci devi entrare perché siamo privati, non riceviamo sovvenzioni per cui alla fine ci devi per forza guadagnare e la stagione deve andare per forza bene. Nell'ultimo paio d'anni vedevo mio marito molto stanco, la scomparsa improvvisa di Francesco è stata molto pesante è stata uno sprone a lavorare di più, non potevamo assolutamente fermarci."

### **Francesco Caccavale aveva una bella voce, vuole raccontarci di questa dote canora?**

"Da ragazzo aveva un gruppo di amici, tra questi Fausto Cigliano, il suo amico del cuore, ed era entrato in un insieme che seguiva Roberto Murolo, s'interessavano di quello che faceva e scriveva, della poetica del padre; erano appassionati di cultura napoletana, avevano imparato a suonare la chitarra, a cantare. Le nostre erano serate allegrissime. In seguito è accaduto anche con gli ospiti del nostro teatro. Ricordo che una sera ad una festa c'erano proprio Murolo, Renzo Arbore e Gaber. Mio marito e Arbore cantavano ricordando a Murolo le sue canzoni, Gaber sentendo la voce di Francesco mi disse: ho capito perché ti sei innamorata di tuo marito."

### **Il Futuro del Teatro Augusteo"**

"Da una parte adeguarsi ai tempi e dall'altra non scadere perché è troppo facile incassare in certi momenti che però non sono produttivi. Se semi-ni, magari incassi di meno, ma hai seminato una pianta che cresce, se in quel momento tagli la pianta e ti mangi il frutto può darsi che la pianta non rinasca. Fare scelte oculute tenendo presente che in questo momento non ci sono produzioni, le uniche produzioni valide sono quelle degli Stabili ma noi siamo al di fuori di quel giro. Io però sono ottimista di natura, in più ritengo che il teatro deve sempre vivere. Ci sono persone che considerano gli incassi come guadagno personale e non si rendono conto che una cosa è l'incasso e una il guadagno personale. Noi abbiamo una mentalità diversa, così mio figlio, una mentalità tranquilla di persone perbene."

# LETTURE IN CORSO

A CURA DI ROBERTO COLONNA

“L’americano” segna una tappa fondamentale nella carriera di Massimiliano Virgilio. Non si allude a quel concetto ambiguo di “maturità artistica”, bensì al fatto che il modo di scrivere di questo autore abbia oramai un tratto decisamente riconoscibile nell’affollato panorama editoriale italiano. Virgilio, infatti, con questo romanzo, confermando quanto di buono aveva fatto in precedenza, non lascia più dubbi su quali siano gli elementi che caratterizzano la sua prosa. Una prosa che solo in apparenza può sembrare immediata, ma che, al contrario, nasconde un sapiente lavoro di cesello da cui emergono almeno tre elementi peculiari: periodi non troppo lunghi, ma neanche troppo brevi; la dovizia di particolari storici, soprattutto secondari e poco conosciuti, ma congeniali all’intreccio; improvvise frasi a effetto che chiosano un “sentimento” che in un dato momento si è affacciato nella storia. Per esempio, ne “L’americano”, quando viene descritta la crisi che porterà all’acquisizione da parte del gruppo Imi San Paolo del Banco di Napoli, si fa riferimento al Bar Daniele di via Scarlatti che, privato delle commesse per gli eventi aziendali del Banco, sarà costretto a dichiarare fallimento (cfr. p. 155). Oppure, quando Eduardo, il padre di Marcello, durante una discussione-confessione con il protagonista, sentenzia che “il denaro è la più grande invenzione umana dopo Dio, ma rispetto a lui è più divertente e la puoi toccare” (p. 221).

L’impianto narrativo de “L’americano” si muove su piani sfalsati, mescolando generi letterari e offrendo al lettore differenti temi sui quali riflettere. Il primo, il più eclatante, è quello relativo al delicato passaggio dall’infanzia all’età adulta. L’infanzia non è necessariamente quel periodo dorato in cui tutto diventerà un bel ricordo. L’infanzia può essere, e spesso lo è, una fase di smarrimento, uno smarrimento che colpisce tanto i figli delle famiglie benestanti e stabili, quanto i figli delle famiglie indigenti e sconvolte da situazioni tragiche: “Avevano dimenticato cosa volesse dire sentirsi smarriti, perché questo è l’infanzia – un giardino dove ci si perde e nessuno è in grado



*Massimiliano Virgilio*

**L'AMERICANO**

Rizzoli, Milano, 2017

342 pagine

19 euro

di trovarti – e proprio quando ci sei immerso fino al collo, e non sai nemmeno come, ecco che tra i rovi e le sterpaglie ti viene incontro uno sconosciuto; (...) ma tu sei troppo giovane (...) per sapere che non ti scegli un amico proprio come non ti scegli i genitori o la città in cui nascere” (p. 69). Uno smarrimento che marchia a fuoco le esistenze: “Intrappolato come nell’intercapedine del tempo, smarrito nel mondo, perché chi nasce smarrito cresce smarrito. Col tempo si acquisisce un po’ di consapevolezza, a tratti sembra che il vivere si faccia meno faticoso, ma è una posa, un’illusione, perché il destino degli smarriti è sempre in agguato” (p. 308). Il secondo aspetto, più nascosto, ma che poi pian piano s’impone, è il rapporto padre-figlio e, più in generale, tra generazioni diverse. La domanda che Virgilio pone, e si pone, è, che cosa resta di noi in coloro che ci sopravvivono? In questo caso, l’eterogonia dei fini prende il sopravvento, per cui gli insegnamenti di una vita finiscono nel dimenticatoio o peggio sono all’origine di dinamiche allucinanti, mentre un errore all’apparenza insignificante, diventa per qualcuno una lezione di vita imprescindibile.

Un merito de “L’americano”, che non può essere taciuto, è di usare, peraltro benissimo, la città di Napoli come sfondo e non come una delle protagoniste della storia. Gli avvenimenti non sono con-

## *Il libro non è un ente chiuso alla comunicazione: è una relazione, è un asse di innumerevoli relazioni*

dizionati dai luoghi in cui sono raccontati, anche se alcuni di questi luoghi, da via Caracciolo al bosco di Capodimonte, sono quelli tipici con cui in altri contesti si abusa per promuovere il controverso effetto cartolina. Qui, invece, i panorami quasi non si vedono, se non per un attimo, distrattamente. Del resto,

il romanzo è permeato da una volontà normalizzante, da un implicito invito ad andare avanti – seppur con fatica e tra i numerosi problemi a cui bisogna far fronte – per la propria strada e con le proprie forze, metafora allo stesso tempo di una città (a sua volta metafora di tutte le città) e di un'intera generazione.



### **Francesco Di Domenico, "Notte in Arabia. Vita e storia di Gianmarco Bellini, il ragazzo che voleva volare", Homo Scrivens, Napoli, 2017, 133 pagine, 15 euro**

Gli eroi moderni sono merce rara e spesso sono dimenticati perché possono squarciare veli che in molti preferiscono mantenere integri. Così, Gianmarco Bellini si racconta a Francesco Di Domenico, narrando gli eventi che lo hanno visto protagonista durante la Prima Guerra del Golfo, quando, insieme al suo navigatore Maurizio Cocciolone, dopo aver portato a termine la sua prima missione di guerra, è abbattuto dalla contraerea irachena. I quarantasette giorni di prigionia che seguiranno, segneranno la sua vita per sempre. Ma oltre ai patimenti di quei terribili momenti, saranno le incomprensioni e le strumentalizzazioni dopo il suo rientro a casa a ferire Bellini più di ogni altra cosa.



### **Claudia De Crescenzo, "Didier e Sofie", Alessandro Polidoro Editore, Napoli, 2017, 88 pagine, 10 euro**

Romanzo breve concepito come una lettera che una madre, la protagonista Sofie, scrive in prima persona a una figlia, Adeline. La missiva racconta dell'amore tra una giovane donna, poco più che adolescente, di uno

sperduto paesino della Piccardia e un anziano nobile di Lille nella tumultuosa Francia post-napoleonica. La De Crescenzo struttura la trama su traiettorie penrosiane in cui da ogni vertice (Mathilde, Sofie e Didier) si erge un triangolo sentimentale che, tuttavia, trova la sua ragion d'essere solo in rapporto agli altri, in modo da potersi dare reciproco significato.



### **Sergio Siano, "Vicoli. Un viaggio napoletano", Intra Moenia, Napoli, 2016, 92 pagine, 29 euro**

I vicoli napoletani possono essere considerati dei piccoli universi a sé stanti, dove ognuna di queste piccole strade ha la sua storia, i suoi colori, le sue facce.

Sergio Siano prova a raccontare Napoli dal suo interno, con fotografie che stordiscono l'anima e didascalie efficaci e mai banali. Molto suggestiva la scelta di dividere le immagini per quartieri, in modo da evidenziare meglio similitudini e differenze tra i vari luoghi. Così come sono bellissimi gli accostamenti cromatici, spesso per contrasto, con cui Siano si diverte a proporre interpretazioni implicite e, apparentemente, "sotterranee".



### **Nicola Campoli, "Racconti di vita... e di passione", Guida editore, Napoli, 2017, pagine 196, 10 euro**

Scritto con passione e sincerità, questo interessante libro è un collage di storie di vita quotidiana in cui la sfera privata e quella pubblica si intrecciano, suggerendo al lettore interrogativi e riflessioni. Per certi versi potrebbe essere considerato un compendio sui generis di

educazione civica che, aspetto non marginale, si lascia leggere con grande piacere.



### **Pietro Parisi e Flavio Pagano, "La cucina che mi ha fatto dimagrire", Sperling & Kupfer, Milano, 211 pagine, 17 euro**

Cucinare è un'arte e, come ogni arte, rappresenta un mezzo straordinario che permette a chi la pratica di conoscersi e farsi conoscere. Ma può essere anche un efficace strumento per affrontare la realtà, per diventare una persona migliore.

Pietro Parisi in questo libro racconta la sua storia, la storia di un successo ottenuto attraverso un percorso non facile, di chi ha dovuto fin dall'infanzia combattere contro tutto e tutti, anche sé stesso.





# CON IL RITRATTO DI SCHNABEL IN VIDEO L'ENERGIA DELL'ARTE

**Il regista Pappi Corsicato parla della serie di docufilm dedicati ai principali artisti contemporanei**

di FRANCESCO BELLOFATTO

“Julian Schnabel: a private portrait” del regista Pappi Corsicato è il documentario sul poliedrico artista newyorchese, attraverso ricordi personali sulla sua infanzia, i successi come pittore nella New York anni '80, fino ai suoi più recenti film. Il film, che ha riscosso notevole interesse al Tribeca Film Festival di New York, e a seguire distribuito nelle sale in America, giunge in autunno nelle sale italiane ed è l'ultimo dei quasi 40 documentari sull'arte contemporanea che Corsicato ha dedicato ai maggiori artisti contemporanei come Mimmo Paladino, Jannis Kounellis, Rebecca Horn, Richard Serra, Luigi Ontani, Gilbert & George, Mario Merz.

“Ho iniziato a realizzare questi corti – spiega Corsicato – con Mimmo Paladino, il primo a dare inizio, con la sua Montagna di Sale, alle installazioni in piazza del Plebiscito. Poi il curatore Edoardo Cicelyn mi

chiese di documentare, anno dopo anno, l'attività di tutti gli artisti che con le loro opere animavano la piazza. Avendo io un approccio più cinematografico che meramente documentaristico, ho cercato di trovare sempre una narrazione visiva nel raccontare l'artista e il suo lavoro”.

## Quindi non un semplice documentario?

No, la narrazione era la mia chiave personale per riprendere queste opere. Ho, ad esempio, utilizzato degli animali. Come nel caso dello scimpanzé per la “spirale di ferro” di Richard Serra o elefanti e cammelli per Mario Merz. Preferisco lavorare sulle installazioni più che sull'artista: nei casi di Ontani, Gilbert & George sono loro che si mettono completamente in scena. L'autore è parte integrante o coincide con la sua opera.



Julian Schnabel

### Che narrazione è stata costruita per Julian Schnabel?

Mi interessava raccontare l'energia esuberante e strabordante di un artista che è passato dalla pittura alla scultura fino a realizzare film, contaminando con la sua arte anche settori come l'arredo. Stando a contatto con lui e conoscendolo bene, oramai da quasi 20 anni, ho voluto raccontare questa energia che esprime, e soprattutto la sua sensibilità e profondità nel trattare temi come l'omosessualità e l'handicap nei suoi films. A New York il lavoro è stato accolto molto bene: molti non conoscevano questo lato sensibile e privato di Julian e il suo lavoro, visto dall'interno del suo studio e attraverso la sua vita privata.

### Oltre all'arte contemporanea, il suo occhio si è posato anche su Pompei...

"Pompei, eternal emotion" è un cortometraggio che ho realizzato nel 2015 per la Scabec - Società Campana Beni Culturali - per conto della Regione Campania, su invito del soprintendente Massimo Osanna. È il mio punto di vista su quel sito, Pompei rimane un concetto molto forte, qualcosa che si è fermato in un momento preciso. Con l'eruzione del Vesuvio la vita si è cristallizzata nel suo quotidiano. Quindi, non solo ruderi, siamo in un luogo diverso dai monumenti che col tempo si degradano e vengono abbandonati. Qui tutto è stato preservato, fotografato in un momento di piena vitalità cittadina, come testimoniano i calchi. Pompei ci offre la possibilità di vedere l'archeologia e il nostro passato in maniera diversa.



Pappi Corsicato

### Qual è la Napoli che fa da sfondo ai suoi film?

Utilizzo Napoli per raccontare i miei pensieri ed emozioni, storie che mi appartengono. I luoghi da me scelti per i miei film, Scampia o il Centro Direzionale, sono per me zone simboliche che io a volte ho utilizzato in maniera metaforica più che sociologica. La città si presta, comunque, a molteplici ambientazioni, infatti, a Napoli cinematograficamente, fin dall'inizio del secolo scorso, è stato fatto di tutto e di più, dai musical alle sceneggiate, alle commedie, ai thriller e ai film storici, anche la fantascienza è plausibile a Napoli, basti pensare a "I Buchi neri" che girai nel 1994, alla fine del film su una ridente collinetta nel bel mezzo della campagna dell'Acerrano feci apparire un uovo metallico che veniva da un'altra dimensione. Poi, anni dopo, si scoprì che quella ridente collinetta non era altro che una delle tante discariche super nocive della nostra bella regione.

# Rubrica SCATTI D'ARTE



## L'OCCHIO IN SCENA

Valeria Viscione, curatrice d'arte

**F**ernando Alfieri è fotoreporter e docente di fotografia, nasce a Napoli nel 1971. Iscritto dal 1997 all'Ordine dei Giornalisti, Alfieri si diploma in fotografia nel 1998. Partecipa a importanti iniziative, mostre e realizza durante la sua carriera diversi reportage su Napoli, la città in cui vive e lavora. In questi scatti

Alfieri ritrae Massimo Ranieri in concerto all'Augusteo, uno dei teatri storici più importanti e prestigiosi di Napoli. Ranieri oltre ad essere un artista poliedrico, è un indiscusso interprete della canzone napoletana, e con queste immagini Alfieri rende omaggio a Napoli "Capitale della Musica".









# Rubrica

## VOCI DI IMMAGINI



### VEDERE UN RUMORE

Andrea Grillo, fotografo

In molti ricordano quel famoso servizio in cui una donna, residente presso il centro storico di Napoli, affermava di aver “visto un rumore” prodotto dal crollo di una palazzina. In molti hanno riso per mesi a causa di questa famosa “perla”, ma per me è stato solo l’inizio di una sfida. Dovevo assolutamente fotografare il suono per poterlo osservare e per rendere visibile qualcosa di invisibile. Spero (sta a voi

valutare) di esserci riuscito con questo mio scatto. Ho scelto infatti la tecnica della lunga esposizione per far sì che le mani del violinista diano l’impressione di muoversi e di produrre un suono attraverso le vibrazioni delle corde. I colori caldi, lo sfondo nero e la testa sfumata del violino contribuiscono alla creazione di un’atmosfera silenziosa e calma, pervasa soltanto dal suono dello strumento.





# *Rubrica* **A COLPO D'OCCHIO**

MOSTRARTE



## **L'EMOZIONE DEL MARE**

Michele Farina, Fotografo

**P**rovo gratitudine e nostalgia davanti al mare. Esiste del mare una dimensione metafisica.

In certe giornate di primavera, ormai rare, quando il mare ed il cielo si mostrano “nuovi” portan-

do a galla emozioni antiche e nuove, io non posso fare a meno di scattare, cercando di bloccare quell'emozione che mi porta, partendo dalla mia città, in un luogo universale eppure personale, intimo.









I protagonisti della gastronomia napoletana con, al centro, Antimo Caputo, patron dell'Antico Molino Caputo



# PIZZA, LA REGINA DI NAPOLI

Pietanza "globale" per eccellenza, la pizza ha ormai scavalcato i confini napoletani e regionali e si è diffusa in tutto il mondo. Alimento "povero", ma dalle solide potenzialità nutrizionali, negli ultimi anni ha vissuto un vero e proprio exploit gastronomico, confermando il ruolo di protagonista nella cucina internazionale. Con i riflettori sul magico cerchio fumante, uscito dal forno, è cresciuta la consapevolezza dei consumatori, sempre più esigenti, e la preparazione dei pizzaiuoli a proporre, ad un prezzo che è rimasto ragionevolmente alla portata di tutti, pizze sane e gustose. DODICI Magazine vi invita ad un viaggio tra le più conosciute pizzerie della Campania.



## Sorbillo

**Gino Sorbillo** è apprezzato nel mondo per la sua verve e il suo eclettismo. Suo padre è il diciannovesimo di 21 figli, tutti pizzaioli. Protagonista in televisione a numerose trasmissioni, tra le quali Masterchef Italia e Australia, la sera lo vedi sorridente accogliere i clienti, sempre numerosi, che affollano la sua "Casa della Pizza" in via Tribunali, punto di incontro tra l'anima popolare e quella colta della città. Fatevi conquistare dalla sua classica Margherita, realizzata con farina biologica, pomodoro San Marzano, olio extravergine d'oliva e basilico: un'eccellenza in semplicità che ha conquistato non solo star e comuni avventori che si mischiano nel locale del Centro storico, ma anche i turisti

del lungomare (nella sua Lievito Madre al Mare) e i buongustai milanesi con la nuova pizzeria. Per le pizze fritte l'indicazione è, tra le altre, in piazza Trieste e Trento per assaggiarne una fatta secondo la straordinaria tradizione di zia Esterina Sorbillo.

Artefice di primo piano del rilancio del gusto della pizza, attento al cambiamento dei tempi, ma sempre e comunque "con le mani in pasta", come lui ama dire, Gino rappresenta un esempio di fatica non sentita e di promozione continua della tradizione napoletana. Nei suoi locali l'accoglienza è garantita dalla semplicità e dal linguaggio globale della pizza: il suo staff non ha bisogno di parlare altre lingue, ingredienti e menù sono universali.

Un buon motivo per andarci: per poter parlare, poi, di pizza con cognizione di causa...

[www.sorbillo.it](http://www.sorbillo.it) - 081 446643





## Rossopomodoro

L'immagine di Napoli nel mondo si è diffusa anche grazie a uno dei marchi storici partenopei, Rossopomodoro. Nato 20 anni fa e cresciuto fino a contare oltre 100 locali sparsi in ogni continente, "Rossopomodoro - come afferma il Presidente Franco Manna - è un ambasciatore della vera pizza e cucina napoletana". Una lunga storia di passione, qualità e persone, come i soci Pippo Montella e Roberto Imperatrice, la manager Clelia Martino e gli chef executive **Antonio Sorrentino** e **Enzo De Angelis**. Proprio a loro due si deve la creazione dei menù stagionali, la selezione dei prodotti e delle materie prime, e la fondazione dei LAB. di Rossopomodoro, espressione del continuo studio della tradizione e allo stesso tempo della tendenza alla sperimentazione. A Napoli la sede del Lab. è in via Partenope sul lungomare: qui è nata la pizza "Pomodorosa", guarnita con 4 diversi ecotipi di pomodoro campano; è stata progettata la stanza della lunga lievitazione dell'impasto che dura almeno 24 ore; qui sono stati studiati i nuovi impasti con farina 1, ai multicereali, al pomodoro e mozzarella che ha dato vita alla "Margherita Dentro" e qui infine, ogni sera, arriva la pizzaiola campionessa del mondo Teresa Iorio per preparare le sue pizze "Femmena e Fritta". Un buon motivo per andarci: per vedere fin dove si spinge la creatività di Rossopomodoro Lab.

[www.rossopomodoro.it](http://www.rossopomodoro.it)  
081 7646012



## Fratelli La Bufala

La rete Fratelli la Bufala conta 60 punti vendita di cui 45 in Italia e 15 all'estero: oltre 21 milioni di pizze sfornate e quasi 600.000 chili di mozzarella di bufala serviti dall'apertura, nel 2003, del primo ristorante Fratelli la Bufala in via Medina a Napoli. "Fratelli la Bufala - Pizzaioli Emigranti" è un progetto di ristorazione che colloca la carne e la mozzarella di bufala al centro della propria proposta gastronomica. La Vera Pizza Napoletana, la mozzarella e la carne di bufala sono alla base del menù Fratelli la Bufala, composto da cibi semplici, sapori sani, ingredienti freschissimi e di alta qualità. Partiti da Napoli nel 2003, i pizzaioli emigranti sono arrivati oggi fino in Cina portando con sé tutta la più verace napoletanità. Una rete di ristoranti diventata leader riconosciuta dell'Italian Casual Dining, dove mangiare la vera pizza napoletana e trovare un'offerta di cibi genuini che si rifanno alla tradizione campana. Tra le specialità da assaggiare, ovviamente, quella del Cornetto di Bufalo.

Un buon motivo per andarci: perché carne e mozzarella di bufala sono un binomio vincente...

[www.fratellilabufala.eu](http://www.fratellilabufala.eu) - 081 5510470







## Carmnella

Correva l'anno 1892 e già nel popolare ed operoso quartiere del Borgo S. Antonio Abate Carmela Sorrentino, nota come Carmnella, serviva pizze fritte e cucina tipica partenopea nella sua cantina. Rimasta vedova si risposò con Pasquale Russo. Dall'unione nacque Gennaro che sposatosi a sua volta ebbe Carmela che perpetuò la tradizione familiare ai fornelli della cucina.

Agli inizi del '900 l'attività fu trasferita nel quartiere "Case nuove" in zona Stazione, dove alla metà del secolo Salvatore Esposito, storico pizzaiolo per 50 anni del mitico Trianon di Via Pietro Colletta, continuò la sua arte. Oggi è il bravo **Vincenzo Esposito** a proseguire la grande tradizione di famiglia. Entrare nel suo locale, in una traversa di via Galileo Ferraris, ad appena pochi passi da piazza Garibaldi, ti dà la sensazione di essere a casa. Vincenzo, dal bancone posto al centro della pizzeria, dirige le operazioni e sa consigliare amici e appassionati sulla migliore scelta possibile. Il suo "cavallo di battaglia" è la pizza "Munaciello", ripieno con provola affumicata di Agerola, ricotta di cestino, ciccioli di Casavatore, antico pomodoro di Napoli, formaggio, basilico riccio napoletano, olio evo e pepe di Rimbasi. Da provare l'inedita "zia Sofia", con zucchine, datterino, provola, chips pestate e zenzero (realizzata per Pizza a Vico 2017) oppure una Marinara, magari con datterini, per cogliere tutta la grande arte di Vincenzo. E noi? Siamo legati alla Nerano, con zucchini...

Un buon motivo per andarci: perché il sorriso di Vincenzo si riflette in ogni sua pizza. Soprattutto dopo che l'avete gustata...

081 5537425



## Vuolo

L'attenzione alla salute e alla territorialità delle materie prime: sono queste le peculiarità nel lavoro di **Guglielmo Vuolo**. Classe 1960, il Maestro pizzaiolo, che vanta 40 anni di esperienza nella lavorazione della pizza napoletana, si identifica al 100% nella pizza napoletana verace. "Non amo gli 'inguacchi' sulla pizza - ama dire Guglielmo -. Per me occorrono pochi e ben accostati ingredienti ...e un impasto perfettamente maturato a temperatura ambiente". Su tutti, il Pomodoro campano del quale in questi anni si è fatto sostenitore anche creando la prima Carta dei Pomodori di un locale italiano. Si tratta di un documento che consente agli ospiti delle sue pizzerie a Eccellenze Campane di scegliere quale pomodoro vogliono sulla propria pizza tra circa 15 varietà, tra le più rare e tipiche della regione, descritte nelle peculiarità organolettiche e storiche. Vuolo ha prodotto almeno un altro paio di deroghe alla tradizione più stretta in nome della qualità: l'impasto all'acqua di mare, iposodico e ricco di oligoelementi, e le pizze farcite per coadiuvare la cura di alcune patologie, ideate con bioterapisti nutrizionali. Il prossimo step è la ricerca sull'olio evo: con l'Associazione Oleum sta mettendo a punto la Carta degli Oli.

Un buon motivo per andarci: perché Guglielmo ti sa spiegare che non esiste solo un pomodoro...

[www.guglielmovuolo.com](http://www.guglielmovuolo.com)







## Concettina ai Tre Santi

Terza e quarta generazione della famiglia, **Antonio e Ciro Oliva**, padre e figlio, sono un duo imbattibile. Per entrambi “la Pizza è il pane quotidiano...” Ciro, alla guida della Pizzeria di famiglia, cura personalmente la ideazione e lo sviluppo delle pizze, attraverso un lavoro continuo di ricerca, basato sulla valorizzazione della tradizione non disdegnando l’innovazione. La storia di “Concettina ai Tre Santi” inizia nel 1951 quando la bisnonna di Ciro, Concettina Flessigno Oliva, dinanzi al suo basso sfornava pizze fritte per tutto il Rione Sanità. Il nome della pizzeria deriva dal fatto che sorge accanto all’edicola votiva di tre santi: San Vincenzo Ferrari, Sant’Alfonso Maria de’ Liguori e Sant’Anna. Marinara e Margherita, due grandi classici della tradizione, hanno cresciuto intere generazioni di napoletani e ne hanno allenato il palato. Affianco a loro, negli ultimi anni è nata l’idea degli Oliva di “pizza eccellente” che annovera oggi circa una decina nuovissime creazioni in continuo rinnovamento. Le nostre indicazioni sono per la Fondazione San Gennaro (così chiamata perché sostiene l’istituzione benefica del Santo Patrono), da assaggiare “con o senza miracolo” (bianca o rossa): provola affumicata, antico pomodoro di Napoli, briciole dei taralli “nzogna e pepe”, basilico e olio evo; cornicione ripieno con salame di Napoli. Da non perdere assolutamente i fritti con lo Scarpariello: pomodoro di Corbara, pecorino bagnolese, peperoncino e basilico.

Un buon motivo per andarci: perché l’entusiasmo di Ciro per ogni sua nuova creazione è contagioso...

[www.pizzeriaoliva.it](http://www.pizzeriaoliva.it) - 081 290037



## Casa Vitiello, Caserta

**Ciccio Vitiello**, a 25 anni, è uno dei maestri pizzaioli più giovani del panorama italiano della pizza d’eccellenza. A soli 9 anni, Francesco è già con le mani in pasta, a 18 apre la sua prima pizzeria, poi la smania di imparare e mettersi in gioco è così grande che parte per gli Stati Uniti. Quando ritorna ha un unico obiettivo: creare un progetto che abbia come protagonista la pizza e il suo legame con il territorio. È così che nasce Casa Vitiello, una cascina - o meglio “quattro mura di tufo del Seicento” come le chiama lui - che la rendono un luogo unico nel suo genere. Ricerca sugli impasti, lievitazioni e attenzione alle materie prime sono i cardini del lavoro di Ciccio. A Casa Vitiello la tradizione sposa infinite combinazioni di gusto e sostanza, è così che si sceglie tra 7 impasti frutto di studio e lunghe lievitazioni: il tradizionale, la canapa, il grano arso, il multicereali, il finocchietto, la curcuma e il cacao.

Una pizza davvero imperdibile è la BLUE, con impasto di grano arso, blue di Bufala, fior di latte di Agrola, pancetta stufata di Nero Casertano, pepe da mulinello, olio extravergine di oliva caiazzano.

Un buon motivo per andarci: per capire la differenza tra i sette impasti di Ciccio.

[www.casavitiello.com](http://www.casavitiello.com) – 0823 388005





## 50 Kalò' – *Ciro Salvo*

Il New York Times gli ha dedicato un ampio servizio elogiando le tecniche di impasto e la scelta rigorosa delle materie prime. **Ciro Salvo**, classe 1977, si forma nella pizzeria del padre aperta a Portici nel 1968, prima come fornaio e poi all'impasto. Si diploma nel 1996 e la passione per la pizza diventa la sua professione. Nel 2014 apre a Napoli 50 Kalò a pochi passi dal lungomare Caracciolo e da Mergellina. La sua cifra stilistica è l'impasto: farine selezionate e tanta, tantissima acqua. **Ciro Salvo** è stato il primo a lavorare sull'idratazione dell'impasto; da oltre 20 anni si spinge al limite della lavorabilità stessa. Il risultato è una pizza morbida, altamente digeribile e dal gusto sorprendente. 50 Kalò, nel gergo non scritto usato da secoli dai pizzaioli, vuol dire "impasto buono". Il menù è basato su selezione delle materie prime, stagionalità e ricerca del buono: olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica de Le Peracciole, la tenuta agricola a Punta della Campanella del Don Alfonso 1890; i pomodorini del piennolo del Vesuvio dop; il pomodoro San Marzano Dop; il Fior di Latte di Agerola, la Mozzarella di bufala campana Dop ed altri latticini da caseifici selezionati; il raro Conciato Romano Predisio Slow Food; il Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi di stagionatura; ed ancora la cipolla ramata di Montoro, l'aglio dell'Ufita, le acciughe di Cetara, i capperi di Salina, la 'nduja artigianale di Spilinga. L'obiettivo è offrire pizze della tradizione e pizze d'autore, buone, fatte come tradizione comanda, dove ogni passaggio – dall'impasto al forno, al condimento finale –, ogni più piccola scelta, è frutto di una ricerca attenta e di una passione antica.

Un buon motivo per andarci: perché la pizza è anche una questione di profumo...

[www.50kalò.it](http://www.50kalò.it) - 081 19204667



## La Dea Bendata, *Pozzuoli*

Impasto leggero e digeribile, ingredienti di alta qualità, fritti asciutti e ben eseguiti e accoglienza molto cordiale. È su queste solide basi che sul lungomare di Pozzuoli nell'ottobre del 2013 nasce La Dea Bendata di **Ciro Coccia**, dove vengono servite pizze ottenute da un impasto a lenta lievitazione farcito con prodotti altamente selezionati che seguono l'avvicinarsi delle stagioni. Piatti simbolo sono l'esclusiva Cornucopia di pasta ripiena di piccoli e deliziosi fritti e il leggerissimo Ripieno Dea Bendata con zucchine, melanzane e peperoni stufati. Grande attenzione, però, viene riservata anche alle pizze della tradizione proposte con diverse combinazioni di pomodori e latticini. **Ciro Coccia** cresce tra lieviti e farine nella pizzeria di famiglia situata a Napoli nella zona della Duchesca, la pizzeria "Fortuna" di cui è attualmente unico titolare. Terzo di quattro fratelli (il primo è Enzo Coccia, patron delle pizzerie La Notizia), **Ciro** puntando tutto sull'altissima qualità delle materie prime. La digeribilità dell'impasto, che lievita per oltre 12 ore e raggiunge una perfetta maturazione, fa il resto: in pochissimi mesi La Dea Bendata ha ottenuto i "due spicchi" della Guida alle Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso.

Un buon motivo per andarci: perché da Fortuna a La Dea Bendata la storia (e la qualità) non si smentisce...

[www.pizzeriadeabendata.it](http://www.pizzeriadeabendata.it) - 081 19189636





## La Notizia

Definito “il Maestro della Pizza Napoletana” dalla Guida Michelin e “il pizzajuolo per antonomasia” dal Gambero Rosso, **Enzo Coccia** è oggi uno dei punti di riferimento per la cultura della pizza napoletana, che ha saputo trasformare la pizza da prodotto popolare ad autentica eccellenza gastronomica. Erede di una tradizione familiare nel mondo della ristorazione e della pizzeria, Coccia ha iniziato il proprio percorso di formazione fin da piccolo con passione e grande conoscenza della tecnica, della tradizione e del territorio, che lo spingono al ricorso esclusivo a prodotti di eccezionale qualità. Solo lo studio del territorio campano e delle sue materie prime, la conoscenza diretta dei migliori produttori e la selezione dei prodotti più adatti da abbinare all'impasto permettono, infatti, di rendere il monoprodotto pizza napoletana una vera opera d'arte. Nelle tre pizzerie di Enzo Coccia l'amore per il proprio lavoro si identifica con il piacere di cucinare per gli altri e renderli felici: La Notizia 53 dove esprime se stesso con una pizza tradizionale di grande pregio, La Notizia 94 dove osa originali abbinamenti e nuovi percorsi e stimoli sensoriali e 'O Sfizio d'a Notizia dove conferisce lustro e dignità a due preparazioni popolarissime, la pizza frita e la 'mpustarella.

Un buon motivo per andarci: per comprendere che cosa significa essere Maestri...

[www.enzococcia.com](http://www.enzococcia.com) - 081 714 2155



## Pepe In Grani, Caiazzo

**Franco Pepe** è un artigiano moderno con l'antica passione per la pizza. La sua competenza si fonda sull'esperienza di tre generazioni di maestri panificatori ed è andata sviluppandosi negli anni, arricchita dalla passione e dalla dedizione per l'impasto che ha reso noto Franco in tutto il mondo, facendo di Caiazzo (Ce) un punto di riferimento internazionale per gli amanti dell'italiana più famosa del mondo.

Da sempre attivo nella ricerca delle eccellenze più rappresentative dell'Alto Casertano - dall'olio di olive caiazzane, ai salumi di maiale nero casertano, dai ceci delle colline caiatine, alla cipolla di Alife e al conciato romano - Franco Pepe serve sulle sue pizze i sapori del territorio, divulgando e promuovendo così prodotti e produttori degni di nota. Un lavoro, intavolato con i contadini del suo territorio, che lo ha portato a riscoprire antiche sementi custodite da generazioni di famiglie contadine. La pizza alla maniera di Franco Pepe è il risultato di accurate ricerche e continue sperimentazioni su farine miscelate con maestria per creare un impasto profumato, saporito e leggero, rigorosamente lavorato a mano, così come vuole la tradizione della sua famiglia. Le più famose e antiche pizze di Pepe sono senza dubbio il Calzone con la scarola - ripieno di scarola riccia messa a crudo, alici di Cetara, olio e olive caiazzane e capperi - e la Pinsa conciata del '500 (o Mastunicola) - un disco di pasta soffice condito con un velo di sugna di maiale nero casertano, basilico, pepe, origano del Matese, conciato romano presidio Slow Food e confettura di fichi bianchi del Cilento.

Un buon motivo per andarci: è come La Mecca, bisogna visitarla almeno una volta nella vita...

[www.pepeingrani.it](http://www.pepeingrani.it) - 0823 862718







## Da Michele

Nel 1870 la famiglia Condurro diede origine ad una lunga tradizione di maestri pizzaioli nel cuore di Napoli. **Michele Condurro**, figlio di Salvatore, perfezionò l'arte familiare imparandone i segreti dai famosi maestri di Torre Annunziata esperti nella lavorazione della pasta e della cottura della pizza. Michele aprì la prima pizzeria nel 1906; nel 1930 si trasferì nell'attuale locale di via Cesare Sersale, definito da molti esperti e giornalisti "il tempio sacro della pizza". Da allora, cinque generazioni di maestri pizzaioli continuano l'attività del fondatore nel rispetto della tradizione e tenendo fede alle indicazioni di Michele, che volle la pizza napoletana solo nei gusti Marinara e Margherita, senza l'aggiunta di "papocchie", che ne alterano il gusto e la genuinità. I segreti di questo duraturo successo sono l'utilizzo di ingredienti naturali e l'impiego di un antico e collaudato metodo di lievitazione della pasta.

Un buon motivo per andarci: per ritrovare la storia della pizza napoletana in ogni spicchio.

[www.damichele.net](http://www.damichele.net) - 081 5539204



## Franco

L'11 dicembre 2015, dopo un lungo percorso di sperimentazione, inizia la nuova vita della pizzeria Franco, a due passi dalla Stazione Centrale di Napoli. Artefice di questo restyling è **Francesco Gallifuoco**, giovane rampollo di una famiglia che da oltre un secolo tiene viva la tradizione gastronomica partenopea. Il rapporto dei Gallifuoco con la cucina inizia, infatti, già alla fine dell'800 col bisnonno di Francesco. Non solo ricerca di una sempre maggiore leggerezza dell'impasto e selezione di ingredienti di altissima qualità ma anche attenzione verso le esigenze di clienti speciali: nasce così l'idea di proporre il menu anche in braille e in caratteri grandi per renderlo fruibile sia dai non vedenti sia dagli ipovedenti. Inoltre per venire incontro alle esigenze di una clientela non italiana, un menu digitale multilingue, corredato dalle foto delle pizze, permette la lettura anche in inglese e giapponese. Nel 2017, poi, viene introdotto, primo in Italia, un videomenu nella lingua dei segni sviluppato insieme all'ENS (Ente Nazionale Sordi). Ottime le pizze della tradizione tra le quali spicca la Margherita Verace con pomodori San Marzano Dop e mozzarella di bufala campana Dop.

Un buon motivo per andarci: per partire (o iniziare la vostra visita a Napoli) con il buon sapore di una pizza.

[www.ristorantepizzeriafranco.it](http://www.ristorantepizzeriafranco.it) - 081 5541892





## Umberto

Nel 1916 **Ermelinda** ed **Umberto Di Porzio** fondarono una piccola trattoria, conosciuta come "Don Umberto". Dieci anni dopo, grazie al successo della cucina di Ermelinda, i locali vengono ampliati e nasce un moderno Ristorante Pizzeria. Inizia in quell'anno la storia della pizza di "Umberto", alta e soffice, fatta d'ingredienti genuini e di tanta, tanta tradizione. Già, perché Don Umberto andava ripetendo che non era solo il cliente a fare il locale, ma erano soprattutto gli ingredienti genuini a dare una buona nomea all'esercizio. Il menù sempre ricco e variato e l'atmosfera squisitamente familiare sono divenuti da allora la caratteristica del locale: alcune sere, come per magia, la sala si trasforma in un palcoscenico su cui si esibiscono clienti e camerieri e dove si finisce sempre per cantare tutti in coro. "Umberto" è soprattutto il luogo dei ricordi: fidanzamenti, incontri importanti, cene d'affari, ospiti famosi... Nella bella sala anni Venti af-

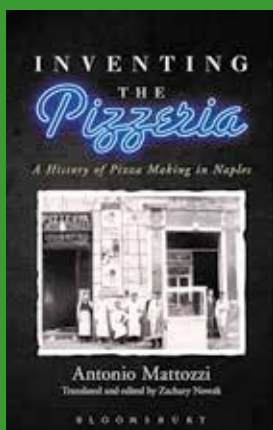
frescata con vedute partenopee, il genio matematico Renato Caccioppoli, nipote di Bakunin, riuniva a tavola i più bei cervelli dell'Istituto matematico napoletano, come Cafiero, Greco e Stampacchia. I sapori di "Umberto" hanno conquistato l'imperatore del Giappone Akio Hito, Kennedy, Anthony Quinn.

Nella storia della Pizzeria entra anche l'attenzione al sociale, con la tradizionale "cena dei bambini poveri", organizzata nel giorno di Sant' Antonio, in cui si offriva "pane cotto al forno".

Oggi sono i fratelli Linda, Lorella, Roberta e Massimo tramandare ai loro figli i legami, le emozioni, le gioie e le sofferenze che la grande tradizione dei Di Porzio sa offrire. Non a caso "Umberto" fa parte della prestigiosa Associazione Locali Storici d'Italia. Tra le pizze, vi consigliamo la Torzella (con provola d'agerola, torzelle, pomodorini, basilico, olio evo campano e pecorino Carmasciano) e la Regno delle Due Sicilie (con provola d'Agerola, ricotta di Fuscella, pistacchi e una grattugiata di limone).

**Un buon motivo per andarci: perché c'è tanto gusto (e stile) in un secolo di storia...**

**[www.umberto.it](http://www.umberto.it) - 081 418555**



La pizza diventa materia di ricerca universitaria in Inghilterra. Il contributo lo offre il libro "Inventing the Pizzeria. A History of Pizza Making in Naples" di Antonio Mattozzi, dell'Università di Napoli e discendente da una storica famiglia di pizzaiuoli, ed è curato da Donatella Mattozzi con Zachary Nowak, della Harvard University e direttore del Programma di Studi su Cibo & Sostenibilità dell'U-

niversità di Perugia. Il volume è ed è edito da Bloomsbury Academic, specializzata in testi universitari e collane sulla storia dell'alimentazione.







## Fresco

**Fresco Caracciolo** è il quinto nato nel gruppo dopo i locali di Roma, Londra, via Partenope e Vomero a Napoli. Davanti alla splendida cornice del golfo partenopeo, il locale gioca la sua scommessa con un importante pizzaiolo: Antonio Troncone, garanzia di una pizza eccellente, con grande attenzione agli impasti e ai prodotti di assoluta qualità. L'obiettivo è di giocare tutte le carte che offre l'agricoltura campana sulla materia prima, combinandola alla tradizione partenopea e all'esperienza di Antonio e del suo team. Tante le novità, dalle insalate colte direttamente dai campi di uno chef, all'accordo che fa di "Fresco Caracciolo"

la prima pizzeria in Italia a sostenere la nascita di un nuovo "Presidio Slow Food".

"Buono, pulito e giusto": il nuovo locale napoletano sposa in pieno il motto dell'associazione e la sua filosofia per un cibo di qualità, che rispetta l'ambiente, chi lo produce e chi lo consuma.

Grazie alla collaborazione tra "Fresco Caracciolo" e "Slow Food Campania", il pomodorino "Verneteco Sannitico", varietà beneventana che ha la particolarità di crescere in inverno, diventerà un nuovo Presidio, selezionato tra i prodotti dell'"Arca del Gusto", l'archivio dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici a rischio di estinzione realizzato da Slow Food in tutto il mondo.

**Un buon motivo per andarci: per sostenere, valorizzare e difendere i migliori prodotti della nostra terra.**

**081 6582823**



## 'a Pizza

**A** soli tre mesi dal lancio e dopo migliaia di pizze consegnate nelle case italiane, 'A Pizza, la start up napoletana di Maurizio Ramirez e Guido Freda, che produce pizze artigianali napoletane e le consegna surgelate direttamente a casa, lancia un nuovo gusto in edizione limitata. La Piennolo dop porta in tavola tutti i colori e il sole del Vesuvio, senza aromi o conservanti aggiunti. La lista degli ingredienti è semplice e di alta qualità: Pomodorino del Piennolo DOP, pomodorino giallo "Giagiù", olio EVO, fiordilatte, parmigiano reggiano, basilico fresco, sale. 'A pizza è una pizza artigianale, fatta a mano, a Napoli, da un pizzaiolo napoletano, cotta nel tradizionale forno a legna e immediatamente abbattuta per poter essere consegnata surgelata in tutto il mondo. E' disponibile in 6 varianti (Margherita, Bufalina, Primavera, Porcina, Piennolo Dop, Friariella). Gli ingredienti sono tutti di alta qualità, a Km zero, selezionati con cura tra i migliori fornitori.

**www.apizza.it - 800 931193**





# ANCHE A PARIGI CODE PER LA PIZZA

di ALBA PEZONE

**P**arigi, la Francia, il mondo. Sono tutti innamorati della pizza. Perché la pizza sa viaggiare ed è forse il solo cibo a saperlo fare: attraversa le frontiere e si adatta a tutte le culture. A Parigi, il romanzo della pizza comincia nel 1950: Bartolo Memola sbarca nella Ville Lumière (che non conosce la pizza) e apre la prima pizzeria napoletana in rue des Canettes, a Saint-Germain-des-Près : Chez Bartolo (Da Bartolo) per l'appunto. Un po' di Napoli nel cuore di Parigi: forno a legna, pizze tradizionali, pizzaioli napoletani. In prima pagina del menù d'epoca, la Tour Eiffel sorge dal golfo di Napoli. Ai Parigini piace la pizza di Bartolo, che sembra facile da copiare. Il malinteso è enorme. A Parigi fioriscono le pizzerie mediocri per palati poco esigenti. La pizza è famosa ma senza qualità. Quando esce dal tunnel, la pizza si è imborghesita.

Nel 2011, Julien Cohen (6 ristoranti italiani nella capitale francese) apre Pizza Chic in rue de Mézières (non lontano da Chez Bartolo) e dice basta alla non-qualità. Il menù recita così: l'impasto delle nostre pizze matura lentamente, almeno 5 giorni, usiamo solo farine e lieviti italiani e prodotti freschi di stagione.



© Laurence Mouton

Quanto costa una pizza? Da 14€ (la margherita) a 22€. Chic di nome e di fatto. Nel 2015, Parigi si fa venire il mal di pizza, e sogna di mangiare quella popolare, come a Napoli. A 32 anni, Victor Lugger e Tigrane Seydoux (innamorati d'Italia) aprono a raffica East Mamma, Ober Mamma, Mamma Primi e Biglove Caffè. Quattro trattorie-pizzerie dai prezzi accessibili perché i prodotti arrivano in diretta dall'Italia.

La pizza conquista Parigi, i Parigini fanno la coda (non si può prenotare) e i critici (gastronomici) criticano (è solo opportunismo, dicono).

Non io: l'intelligenza non è forse la capacità di cogliere le opportunità ?

Marzo 2017, Victor e Tigrane vanno oltre. Nel ventre di Parigi (il quartiere dei vecchi mercati, Les Halles), aprono Popolare: 900 mq, 250 coperti, 2 forni a legna, 30 persone (tra sala e cucina, quasi tutti Italiani). Una bella pizzeria progettata dall'architetto britannico Macaulay Sinclair. Obiettivo: 1000 pizze al giorno. Popolare: marinara a 4€, margherita a 5€ (farine Caputo, olio d'oliva Pianogrillo - uno dei miei preferiti, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte casertano). La pizza più cara costa 16€.

Di nuovo, i critici criticano (non è possibile, dicono). Non io: perché i pizzaioli sono veraci napoletani e perché la pizza è buona. La prova è nel piatto.

E se Parigi fa la coda per sedersi al tavolo della Regina Margherita, io mi chiedo: fare di "popolare" (la definizione della pizza) un marchio, perché nessun Napoletano, nessun Italiano ci ha mai pensato?

## POMODORO, FILIERA PARTECIPATA

Funky Tomato è un progetto di filiera partecipata, prendendo spunto dai modelli innovativi dell'economia della condivisione come le CSA (Community Supported Agriculture).

Dieci ricercatori lanciano una sfida al mondo dell'agroalimentare, inserendo nel contratto di filiera i consumatori, non più come elemento a cui vendere il prodotto, ma come parte finanziatrice e parte attiva della progettazione. L'obiettivo di Funky Tomato è costituire una comunità di agricoltori, braccianti e fruitori con lo scopo di raccontare che il pomodoro nel



Sud non è solo sfruttamento e caporalato, ma alleanza sociale: una rete tra agricoltori sceglie pratiche artigianali che rispettano l'alta qualità del pomodoro e la preservazione della cultura popolare generando un impatto sociale e ambientale. Le aree interessate sono Pomodoro Siccagno (Sicilia), San Marzano (Campania) e Seccagno di Tolve (Basilicata).

## ALBA PEZONE

Napoletana a Parigi. Giornalista, nel 2004 ha creato Parole in Cucina, la prima (e ancora l'unica) scuola di cucina italiana. Cucina, scrive e fotografa: ricette, storie, prodotti, insomma, tutto il buono della vita.



© Laurence Mouton



## IL DILEMMA: RICCIA O FROLLA?

**Un viaggio tra profumi e sapori delle sfogliatelle, autentici simboli della pasticceria campana**

**È** una delle espressioni più autentiche dell'arte pasticceria napoletana, nata quasi per caso nel XVI secolo nel conservatorio di Santa Rosa da Lima a Conca dei Marini, in provincia di Salerno: nella cucina del convento era avanzata un po' di pasta di semola. Invece di buttarla, le monache aggiunsero frutta secca, zucchero e limoncello, ottenendo un ripieno. Coperto il ripieno con un cappuccio di pasta sfoglia venne messo nel forno ben caldo. Il dolce, che riscosse molto successo tra gli abitanti delle zone vicine al convento, prese, appunto, il nome di Santarosa. Nel 1818 Pasquale Pintauro entrò in possesso di questa ricetta segreta, modificandola leggermente: nascono così le sfogliatelle riccia e frolla, come le conosciamo oggi. A quasi duecento anni dalla sua "reinvenzione", DODICI Magazine

vi propone un viaggio tra le principali, imperdibili pasticcerie dove assaggiare, amare e approfondire questa specialità tutta campana.



### CARRATURO

Parlando di aziende storiche non si può non partire dall'azienda che è stata fondata nel 1837 da Pietro Carraturo, che fece subito fortuna con la vendita di ricce e frolle. Dal 1904 è nell'attuale sede di via Casanova dove oggi Alessandro e Ulderico, quinta generazione dei Carraturo, gestiscono l'attività di famiglia, rispettando le tradizioni dell'Arte Pasticceria Napoletana. Punto di riferimento per gli appassionati napoletani e non, negli ultimi anni la Pasticceria è diventata meta dei turisti che si affacciano alla città antica attraverso la storica Porta Capuana, tanto da spingere i Carraturo ad organizzare un servizio di spedizione per mandare sfogliatelle ed altre specialità in tutto il mondo.



Il segreto degli “sfogliatellari”, come amano definirsi i Carraturo? Farina, ricotta, semolino, burro, canditi, zucchero a velo, vaniglia e uova. Il tutto lavorato con tanta passione e sapienza. E soprattutto senza conservanti o prodotti di sintesi chimica.

[www.carraturo.it](http://www.carraturo.it) - 081 5545364



### SALVATORE CAPPARELLI

Spostiamoci di poche centinaia di metri verso il Centro storico: in via dei Tribunali nella Premiata Pasticceria Capparelli è una delle tappe obbligate del turismo gastronomico napoletano. Qui, dal 1984, Salvatore Capparelli e Giuseppina Lausi realizzano sfogliatelle ricche con la pasta sfoglia, dorate e croccanti all'esterno, con un morbido ripieno di ricotta. Il profumo è inebriante, il gusto straordinario. Tutto merito di ingredienti selezionatissimi e genuini (semola, ricotta di pecora, zucchero, uova, cannella e cubetti d'arancio) sapientemente lavorati a mano. Il risultato? Un concerto di sapori dove ogni parte genera un'armonia di profumi e di gusti. Provare per credere. 081 454310



### DE VIVO - POMPEI

Di De Vivo ho amato subito l'autenticità, umana e professionale, della famiglia e dello staff, e soprattutto la sapienza della loro arte pasticceria: non a caso negli anni '30, i De Vivo avevano un rinomato panificio in cui vigeva una regola fondamentale: l'utilizzo del lievito madre. Sessant'anni e due generazioni dopo, la stessa regola vive ancora nei lieviti della pasticce-

ria De Vivo, oggi capitanata da Marco con la moglie Ester e la figlia Simona, con il Maestro pasticcere Enzo Faiella in laboratorio. Dalla passione De Vivo nasce la croccantezza di una calda sfogliatella, pronte a regalare un'emozione gustativa, anche grazie ad ingredienti freschi e naturali. Affianco al tipico dolce della tradizione napoletana, lavorato interamente a mano con materie prime di alta qualità (ricotta semola e canditi), De Vivo propone la sfogliatella con un ripieno di cremoso al gelso del Vesuvio; e la frolla, arricchita con crema pasticcera e amarene.

[www.lapasticceriadevivo.it](http://www.lapasticceriadevivo.it) - 081 863 1163



### MENNELLA

A Torre del Greco la migliore tradizione pasticceria dal 1969 si lega al nome Mennella. Oggi l'azienda, orgogliosamente a conduzione familiare, è tra le imprese dolciarie più apprezzate della Campania, con sette punti vendita in tutta la regione. Alla guida dell'azienda oggi ci sono i figli di Antonio, il fondatore: Vincenzo, Roberto e Giuseppe.

La cultura della tradizione, la creatività unita a una filosofia improntata sulla ricerca di ingredienti di qualità e la completa dedizione al lavoro svolto “come una volta”, hanno determinato il successo di Mennella: ogni prodotto viene preparato nel pieno rispetto dell'antica tradizione artigianale. Il rigore delle tecniche di lavorazione permette di ottenere, come nel caso delle sfogliatelle, un prodotto finale curato nel dettaglio e, per questo, unico. Solo materie prime d'eccellenza, accuratamente selezionate e certificate, entrano nel laboratorio dove sono banditi semilavorati e aromi: gli unici grassi utilizzati sono il burro fresco e per alcune ricette antiche lo strutto. Gli agrumi della Penisola Sorrentina e della Costa d'Amalfi sono lavorati in laboratorio e diventano canditi e aromi naturali grazie a continui investimenti in attrezzature e innovazione tecnologica.

[www.pasticceriamennella.it](http://www.pasticceriamennella.it) - 081 8811541





## SAL DE RISO

Passione, entusiasmo e collaborazione animano la grande squadra di Sal De Riso e danno vita a una delle realtà produttive pasticciere più famose d'Italia. Immersa nel verde di Tramonti, il moderno laboratorio occupa una superficie di 1.500 mq. Il vero punto di forza di Sal De Riso sono gli ingredienti sempre di altissima qualità: frutta selezionata direttamente nei campi dei produttori, i limoni Costa d'Amalfi IGP, le arance e i mandarini, che vengono utilizzati freschi e canditi direttamente in laboratorio, senza alcun conservante o additivo chimico. Sempre presente in laboratorio, Sal De Riso segue personalmente ogni fase della produzione, confrontandosi con la sua squadra. Rivendicando l'origine amalfitana della sfogliatella, a pochi chilometri dal laboratorio di Tramonti e dalla modernissima pasticceria di Minori, Sal De Riso svela il segreto della sua ricetta, ovviamente fatta con tutti ingredienti provenienti dal suo territorio d'origine: farina debole, zucchero, burro morbido, tuorli, uova intere, sale, bacca di vaniglia, buccia di limone grattugiata. Per il ripieno: semolino, pizzico di sale, pizzico di cannella in polvere, mezza bacca di vaniglia, uova, ricotta, zucchero, arancio candito.

[www.salderiso.it](http://www.salderiso.it) - 089 877941



## POPPELLA

Non poteva mancare all'appello il mitico Fiocco di Neve di Poppella, la specialità che vanta più tentativi di imitazione (come la Settimana Enigmistica). Il bravo Ciro, che già propone ottime sfogliate nei due locali

della Sanità e di Santa Brigida (affianco alla Galleria, a due passi da via Toledo e piazza Municipio), non se l'è fatto ripetere due volte e ha tirato fuori, in esclusiva per DODICI Magazine, una sfogliatella al Fiocco di Neve. Come chiamarla? Sfoc? Sfoglianeve? Si accettano suggerimenti... Chi l'ha assaggiata garantisce che è buona come il Fiocco di Neve e che, una volta provata, è difficile dimenticarla. **081 455309**



## SALVATORE GABBIANO

Salvatore Gabbiano, bravo Maestro Pasticciere di Pompei, trasferisce nella sua attività la cultura storica della cittadina vesuviana coniugandola con una straordinaria creatività e innovazione, sempre all'insegna del buon gusto. Dalla rilettura del patrimonio archeologico pompeiano (è figlio di un mosaicista) nascono specialità come la Focaccia Settanta9 d.C (realizzata con ingredienti ispirati dalla cucina antica di Pompei) e il Pan-Stru del Vesuvio, esclusivamente a base di prodotti vesuviani. Con lo stesso impegno, competenza e soprattutto spirito di dedizione, abbinando il passato al presente, nei suoi punti vendita, affianco alle specialità napoletane rilette anche in chiave moderna, non potevano mancare le classiche sfogliatelle napoletane, con qualche innovativa variazione sul tema. Sempre all'insegna del gusto.

[www.gabbianopasticceria.it](http://www.gabbianopasticceria.it) - 081 8636305



## CASA INFANTE

Cosa tirerà fuori quello scugnizzo della pasticceria napoletana che è Marco Infante? Tra l'ennesimo

“boccacchiello”, lo Zeppolone o il nocciomandorlato, arriva la notizia che il nuovo locale milanese di Casa Infante è diventato subito un punto di riferimento per gli amanti della sfogliatella, sia essa riccia o frolla, sempre ottime, fragranti, calde al punto giusto. Non vi preoccupate, non serve andare a Milano...i punti Casa Infante sono disseminati in tutta Napoli.

[www.casainfante.it](http://www.casainfante.it) - 081 19303598



### CUORI DI SFOGLIATELLA

25 anni fa, sul corso Novara, di fronte alla Stazione Centrale di Napoli, nasceva il “Cuore di Sfogliatella” di Antonio Ferrieri. In 25 anni la sperimentazione, la passione, la qualità hanno impreziosito e fatto evolvere la classica sfogliatella napoletana in altri 25 diversi cuori di sfogliatella tra dolce e salato. Dal ripieno con salsiccia e friarielli a quello con acciughe e provola; dalla ricotta e pera, al caffè, al panettone. “La sfogliatella è un dolce ricordo – dice Ferrieri –, è una preziosa tradizione, è un biglietto da visita saporito della nostra città”.

[www.cuoridisfogliatella.it](http://www.cuoridisfogliatella.it) - 081 285685



### PANSA

Il nostro primo viaggio alla scoperta delle migliori sfogliatelle finisce dove era partito, sulla Costiera Amalfitana. Fondata nel 1830, la Pasticceria Pansa ha mantenuto immutato il fascino trasmesso dall'arredamento ottocentesco che profuma tuttora dell'essenze dei Padri, tra quegli specchi dorati che riflettono ancora

le immagini di personaggi famosi come Ibsen, Wagner, Longfellow e Quasimodo. Iscritta all'albo dei Locali Storici d'Italia, è uno degli ambienti di produzione e degustazione dolciaria più antichi della Campania.

Fedele alla tradizione di Conca dei Marini, Pansa realizza le sue sfogliatelle Santarosa esclusivamente con ingredienti naturali: farina di frumento, acqua, strutto, zucchero, sale, ricotta dei monti Lattari, zucchero, crema pasticcera (latte fresco, zucchero, farina 00, tuorli, amido di mais, bacche di vaniglia), cubetti di arancia candita, uova, gocce di cannella, semola, amarene, zucchero a velo. Che dire? Assaggiatela ad Amalfi, una tappa obbligata in Costiera.

[www.pasticceriapansa.it](http://www.pasticceriapansa.it) - 089 871065



### MONTEFUSCO, CHEF “SOCIAL”

Antonino Montefusco, chef stellato di Terrazza Bosquet dell'Excelsior Vittoria di Sorrento, si aggiudica a Milano il premio “Miglior Chef digital e social” del prestigioso Chefawards 2017, riconoscimento assegnato sulla base delle recensioni online lasciate da oltre 3 milioni di persone su oltre 400 mila ristoranti presenti sul web. Su 600 ristoranti selezionati, solo 10 gli chef vincitori degli award. I profumi e i sapori dei piatti di Antonino Montefusco ricordano la sua terra, ma tecniche ed accostamenti sono frutto di una grande tecnica, maturata alla corte dei grandi chef, tra cui Heinz Beck, da cui ha appreso rigore e capacità di fare risultato.

L'Excelsior Vittoria di Sorrento, hotel icona della ospitalità di lusso, da 5 generazioni di proprietà della famiglia Fiorentino, è guidato da Guido Fiorentino, CEO e Presidente, e dalla dinamica e tenace Hotel Manager Tiziana Laterza. (081 8777822 - [rsvp@exvitt.it](mailto:rsvp@exvitt.it))





# PIAZZA DEL PLEBISCITO UN SOLE NEL CENTRO DI NAPOLI

**Storia e presente dell'antico Largo di Palazzo, con il suo emiciclo che lo avvolge coreograficamente**

di ROBERTO COLONNA

**È** difficile non avvertire un senso di spaesamento quando si attraversa Piazza del Plebiscito. Con i suoi oltre venticinquemila metri quadri è senza dubbio il miglior epilogo possibile di quel asse ideale che nasce nell'emiciclo di Capodimonte e, dopo aver attraversato il monumentale ponte della Sanità, il Museo Archeologico Nazionale, piazza Dante e la lunga via Toledo, si conclude in questa sorprendente agorà ombreggiata nientemeno che dal Palazzo Reale. Eppure, si può dire, sia una piazza moderna, visto che la sua inaugurazione avviene, solo, nel 1846, a quasi quattro decenni dalla promulgazione dell'editto murattiano con cui si dava ordine di edificare il nuovo Foro Gioacchino. Rispetto al progetto di Murat, Ferdinando I, a dire il vero, si limitò a trasformare in una chiesa, dedicata a San Francesco di Paola (il santo che aveva "permesso" il ritorno dei Borbone a Napoli), l'edificio di forma circolare posto al centro del

portico colonnato che, come ci ricorda Teresa Colletta, nelle intenzioni del sovrano francese avrebbe dovuto "risolvere il problema del fondale con funzione di quinta, contrapposta a quella del Palazzo Reale". Ma Piazza del Plebiscito, si può dire, sia (ri)nata alla fine del Novecento, prima con un concerto, indimenticabile, di Pino Daniele che, nel giorno di San Genaro del 1981, suonò davanti a duecentomila persone. E poi, nel 1994, quando l'allora sindaco Antonio Bassolino, con una scelta che gli garantì le critiche da parte di quasi tutta la cittadinanza, decise di pedonalizzarla e, soprattutto, liberarla dalle macchine e dai motorini che l'avevano resa un degradante e degradato parcheggio. Da allora in avanti, la piazza si è caratterizzata per essere uno dei centri più importanti della vita culturale cittadina: dalle installazioni d'arte del periodo natalizio – chi non ricorda, per esempio, la "Montagna di sale" di Mimmo Paladino? –, a luogo





*‘nu teatro antico, sempre apierto, ce nasce gente  
ca senza cuncierto, scenne p’ ‘e strate e sape recita’*

preferito e prediletto per concerti, manifestazioni ed eventi di ogni tipo. Una centralità a cui sembra credere molto anche l'attuale amministrazione, la quale, grazie a un bando pubblico, ha affidato a privati gli spazi all'interno del colonnato, per trasformarli in botteghe di artigianato, di presepi e di gastronomia, capaci di offrire il meglio della tradizione napoletana. Quasi a voler suggellare una vocazione che viene da lontano, a conferma che Piazza del Plebiscito è davvero 'nu teatro antico, sempre apierto, ce nasce gente ca senza cuncierto, scenne p' 'e strate e sape recita'.



# Rubrica STAMPA E POTERE

di GIANFRANCO COPPOLA



## L'autogol di De Laurentiis

CONSIGLIERE NAZIONALE USSI (UNIONE STAMPA SPORTIVA ITALIANA) MEMBRO EXECUTIVE COMMITTEE EUROPE AIPS (ASSOCIATION INTERNATIONALE DE LA PRESSE SPORTIVE)

**A** stagione in archivio, il Napoli infila nel bilancio una serata magica, fatta eccezione per il risultato. Contro il Real Madrid al San Paolo dall'urlo champions da record ai primi 50 minuti da cineteca, spiccano due elementi che fanno capire come il calcio sia davvero il racconto della vita. Il giro di campo con ovazione per Careca simboleggia la forse unica capacità che ha il calcio di rendere appassionanti i racconti tra le generazioni. E i festeggiamenti per il trentennale della vittoria del primo scudetto, l'ennesima occasione sciupata da questo Napoli per dimostrarsi legato a Napoli senza spacchettare la storia in epoche, lo confermano. Allo stadio erano in tanti quelli che 30 anni fa non erano nati, ma sapevano perfettamente chi fosse il brizzolato signore che tirava bombe nelle porte avversarie. E nella coreografia del tifo è sbucato uno striscione né imponente né variopinto: Ferlaino torna. Secco, una frustata, in mondovisione, per de Laurentiis. Il dopo gara del presidente è stato ancora una volta nefasto. Urla, tuoni e fulmini in diretta su Mediaset. Sandro Sabatini è stato mio compagno di lavoro anni fa, lo conosco dai tempi in cui era giovanissimo e brillante speaker del basket a Montecatini. Ha provato ad arginare lo tsunami presidenziale mostrando fastidio. Urlare senza contraddittorio e accusare assenti è notoriamente scorretto. Ma abbinare popolarità a lucidità non è facile. De Laurentiis ha sbagliato più volte. Ha investito di insulti il redattore da Napoli della Gazzetta dello Sport. E ha evocato la wuewtome meridionale applicata al calcio, laddove le squadre con le maglie a strisce è vero che sono quelle che hanno vinto di più ma forse anche perché frutto di programmazione, investimenti, professionalità anche fuori dal campo. Premetto che la Gazzetta dello Sport non ha bisogno di avvocati difensori, e il collega e amico Mimmo Malfitano conosce la strada del giornalismo partendo da campi polverosi non da box riscaldati e hostess gentili. A lui solidarietà anche come marito e genitore, sapendo come proiettili verbali sparati al microfono possano creare inquietudini in chi va a fare la spesa o va al cinema o a lavoro senza scorta. E intendo i familiari di Mimmo, soprattutto. Poi ci commuoviamo di fronte alle disgrazie

improvise, alle vittime innocenti. Tra social che diventano campi di sterminio (pensiamo a Tiziana Cantone, la ragazza suicida dopo suoi video hard in rete) e parole in libertà siano i 140 caratteri dell'eccellenza o le vagonate di parole su Facebook, pensiamo tutti di vivere da primattori, senza osservare le regole. Soprattutto del buonsenso. Torniamo a Ferlaino, dunque. Quando il Napoli urlò l'applicazione del criterio della responsabilità oggettiva per la monetina che colpì Alemao a Bergamo, trovò al suo fianco nella esigenza della corretta applicazione delle regole la redazione sportiva della Rai, direttore generale Biagio Agnes, e due giornali del nord: il Corriere della Sera e la Gazzetta dello Sport. I primi quotidiani che aveva in squadra esperti di politica sportiva: Nino Petrone sul Corrierone, Mino Mulinacci sulla Gazzetta. Avversario nella contesa era il Milan del potente e ricco Berlusconi, ma Ferlaino viaggiò tra i Palazzi del Pallone con sottobraccio i due influenti giornali milanesi che ribadivano le ragioni del Napoli. Basta questo per confermare il rigore dei giornali, e soprattutto ribadire come non serve - in Italia - affrontare la folla scortata da body guard che sembrano la riedizione di guardiani della Cia, a Langley in Virginia. Non serve isolare la squadra dal contesto non regalando un allenamento mensile al San Paolo, gratuito, per i tanti nonni, genitori e bambini che vivono le difficoltà di una città con alto tasso di disoccupazione. Il discorso sarebbe ancora lungo, e "Nord chiama Sud" era una trasmissione della Rai, si produceva proprio a Napoli, che richiamava la voglia di unire il Paese. Il titolo di Libero è stato mortificante (Piagnisteo napoletano, da qui anche una querela ma ormai tutti cercano di far parlare di se) ma ha trovato chi è riuscito a fare peggio. Dopo le conferenze stampa ad invito, de Laurentiis avrebbe voglia di convincere il commissario della Lega di Serie A, il presidente federale Tavecchio, di far passare la linea secondo cui alle gare possano essere presenti solo giornalisti invitati. Lo disse proprio a chi scrive in una solita folata di apparente voglia di imporre voce e idee senza contraddittorio, ma non dovrebbe andargli di lusso. L'unica regola non scritta è quella che tiene in piedi una società: il buonsenso.





# QUANDO L'AGONISMO È CHIMICA RONCELLI AL CONI CAMPANIA

**Intervista con il nuovo presidente regionale: Rafforzerò il rapporto col mondo della scuola**

di CARLO CANTALES

**C**lasse 1945, una laurea in Chimica, varie cattedre tra istituti superiori e la facoltà di Scienze MM.FF.NN. della Federico II, con numerose pubblicazioni scientifiche all'attivo. Stella d'Oro al Merito Sportivo, a 23 anni nasce la passione per lo sport col Tennis Tavolo, prima da atleta, poi da dirigente. Sergio Roncelli è il nuovo presidente del CONI Campania.

**Presidente, congratulazioni per la sua elezione. Un'elezione che nasce da un amore lontano per lo sport...**

Ripenso spesso al mio percorso nel mondo sportivo, che nasce nel 1968, quando mi avvicinai al mondo del Tennis Tavolo da semplice atleta curioso di questa disciplina. Bastò poco però per fare un passo avanti, perché nel 1970 già ebbi il primo incarico federale di Vice Presidente Regionale, diventando 10 anni dopo Presidente

Provinciale della FITeT e poi Regionale dal 2002 ad oggi, mentre nel 1992 arrivò anche la nomina nella Federazione Hockey su Prato, prima come Delegato Provinciale, poi dal 2012 in chiave regionale. Parallelamente già dal 1984 iniziai ad operare nell'ambito della giunta del CONI Provinciale di Napoli, per divenirne vice presidente dal 2005, poi Delegato Provinciale dal 2013 ed oggi, con onore ed umiltà, inizio il mio cammino alla guida del CONI della Campania.

**La sua candidatura è maturata alla chiusura del ciclo condotto da Cosimo Sibilia. Una decisione dettata da una qualche necessità del sistema o dalla ricerca di specifici obiettivi?**

Mi piace pensare che la scelta è stata quasi naturale, sia per lo stretto rapporto di collaborazione con il presidente uscente, sia per il consenso che si è andato a costruire intorno al mio nome, tant'è



che mi sono ritrovato ad essere l'unico candidato: un bel messaggio di unità e coesione mandato dal nostro mondo sportivo.

Tutt'oggi ancora sono tesserato come atleta e partecipo alle competizioni del Tennis Tavolo come "veterano", riuscendo a mantenere quel contatto quotidiano con il mondo degli atleti e dei tecnici, fondamentale per recepire ed affrontare i tanti problemi e le tante esigenze che il territorio chiede di affrontare, ma allo stesso tempo desideroso di portare avanti ed evolvere progetti in embrione o già avviati. Quindi potrei dire che la risposta sta nel mezzo.

### Su cosa sta puntando maggiormente il CONI?

Il CONI ha il compito di supportare le Federazioni e di promuovere la pratica sportiva. Stiamo in primis rafforzando il rapporto col mondo della scuola, convinti di poter contribuire nella lotta ad alcuni mali dei nostri giorni come la sedentarietà e l'obesità infantile, ma anche la violenza ordina-



Sergio Roncelli nuovo presidente del CONI Campania

ria, promuovendo i corretti stili di vita che lo sport porta insiti nel proprio DNA. Poi si sta puntando tanto sulle competenze e sul settore giovanile, come dimostra l'innumerabile quantità di titoli ed atleti di alto livello, che devono ben far sperare per gli anni a venire.

### Sfide, obiettivi ed orizzonti: cosa riserverà il suo mandato?

La sfida principale riguarda l'Universiade di Napoli 2019, l'appuntamento più importante che aspetta la nostra regione, occasione per tornare dopo quasi tre decenni ad investire seriamente nello sport e nelle infrastrutture campane che, nonostante tutto, hanno rivelato uno stato meno grave di quello percepito.

Il lavoro di concerto con la Delegazione e l'Agenzia Regionale delle Universiadi ha portato alla selezione degli impianti da ripristinare, senza intervenire su nuove costruzioni, perché già esiste ciò che serve: si interverrà ad esempio sullo Stadio San Paolo, sull'Albricci, sulla Scandone e sul CUS.

Il tutto senza tralasciare le necessità ordinarie, con atti di pressing politico o di consulenza come nella controversia relativa allo Stadio Arturo Collana, con posizioni nette di monitoraggio e garanzia per l'applicazione della legge regionale sullo sport o nel supporto a vari enti per l'accesso alle agevolazioni del Credito Sportivo.



Sergio Roncelli al centro tra il Presidente nazionale del CONI Giovanni Malagò e il suo predecessore Cosimo Sibilia



## Soddisfazione o delusione La Stagione 2016/17 degli Azzurri

ESPERTO DI CALCIO E APPASSIONATO CULTORE DEL NAPOLI

**S**i è appena conclusa la stagione 2016/17 degli azzurri del Napoli e sicuramente un senso d'incompiutezza, di un "poteva essere e non è stato", aleggia tra i tifosi più accesi e meno riflessivi, per tacere di certa parte della critica nazionale, sempre pronta a giudicare un'annata se non attraverso i trofei conseguiti. Si è molto discusso su quello che doveva essere il ruolo del Napoli, in ragione del 2° posto conseguito 12 mesi orsono, al termine di una cavalcata entusiasmante che la portò a scavalcare la compagine giallorossa capitolina. Analizzare tutto quanto fatto dal team di Sarri, alla luce del mero conseguimento della 3<sup>a</sup> piazza, con conseguente accesso ai gironi champions se non attraverso gli insidiosi preliminari, non è oggettivamente semplice, se ci si ferma appunto al dato freddo del gradino inferiore rispetto alla stagione precedente. Semplice non è, appunto, ma proviamo ad andare oltre, cercando e trovando la ricchezza prodotta. Si è trattato, a ben vedere – al netto della fuoriuscita agli ottavi di finale Champions ad opera dei blancos madrilisti ed alla semifinale Tim Cup per mano degli ancora una volta scudettati juventini (seppure con l'ombra forte di un arbitraggio non all'altezza) - di una stagione contrassegnata da numeri da capogiro, che non possono e non devono consegnare alla storia un giudizio finale negativo. Il maggior numero di gol stagionali (4° anno di fila sopra i 100), maggior numero di segnature fuori dalle mura amiche (record precedente risalente alla stagione '49 - '50), minor numero di sconfitte rispetto alle compagini che l'hanno preceduta in graduatoria, ben quattro giocatori (il tridente di attacco oltre al capitano "Marekiaro") in doppia cifra, valore di mercato della maggior parte della rosa aumentato a dismisura e tanto altro ancora.

Non può sfuggire in questa panoramica la felice intuizione di Mr. Sarri allorquando, a seguito del gravissimo

incidente di gioco patito da Milik, ha dovuto inventarsi un nuovo centravanti, capace di scardinare le difese avversarie, ricerca che è costata l'assenza di risultati positivi nel mese di ottobre 2016 e che, di fatto, ha generato il vero distacco dalla Juventus, in ottica scudetto. Allenamenti su allenamenti hanno poi prodotto un autentico gioiello, Dries (Ciro) Mertens, con un bottino di oltre trenta segnature complessive (fra campionato e coppe), risultato incredibile per chi attaccante puro non era mai stato. I suoi guizzi, le sue serpentine, la sua capacità straordinaria di sterzare da un lato all'altro con una velocità sorprendente per qualsivoglia avversario, lo hanno consacrato autentico bomber, amatissimo beneamino di una folla impazzita, nonché oggetto del desiderio da parte delle compagini d'oltre frontiera, pronte a soffiargli a de Laurentis (che lo ha blindato con un contratto più che raddoppiato, sulla scia di quello di Insigne) a colpi di cascate di milioni di euro.

Ma in tutto questo, il vero, autentico e sublime artefice di un'annata che passerà alla storia del Calcio Napoli, non può che essere il condottiero Maurizio Sarri, l'incontrastato protagonista di un gioco che ha affascinato (e compattato) la critica tutta, con la sua fitta rete di passaggi, con l'aggressione immediata al portatore di palla avversario, con i fraseggi mandati a memoria, con i lanci di Insigne per Callejon, con le incursioni centrali ed elegantissime di un sempre più efficace capitano Hamsik, insomma una splendida orchestra, incapace di steccare, se non in rare occasioni, per quanto fatali, ai fini del verdetto finale (vero Pescara, Palermo, Sassuolo ed Atalanta?). Ora... le vacanze, ma solo per i giocatori, posto che la società dovrà lavorare sul mercato in modo intelligente ed oculato, creando le giuste premesse per un futuro più radioso e, possibilmente, con qualche titolo in bacheca. Buon'estate.



# CAPOEIRA MADE IN NAPLES

**Un mix tra movimento, ritmo e musica per ritrovare l'equilibrio con il proprio corpo**

di CARLO CANTALES

**G**iovanni Coraggio, precursore della Capoeira a Napoli, autore di due tesi di laurea sul tema, è il fondatore della prima scuola partenopea che vanta ormai più di 20 anni di attività. DO-DICI lo ha incontrato per chiedergli come si legano le origini sudamericane di quest'arte con le tradizioni della Città del Sole...

“La Capoeira – spuefa Coraggio – nasce in Brasile come lotta tra schiavi. Un modo per muoversi, tenersi in forma e per farsi trovare pronti ad ogni evenienza, mascherando al contempo l'arte bellica dal ritmo e dall'acrobatica che la facevano apparire come un ballo agli occhi delle guardie carcerarie. Da lì una continua evoluzione ed una progressiva espansione nel mondo: ovviamente non poteva non approdare in Italia ed al sud, soprattutto a Napoli, la città dai “milleculure”, che vede persino nella propria lingua delle contaminazioni dello spagnolo e del portoghese, sia nel lessico che nella grammatica, senza dimenticare il grande valore culturale del ritmo, della musica e della danza tradizionale.

**In cosa consiste di preciso questa disciplina e che presupposti richiede?**

Nel gergo la Capoeira si “gioca” e chiunque può avvicinarsi, senza limiti imposti dall'età o dalla costituzione o dal grado di preparazione fisica, tant'è che anche persone portatrici di handicap possono provare ad approcciarsi. Il clima di armonia e divertimento, la semplicità del vestiario – composto da pantalone e maglia bianca con una corda in vita – e l'utilizzo dell'insieme composto da voce, mani e, ove possibile, strumenti a percussione permette a tutti i praticanti, a prescindere dal proprio livello, di poter “giocare” ovunque ed in ogni momento.

**Un mix tra movimento, corporeità, ritmo, musica e strumenti. Ci spieghi cosa regala la Capoeira a chi la pratica...**

È difficile trovare qualche ritorno non positivo di questa pratica! Allenarsi o giocare Capoeira comporta un allenamento completo, psichico e fisico,





intervenendo sulla forza, sulla resistenza, sulla potenza e sulla conoscenza di se e del proprio corpo nello spazio, rafforzando l'autostima dei singoli, sia grazie alla tonificazione del proprio fisico, sia per l'apporto di socializzazione intrinseca che regala nella pratica di gruppo.

**Avete svolto nel mese di maggio la vostra annuale kermesse "Capoeira Na Rua", divenuta ormai di caratura internazionale. In cosa consiste?**

Ogni anno organizziamo questa vera e propria festa della Capoeira, nata per far incontrare amici da ogni parte d'Italia, poi evolutasi con amici provenienti da ogni parte del globo, potendo oggi svolgere dimostrazioni in strada - da cui il nome "Capoeira Na Rua" - per tutta la città con maestri nazionali ed internazionali. Ad anni alterni si svolge la Roda in strada e poi la cerimonia di cambio della corda (relativa al livello), momento di gioia ed aggregazione che conta sul supporto di tanti amici e delle istituzioni, tant'è che anche il Sin-

daco di Napoli, Luigi de Magistris, ha partecipato con noi all'edizione 2016.

**Una passione così marcata e dal bagaglio culturale ed aggregativo così importante va conosciuta, ma soprattutto divulgata. Come si articola l'addestramento per potersi avvicinare alla Capoeira?**

Tradizionalmente siamo abituati ad incontrarci due volte la settimana per l'allenamento e lo studio, cui si somma un terzo incontro, solitamente tra il venerdì e la domenica, in cui ci si ritrova per la Roda. Così, dopo aver allenato il corpo in tutte le sue parti (muscoli, tendini, legamenti, resistenza, potenza, agilità, ecc...) e la mente nel controllo del movimento e della musica, concludiamo col piacere dello stare assieme e condividere tempo ed esperienze, facendo attraversare il corpo dal ritmo per mettere in circolo endorfine e carica ad ognuno dei partecipanti. La Capoeira è un concentrato di dinamicità ed allegria, ingredienti indispensabili per la vita ed il benessere di ogni individuo ai giorni nostri: non penso esistano motivi migliori per essere indotti a provare!

me e condividere tempo ed esperienze, facendo attraversare il corpo dal ritmo per mettere in circolo endorfine e carica ad ognuno dei partecipanti. La Capoeira è un concentrato di dinamicità ed allegria, ingredienti indispensabili per la vita ed il benessere di ogni individuo ai giorni nostri: non penso esistano motivi migliori per essere indotti a provare!





**Grand Hotel Excelsior Vittoria**  
Piazza Tasso, 34  
80067 Sorrento  
Tel. 081 8777836  
terrazzabosquet@exvitt.it



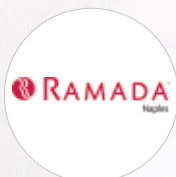
**Il Vero Bar del Professore**  
Piazza Trieste e Trento, 46  
80132 Napoli  
Tel. 081 403041



**Fabbrica Cioccolato Gay-Odin**  
Via Vetriera, 12  
80133 Napoli  
Tel. 800200030



**R.Y.C. Canottieri Savoia**  
Banchina S. Lucia, 13  
80132 Napoli  
Tel. 081 7646162



**Ramada Naples City Center**  
Via Galileo Ferraris, 40  
80142 Napoli  
Tel. 081 3602111  
www.ramadanaples.com



**Romeo hotel**  
Via Cristoforo Colombo, 45  
80133 Napoli  
Tel. 0816041580  
www.romeohotel.it



**Libreria Vitanova**  
Viale Gramsci, 19  
80122 Napoli  
Tel. 081 19500886  
www.vitanova.bio



**Renaissance Naples Hotel Mediterraneo**  
via Ponte di Tappia, 25  
80133 Napoli - Tel. 081 7970001  
www.mediterraneanapoli.com



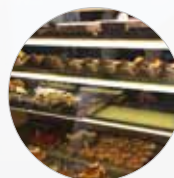
**Le Zirre Napoli**  
Via Bisignano, 68  
80121 Napoli  
Tel. 081 19177826  
www.lezirrenapoli.it



**Gabbiano**  
Via Lepanto 153  
80045 Pompei (NA)  
Tel. 081 8636305



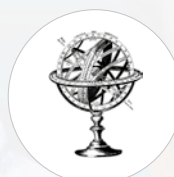
**Poppella**  
Via Santa Brigida 69/70  
80137 Napoli  
Tel. 081 455309



**Bar Santoro**  
Via Simone Martini, 113  
80128 Napoli  
Tel. 081.5606749



**Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel**  
Via Carbonara, 111/112  
Napoli 80139  
Tel. 081 0160111



**Libreria Colonnese**  
Via San Pietro a Majella, 32-33  
Via San Biagio Dei Librai, 100  
80138 Napoli  
Tel. 081459858



**La Caravella**  
Via M. Camera, 12 / Vico Masaniello, 14  
84011 Amalfi - Costa d'Amalfi (SA)  
Tel. 089 871 029  
www.ristorantelacaravella.it



**Teatro Augusteo**  
Piazzetta duca d'Aosta 263  
80132 Napoli  
Tel. 081 414243  
www.teatroaugusteo.it



**Oasis Saporì Antichi**  
Via Provinciale, 8/10  
83050 Vallesaccarda (AV)  
Tel. 0827 97021 - 97444  
www.oasis-saporiantichi.it



**Pasticceria De Vivo**  
Via Roma, 36 - 80045 Pompei (NA)  
Tel. 081 863 1163  
Centro Commerciale La Cartiera  
via Macello, 22 - 80045 Pompei (NA)  
Tel. 081 850 3837





**Hotel S. Brigida**  
Via S. Brigida, 6  
80133 Napoli  
Tel. 081 1933 8206



**La scialuppa**  
Piazzetta Marinari, 5  
80132 Napoli  
Tel. 081 7645333



**Il tempo del vino e delle rose**  
Piazza Dante 44/45  
80135 Napoli  
Tel. 081 0145940



**Foto 12**  
Galleria Umberto I°, 12  
80132 Napoli  
Tel. 081 413247



**Palazzo Petrucci**  
Via Posillipo 16/c  
8013 Napoli  
Tel. 081 575 7538  
www.palazzopetrucci.it



**Veritas**  
Corso Vittorio Emanuele, 141  
80121 Napoli  
Tel. 081660585  
www.veritasrestaurant.it



**Tennis Club Napoli**  
Viale Dohrn - Villa Comunale  
80122 Napoli  
Tel. 081 7614656



**Teatro Diana**  
Via Luca Giordano, 64  
80127 Napoli  
Tel. 081 5567527 - 5784978  
www.teatrodiana.it



**Clinica Mediterranea**  
Via Orazio, 2  
80122 Napoli  
Tel. 081 7259222



**La Feltrinelli**  
Piazza Giuseppe Garibaldi 80142  
Napoli  
Tel. 081 199151173



**Annunziata Medicina Estetica**  
Via Petrarca, 129 - Villa del Pino  
80123 Napoli  
Tel. 339 2516393



**Caffetteria Serpentone**  
Via Petrarca, 111 - Tel. 081 5756922  
Via Chiaia 125/126  
Napoli 80123  
Tel. 081 408406



**HLS**  
Via Santa Maria Della Libera, 27  
80127 Napoli  
Tel. 349 455 5171



**Libreria lo ci sto**  
Via Cimarosa, 20  
80127 Napoli  
Tel. 081 5780421



**Sarnacchiaro Smoke**  
Via Rua Catalana, 79  
Via Cimarosa, 67/C  
Via Gian Lorenzo Bernini, 14  
80129 Napoli



**Circolo Nautico Posillipo**  
Via Posillipo, 5  
80123 Napoli  
Tel. 081 5751282



**Terme Stufe di Nerone**  
Via Stufe di Nerone, 45  
80070 Bacoli  
Tel. 081 8688006



**Hotel Palazzo Esedra**  
Piazzale Tecchio, 50  
80125 Napoli  
Tel. 081 2421111



# Oroscopo

> Di Leo Bulero



## Ariete

Marte e Mercurio alti nel cielo, ma stranamente innocui, vi indicano che il vostro tortuoso peregrinare sta per finire: una nuova sfida si profila all'orizzonte e i cambiamenti auspicati sono oramai sulla linea di partenza. Non abbiate paura, è il momento di osare.



## Toro

La stagione estiva, per voi, è un po' come la fine dell'anno. È il momento dei bilanci, ma anche quello in cui affiora una certa stanchezza. Procedete dunque con calma, soprattutto rilassatevi e non lasciatevi turbare dalle seccature che il quotidiano vi scaglia contro. Coccolate voi stessi e le persone che amate.



## Gemelli

L'aria frizzante della primavera che lascia il passo all'estate, vi caricherà in modo straordinario. I prossimi mesi avrete una marcia in più e riuscirete a dipanare quei sospesi che, specie in amore, hanno tormentato il vostro inverno. Al mare, usate la crema protettiva.



## Cancro

I dubbi che vi hanno condizionato nei mesi passati, continueranno, ancora, a tormentarvi, anche se, saggiamente, continuerete ad andare avanti, come soldati armati di coraggio e lealtà ai vostri ideali. Dovreste iniziare a programmare una breve dieta, magari dopo l'estate.



## Leone

È giunto il momento di mettere i puntini sulle i. Ci sono troppe situazioni che vi vedono coinvolti in cui venite trattati senza riconoscenza. Ma la colpa è soprattutto vostra e di quella arrendevolezza che dall'inizio dell'anno vi condiziona. La sera, bere una tisana, vi aiuterà a rilassarvi.



## Vergine

La nuova estate che vi apprestate a vivere sarà tanto felice quanto fisicamente impegnativa. I cambiamenti che hanno segnato il trimestre precedente, richiedono, ora, un'energia non comune e una dedizione totale. La cosa più difficile sarà essere capaci di mantenere la calma quando tutti, ma proprio tutti, vi diranno cosa fare. Vista la scarsità di tempo che vi sarà concessa, leggere fumetti potrebbe essere una efficace e garantita valvola di sfogo.

## *L'amor che muove il sole e l'altre stelle*

**Previsioni valide per l'anno di grazia 2017  
dal giorno 12 luglio al giorno 12 ottobre**



### **Bilancia**

L'estate metterà in equilibrio quella situazione che vi sta tanto a cuore. Tuttavia, qualche "no" ogni tanto è necessario pronunciarlo: spesso la crescita avviene anche per negazione. La lettura serale di un buon libro può essere un importante quanto necessario momento per dedicarsi a sé stessi.



### **Scorpione**

Non si può più aspettare, ora dovete fare i conti con voi stessi. Non sarà facile, questo è certo, ma non è più possibile procrastinare la faccenda. A ben vedere, le risposte sono già lì, sotto i vostri occhi da tempo, è necessario solo avere il coraggio di accettarle e ripartire. Cercate di evitare i cibi grassi, sono loro a crearvi quella strana insonnia di cui di tanto in tanto soffrite.



### **Sagittario**

Durante questa estate realizzerete un sogno, un desiderio che da qualche mese era al centro dei vostri pensieri. Se qualche senso di colpa sembrerà ingrigire questo risultato, non crucciatevene troppo, succede sempre così quando si raggiunge un risultato. Per evitare diete folli al rientro dalle vacanze, non mangiate troppi gelati durante gli afosi pomeriggi agostani.



### **Capricorno**

Saturno e Mercurio sono nel vostro segno ed è dunque consigliato viaggiare. Scoprirete non solo posti nuovi, ma soprattutto persone e sentimenti nuovi. E poi, se ci pensate, l'estate è uno dei periodi migliori per organizzare una vacanza. Fate solo attenzione a non bere bibite troppo fredde.



### **Acquario**

Un antico adagio ammonisce, "a chi non vuol credere, poco valgono mille testimoni". Sarebbe il caso che riflettete di più sulle parole di chi vi vuole bene, seppur dure. Anche perché gli elogi di chi credete amico fomentano quel clima consolatorio e falso di cui vi circondate da qualche tempo. Alzate la testa e tagliate i rami secchi.



### **Pesci**

Incontrerete, finalmente, una persona importante del vostro passato e vi accorgete che nulla è cambiato, al punto che vi sembrerà di averlo salutato solo qualche giorno prima. Ritroverete così quella serenità interiore che gli impegni che scandiscono il vostro quotidiano un po' avevano appannato. Sarebbe il caso che incrementaste l'attività fisica, basterebbero anche un paio di sedute di yoga a settimana.









*Elettronica Industriale S.p.A.*

# ENERGIA SENZA LIMITI E CONFINI



[www.cegelettronica.com](http://www.cegelettronica.com)





# EVO43

**YOUR PRIVATE  
BEACH CLUB**

**SCARICA LA APP "EVO 43",  
PUNTA L'IMMAGINE A  
DESTRA E LASCIATI  
CONQUISTARE DAL TOUR 3D**

Apri e chiudi XTension  
e Transformer, dispiega  
i diversi tipi di tendalino,  
scopri la domotica di bordo  
e le infinite possibilità  
di personalizzazione  
di EVO 43'

**LA APP EVO43 È DISPONIBILE SU**

