OOOic:

attualità cultura eccellenze

#dodicimagazine

ANDREA BALLABIO

Napoli il futuro della ricerca

PRIMO PIANO

In rete l'Italia riparte con Google

PERSONE & IMPRESE

Effervescenza naturale che fa scuola nel mondo

MULTIMEDIA

Arteteca intervista al duo di Made in Sud

TESTI & TEATRO

Foja e la musica che non ha idiomi



ge III



Società editrice e commerciale **Architesto s.r.l.**

Corso Vittorio Emanuele 167/3 80121 Napoli

commerciale@architesto.com

L'Idea che diventa Opera

architesto.com





BMW EFFICIENT DYNAMICS.
MENO EMISSIONI. PIÙ PIACERE DI GUIDARE.

Nuova BMW Serie 3



www.bmw.it

Piacere di guidare



Una storia di **emozioni e viaggi lunga 40 anni**, migliaia di chilometri e milioni di persone. Da ascoltare al ritmo dei **nuovi motori**, più potenti ed efficienti. Da leggere in ogni dettaglio degli **interni** fra le linee degli **esterni**. Da vivere, di giorno e di notte, alla luce intensa dei **nuovi fari con tecnologia LED**. La Nuova BMW Serie 3 è un piacere che si tramanda di generazione in generazione.

PROVATELA PRESSO LA CONCESSIONARIA BMW M. CAR.





Scoprite il mondo BMW in forma completamente digitale. Basta scaricare la **App Cataloghi BMW** sul vostro tablet App compatibile con iOS e Android

M. Car

Concessionaria BMW

Via Carlo III, 191 - S. Nicola la Strada (CE) - Tel. 0823 218511 Via Antiniana, 61 - Pozzuoli (NA) - Tel. 081 19936300 www.mcar.bmw.it

Mission

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, sgomita, 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



full service ecommerce Soluzioni su misura per la gestione in outsourcing di negozi online e digital marketing multicanale.





Direttore responsabile:

Emanuela Vernetti emanuelavernetti@dodicimagazine.com

Proprietario ed Editore: Architesto s.r.l.

Amministratore unico e direttore commerciale: Maria Pia De Angelis

Sede legale:

Corso Vittorio 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

Web Designer Estensa s.r.l.

Hanno collaborato a questo numero:

Capone Danilo Colonna Roberto Di Luna Antonio Farina Michele Gervasio Eugenio Iossa Michelangelo Liccardo Antonio Lieto Ludovico Lo Cicero Massimo Prezioso Claudia Russo Alessio Savignano Giulia Vernetti Marianna Viscione Valeria

Pubblicità

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

> Stock foto © bigstockphoto

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



a "ricerca" è sempre una sfida, alle proprie certezze, ai propri limiti, al modo stesso in cui si interpreta il reale. Una sorta di scommessa socratica in cui il cui primo punto di partenza resta la consapevolezza di quel "non sapere", pungolo persistente di ogni ricercatore. Tabula rasa, quindi. Tutto ciò che è stato fatto, detto o scoperto prima, lo si assimila certo, ma non ci si assesta su narcisistici autocompiacimenti. Lo sguardo è già altrove, punta lontano, verso nuovi orizzonti, verso il futuro. Fino quasi a determinarlo, perché il modo stesso con cui si approccia al presente disegna necessariamente la sagoma del domani. Un nuovo inizio: è questo il bello di ogni ricerca, declinata in qualsiasi tipologia. Può essere la ricerca di nuove idee imprenditoriali, come fa la Hiltron Lab o quella di un nuovo modo di fare comicità come avviene nel Teatro Zona Vomero diretto da Michele Caputo e persino uno sguardo inedito sulle metropoli come quello del fotografo Radpour. Sono tutte nuove interpretazioni, scommesse. Prima fra tutte quella del Tigem, l'Istituto diretto da Andrea Ballabio a Pozzuoli. L'eredità "spirituale" è quella vision lungimirante di Adriano Olivetti che già aveva fatto dell'innovazione la prima leva per investire e riqualificare un territorio come il nostro. L'impegno poi è stato assunto da un medico napoletano che nel 1994 ha deciso di tornare dagli Stati Uniti per dirigere un centro di ricerca che individuerà ben 25 geni responsabili di malattie genetiche rare. E poco importa se proprio a gennaio Ballabio ha vinto il premio Louis-Jeantet per la medicina 2016 (nessun italiano prima aveva ricevuto questo riconoscimento). Lui, dal canto suo, fa spallucce e precisa: "lo dai miei ragazzi ho imparato più di quanto posso avere insegnato loro". E così, ancora una volta tabula rasa, nel suo laboratorio non si ferma e continua a "ricercare", con la determinazione di scoprire nuovi "inizi", impensati progressi. Nella nostra copertina, abbiamo cercato di ritrarlo così, con lo sguardo fermo di chi aspira a nuovi orizzonti, sintesi di quella "ricerca" che è prima di tutto un investimento sul futuro, speranza nel domani. Per questo la sua sfida è anche la nostra.

Emanuela Vernetti





TICEM, la micanag à di agga a Napoli	Foio la musica non ha idiami ma amina dinattamente al ancore
TIGEM: la ricerca è di casa a Napoli Intervista ad Andrea Ballabio, fondatore e direttore dell'Istituto Telethon di Genetica e Medicina, uno dei centri di eccellenza più all'avanguardia nello studio delle malattie genetiche	Foja, la musica non ha idiomi ma arriva direttamente al cuore Nuove collaborazioni e terzo disco in cantiere per la band partenopea che sceglie il dialetto come lingua musicale per cantare la proprio appartenenza al territorio
In rete l'Italia riparte con Google Il colosso americano festeggia i 30 anni di Internet e scommette sulle aziende con programmi di tutoraggio ligitale, per accompagnare le imprese sul web	Desert Trip, le icone del rock si riuniscono in California Bob Dylan, Rolling Stones, Paul McCartney, The Who, Roger Waters, Neil Young, tutti su uno stesso palco a Indio per uno degli show più attesi di sempre
Circolo Nautico Posillipo una storia lunga 91 anni	TESTI & TEATRO
Giunto al suo secondo mandato, il Presidente Caiazzo racconta le attività del club rossoverde, tra sport, cultura e impegno sociale	La magia del grande schermo torna sulla collina di Posilipo Galà, prime, incontri con gli autori, apericena e molto altro nella programmazione del prossimo cartellone del cinema riaperto dal produttore Alessandro Cannavale
Lezioni di gusto all'Accademia del vino Elea Academy e l'Accademia del Vino sono i promotori del progetto, unico nel Mezzogiorno, che offre percorsi	Letture in corso
li alta formazione e specializzazione professionale rivolti agli operatori della filiera vitivinicola, per il rilascio della certificazione internazionale WSET	MOSTRARTE
PERSONE & IMPRESE	Le metropoli di Arash Radpour così la città diventa immortale L'artista iraniano ci racconta la sua vita girovaga. "Ma qui a Napoli è tutta un'altra cosa"
Dalle sorgenti del Riardo, l'effervescenza naturale che fa scuola nel mondo Intervista al Cavaliere Carlo Pontecorvo, Presidente di un'azienda che fa della valorizzazione del territorio la sua prima mission	Rubrica Scatti d'arte Namibia, Sud Africa
Sintesi Sud, l'artigianato si fa digitale Leader nel settore dei servizi di scansione e stampa 3D, l'azienda guidata da Giovanni Marinaccio e Angelo Salamini scommette da sempre sulla tradizione artigiana 2.0	Rubrica A colpo d'occhio Inciampare in uno sguardo
	ITINERARILUOGHI & SAPORI
Spazio al Talent con Hiltron Lab Attiva nel campo della sicurezza, l'azienda di Marseglia ora scommette sulle startup, con un laboratorio per il supporto e la sperimentazione di nuovi progetti	Un filone a base di fritture Breve tour storico-gastronomico alla ricerca della migliore pizza fritta del Vomero
Consorzio Antico Borgo Oreficila tradizione si impara a scuola Nel cuore di Napoli un vero e proprio Istituto diretto da Monticelli "per trasferire e difendere un'arte che è sopratutto patrimonio della città"	Catalanesca, vitigno secolare ecco il nettare del Vesuvio Dalle pendici del Monte Somma alle tavole di tutto il mondo, il vino imbottigliato dalle Cantine Olivella ha ottenuto la certificazione IGP nel 2011 grazie al contributo dell'azienda vinicola di Sant'Anastasia
INNOVAZIONE	Rubrica Food & Style La Stanza del Gusto di Mario Avallone
C'era una volta online Intertwine e la memoria 2.0	SPORT
Gianluca Manca è l'ideatore di una piattaforma multimediale in cui una community di internauti può creare e condividere storie corali	Valerio Cuomo, in punta di spada alla conquista dei propri sogni Giovanissimo e ambizioso, lo spadista napoletano che ha stupito l'Italia con i suoi successi
Rubrica "Non solo soldi" Innovazione & Cambiamento	Campionato 2016/2017, che cosa ci attende
PRESENZE & TENDENZE	BENESSERE
La moda secondo Bacarelli Dalla creazione del marchio Oana L'Ourse ai nuovi progetti in cantiere, la vulcanica designer ci svela la sua vision:	L'Oro Blu di casa Acqua naturale potabile, un tesoro a portata di rubinetto
"Napoli mi sorprende sempre"	Non solo bollicine
Gente di MODA oltre le passerelle	Ad ognuno la sua minerale, perché che sia naturale o frizzante, la scelta dell'acqua imbottigliata non è solo questione di gusto
MULTIMEDIA	In salute e nella malattia Fido amico dell'uomo Il cane come co-terapeuta privilegiato nella Pet Therapy, trattamento assistito di supporto alla guarigione, sempre più utilizzato come terapia integrativa
Dal teatro al cinema la risata non ha confini con gli Arteteca Intervista al duo di made in Sud, animali di un palcoscenico multimediale	DODICI
	Dodici Rendezvou
Al Teatro Zona Vomero piccoli comici crescono	







TIGEM: la ricerca è di casa a Napoli

Intervista ad Andrea Ballabio, fondatore e direttore dell'Istituto Telethon di Genetica e Medicina, uno dei centri di eccellenza più all'avanguardia nello studio delle malattie genetiche

> di Alessio Russo

1994 i ricercatori del TIGEM (Telethon Institute of Genetics and Medicine) studiano le malattie genetiche rare. Dal 2014 lo fanno all'interno della nuova sede di Pozzuoli a pochi passi dal mare, nell'ex complesso Olivetti.

«Qui si costruisce un pezzo di futuro del Paese», lo ha detto il premier Matteo Renzi durante la recente visita (19 luglio) al Centro in grado di dar corpo al sogno di Olivetti, disegnando un orizzonte diverso anche per il Sud, grazie all'impegno delle 200 persone che vi lavorano guidate da un direttore scientifico di eccellenza: il prof. Andrea Ballabio, fondatore e direttore del TIGEM, nonché scienziato di fama internazionale.

Prof. Ballabio, nel 1994 lei era oltreoceano, come l'hanno convinta a tornare in Italia per fondare il TIGEM?

Quando ricevetti la telefonata di Susanna Agnelli (all'epoca Presidente di Telethon, n.d.r.) ero negli USA da sette anni, dirigevo un numeroso gruppo di ricercatori e non pensavo di tornare nel mio Paese. La Telethon aveva fino ad allora finanziato progetti su base competitiva, ma era intenzionata a dotarsi di un proprio centro di ricerca. Era una proposta molto stimolante, persino più del lavoro che svolgevo negli States: si trattava di creare da zero un nuovo Istituto, che avrei potuto disegnare secondo i miei canoni. Le condizioni che avevo posto (stabilità di



Il premier Matteo Renzi in visita al Tigem, lo scorso 19 luglio

budget, scelta della sede, dei collaboratori e dei progetti) furono accettate e così, alcuni mesi dopo l'approvazione del progetto, mi trasferii a Milano insieme ad alcuni dei miei collaboratori. Non nascondo che la prospettiva di condurre un'impresa di questo tipo in Italia abbia rappresentato uno stimolo ulteriore, quasi una sfida, portata a termine con una certa soddisfazione.

Poi un'altra sfida: portare il TIGEM da Milano in Campania. Com'è andata?

L'istituto al San Raffaele continuava a crescere, generando un problema di spazi e di costi. Inoltre a Milano era nato l'SR-TIGET (San Raffaele Telethon Institute for Gene Therapy), e avere due centri nella stessa città non risultava strategico, anche nell'ottica di una ripartizione equilibrata degli investimenti tra Nord e Sud. Tramite la collaborazione col CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche), che ci ha fornito una sede a titolo gratuito e la partnership con la Federico II e la Seconda Università di Napoli e con l'apporto della Regione Campania, abbiamo individuato la possibilità di trasferirci qui, sfruttando tutti i vantaggi offerti dal territorio.

Ad esempio, sapevo bene che in Campania sarebbe stato più facile attrarre giovani di talento. All'inizio non è stato facile, ma adesso anche i più scettici si sono convinti. Susanna Agnelli, poi, era realmente innamorata di Napoli...

Si è accennato al SR-TIGET di Milano, in cosa si differenziano i due Istituti?

Sono in effetti molto diversi. Noi ci occupiamo della ricerca inerente i meccanismi delle malattie e delle tecnologie utili a studiarli, nonché dello sviluppo di terapie. Il TIGET è invece focalizzato sulla terapia e in particolare su quella genica, che è molto all'avanguardia (e di cui naturalmente ci occupiamo anche noi). Essendo priorità di Telethon trovare le terapie, è ovviamente di







Andrea Ballabio, Direttore del Tigem e Luca Cordero di Montezemolo, Presidente della Fondazione Telethon

fondamentale importanza che entrambi gli Istituti si occupino del loro sviluppo.

Siete coinvolti anche in studi clinici?

Non direttamente nella sede del TIGEM ma abbiamo partnership consolidate con i centri clinici delle Università. In particolare collaboriamo con la Seconda Università su forme di cecità ereditaria, mentre con la Federico II siamo coinvolti in un programma di terapia per le malattie metaboliche dei bambini.

Il "modello TIGEM" è stato evocato come esempio virtuoso non solo nel campo dell'attività scientifica, ma anche per la capacità di

attrazione e gestione dei finanziamenti. Può spiegarci in cosa consiste?

Molti colleghi ci considerano dei privilegiati, perché abbiamo Telethon alle spalle. Questo è in parte vero, in quanto l'apporto dei fondi Telethon resta fondamentale ma è anche da sottolineare che abbiamo dimostrato nel tempo di poter utilizzare queste risorse per creare le premesse di un autofinanziamento. La composizione del nostro budget si è modificata significativamente in questi vent'anni. All'inizio erano quasi tutti fondi Telethon, oggi invece questi sono circa il 25%, mentre il restante 75% proviene da finanziamenti che otteniamo su base competitiva



internazionale. Di questo 75% alcuni sono finanziamenti provenienti da progetti di ricerca di base, a cui si aggiunge una componente del circa 30% di fondi industriali, quindi investimenti di ditte farmaceutiche.

Può farci alcuni esempi?

Certo, ad esempio la partnership con l'azienda farmaceutica Shire, che ha fatto nel TIGEM di Pozzuoli il suo più rilevante investimento in ricerca extramurale: circa 17 milioni di euro. Un'altra voce importante sono poi i fondi stanziati dall'ERC (European Research Council): i finanziamenti comunitari vengono solitamente assegnati a reti di ricercatori, mentre questi vengono attribuiti al singolo. Sono molto significativi, ma difficilissimi da ottenere.

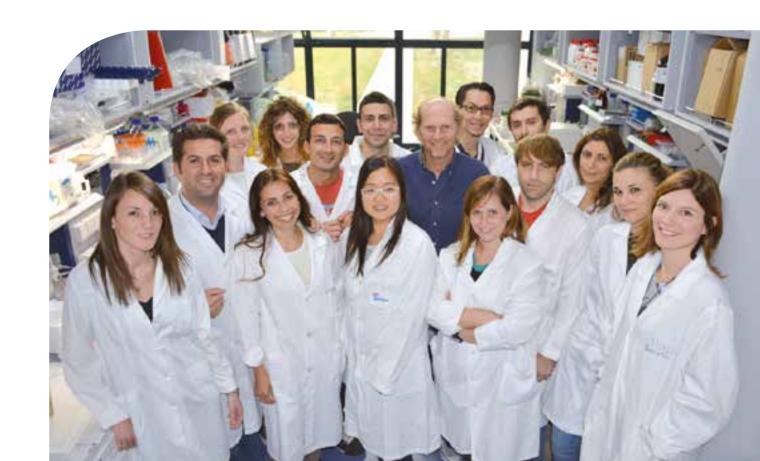
Qual è invece il contributo dei fondi pubblici italiani?

Tocca un tasto dolente. Di tutto il nostro budget, solo il 6% è coperto da finanziamenti pubblici italiani. È poco ma è pur vero che

se assegnati a un Centro già ben strutturato possono certamente fare la differenza. Abbiamo di recente sensibilizzato le autorità politiche ad agire con maggior vigore in questo senso e siamo fiduciosi nel futuro.

Oltre ai finanziamenti, il TIGEM attrae anche tanti giovani ricercatori che si formano e lavorano nei suoi laboratori...

Il TIGEM è attualmente coinvolto in quattro programmi di dottorato, due italiani (con la Federico II e la Seconda Università di Napoli) e due internazionali (con la Open University, UK e la SEMM, Scuola Europea di Medicina Molecolare). Nell'Istituto, poi, sono molti i ricercatori provenienti dal territorio campano ma molti hanno compiuto gli studi all'estero, prima di tornare in Italia. Questo è per me un modello formativo vincente: i ricercatori, per definizione, devono fare esperienza anche oltre i confini del proprio Paese. Per poi ritornare, con un bagaglio culturale ancora più ricco. Cosmopoliti sì, ma non emigrati in fuga.





Andrea Ballabio, una vita per la ricerca



Prof. Andrea Ballabio

ato a Napoli nel 1957, termina gli studi laureandosi in Medicina e Chirurgia e poi specializzandosi in Pediatria presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II. In seguito, dopo le prime esperienze lavorative a Londra e in Italia, si trasferisce negli USA, in qualità di professore associato presso il dipartimento di Genetica Molecolare e Umana del Baylor College of Medicine, e poi di co-direttore del Baylor Human Genome Center di Houston, Texas. Nel 1994 fa ritorno in Italia su mandato della fondazione Telethon, per divenire fondatore e direttore del TIGEM. Contemporaneamente, è anche professore ordinario di Genetica Medica alla Federico II e visiting professor negli States e in Inghilterra. Per la sua attività di ricerca, il prof. Ballabio ha ricevuto numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali, il più recente dei quali risale proprio a quest'anno. La scoperta del gene "Tfeb", che controlla l'attività dei lisosomi, gli ha infatti fruttato l'assegnazione del prestigiosissimo Premio Louis-Jeantet per la Medicina, tra i più importanti in Europa. Prima di lui, nessun ricercatore italiano lo aveva mai ottenuto.

I ricercatori del Tigem, due percorsi differenti, un'unica meta



Dott. Andrés Klein

Ricercatore del TIGEM dal 2015, si è laureato e addottorato presso la Pontificia Universidad Católica de Chile, proseguendo poi l'attività di ricerca alla Stanford University School of Medicine (USA) e al Weizmann Institute of Science (Israele). Il percorso del dott. Klein testimonia la capacità attrattiva esercitata dal TIGEM nei confronti dei più brillanti ricercatori stranieri, spinti qui dal prestigio dell'istituto e dalla fama del prof. Ballabio.



Dott. Carmine Settembre

Napoletano, si è laureato presso l'Università Federico II, svolgendo la tesi nel TIGEM. Addottoratosi, ha poi lasciato l'Italia per una lunga esperienza negli USA, presso la Columbia University e il Baylor College of Medicine. Infine, avvalendosi del programma carriere Telethon Dulbecco, ha scelto di tornare al TIGEM, dove è titolare di un progetto. La sua carriera circolare rispecchia a pieno il modello formativo sostenuto dal prof. Ballabio e dimostra la consapevolezza, tra i giovani ricercatori italiani all'estero, di poter scegliere un Istituto che non ha nulla da invidiare alle migliori realtà internazionali.

Solida, conveniente, Mediolanum.

Indice di solidità

Solida

Mediolanum è il Gruppo Bancario con uno dei più alti indici di solidità



Conveniente

Ti offre un conto corrente a canone zero e le principali operazioni gratuite



Mediolanum

Con l'app Mediolanum Wallet confermi le operazioni con la tua impronta digitale

> **MASSIMO DORIS Amministratore Delegato** Banca Mediolanum

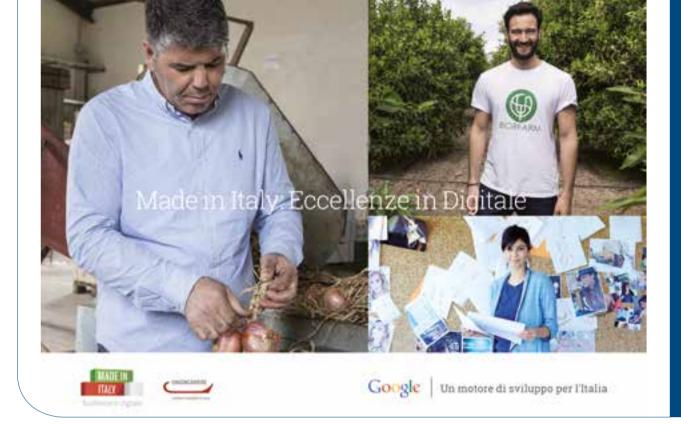


Vieni a trovarci a NAPOLI

Via degli Acquari, 3 - Tel. 081/0607862

Messaggio pubblicitario. Indice Common Equity Tier I - dato al 31/03/2016 riferito al Gruppo Bancario Mediolanum - relativo all'indice di capitale di "miglior qualità" delle banche richiesto dall'Autorità di Vigilanza. ²Conto corrente Mediolanum MyFreedom One, canone zero se accrediti lo stipendio o la pensione. ³Funzione Fingerprint disponibile per le operazioni previste nell'app Mediolanum Wallet e limitatamente agli smartphone indicati nella sezione Wallet del sito bancamediolanum.it. Fogli Informativi e Norme contrattuali su bancamediolanum.it e presso i Family Banker®.





In rete l'Italia riparte con Google

Il colosso americano festeggia i 30 anni di Internet e scommette sulle aziende con programmi di tutoraggio digitale, per accompagnare le imprese sul web

> di Danilo Capone

ell'era della net- economy, l'Italia sembra muovere i primi passi, tentennando nel cogliere il potenziale della rete. Ma non tutto è perduto. Abbiamo visto arrivare quel 29 aprile il giovane Diego Ciulli trafelato all'evento napoletano "Creare ponti a Sud dell'innovazione", che celebrava i trent'anni dalla venuta "dell'Internet" nelle case delle persone, una giornata organizzata dall'Università Federico II nel chiostro del complesso monumentale dei Santi Marcellino e Festo.

Il public policy manager di Google Italia è stato uno degli ospiti più attesi. Indossava un completo giovanile – parliamo di un giovane dopotutto –. Andava di fretta. Correva. Da lì a breve lo avrebbe atteso un altro impegno. Rilasciava dichia-

razioni concise ai cronisti accorsi. «Google ha scommesso ormai da tre anni su un'idea: l'Italia è un Paese di manifattura, di agroalimentare, di Made in Italy. Noi vorremmo provare ad essere la piattaforma che accompagna le piccole e medie imprese del Made in Italy sul web. Oggi celebriamo i trent'anni di Internet. È stato un cambiamento così rapido che, in numerosi casi, è stato faticosamente colto dalle nostre imprese. Ecco, Google pensa in Italia di poter essere la piattaforma che aiuta a cogliere questo potenziale. In Internet si incontrano persone e clienti. Noi vorremmo essere gli alleati delle piccole e medie imprese italiane per vendere in tutto il mondo». Google, quindi come il motore rigenerante del potenziale inespresso delle imprese italiane?

"Vorremmo essere gli alleati delle picccole e medie imprese italiane"



I digitalizzatori del progetto "Made in Italy: Eccellenze in Digitale" riuniti a Roma durante le giornate formative di Google ed Unioncamere

Il guanto di sfida è stato lanciato: si chiama "Eccellenze in digitale", un progetto voluto di comune accordo da Unioncamere e Google Italy, con il Patrocinio del Ministero dello Sviluppo Economico. «Il progetto – spiega Francesco De Luca, Digital strategist presso la Camera di Commercio di Napoli per il progetto "Made in Italy - Eccellenze in digitale 2015" - ha preso il via nello scorso giugno in tutta Italia. Per la Camera di Commercio di Napoli siamo stati selezionati io e la collega Gaetana Morra».

Un lavoro certosino di tutoraggio digitale. «Ci siamo occupati della digitalizzazione delle piccole e medie imprese per cinque settori di competenza: agroalimentare, artigianato, turismo, commercio e innovazione tecnologica. Contattavamo le imprese, mostrando loro i benefici che altre imprese avevano ottenuto attraverso la presenza sul campo dei digitalizzatori. Abbiamo presentato degli esempi di digitalizzazione alle imprese presenti nel napoletano, prendendo anche spunto dalle esperienze di successo del territorio avellinese. A seguito delle diverse manifestazioni d'interesse, abbiamo selezionato le aziende, classificando queste ultime anche in base al grado di digitalizzazione (offline, online disattive o attive). Proponevamo dunque delle soluzioni ad hoc».

Sono stati proposti pacchetti compatti, soluzioni fluide per risultati subitanei. «La presenza sul web da sola non basta. È necessaria la sua incisività, non limitandosi al solo biglietto da visi-



L'evento "Google Marketing per le PMI" rivolto agli studenti dell'Università Federico II di Napoli

Presentazione delle piattaforme del progetto "Made in Italy: Eccellenze in Digitale" per le piccole e medie imprese

ta. La nostra, essenzialmente, è stata attività di consulenza». Dall'esperienza singola la quadratura del cerchio nel suo complesso è presto che fatta: l'obiettivo finale, negli anni a venire, sarà la digitalizzazione delle piccole e medie imprese in 52 province italiane. Una vera e propria "impresa" se si pensa che da un'indagine condotta per conto della Presidenza del Consiglio dei Ministri emerge che il 40% degli imprenditori non crede all'utilità di Internet per la propria azienda.

Ma senza cultura digitale il quadro appare torbido. Occorre, quindi, intervenire alle basi, sulla formazione, rivolgendosi non solo agli imprenditori ma anche ai giovani.

Ecco, quindi, che prende le mosse il progetto

"Crescere in digitale - formazione e tirocini per i giovani, opportunità e competenze per le im-

L'idea è semplice. Vi sono i giovani inoccupati, futuri digitalizzatori di aziende virtuose, corsisti online per la comprensione dell'economia di Internet e l'acquisizione delle competenze necessarie di base per la gestione e il posizionamento online di un'azienda. Vi sono le aziende con i loro imprenditori, che ospitano giovani con competenze digitali nella propria impresa per tirocini rimborsati dai fondi nazionali di Garanzia

Gli strumenti ci sono. L'Italia può ripartire in rete da qui. Go, con Google.

Diego Ciulli, public policy manager di Google



Con in tasca una laurea in Economia, conseguita all'Università degli Studi di Firenze, Diego Ciulli è arrivato lì dove altri sognano per lui. Tra l'agosto del 2007 e l'aprile del 2010 è membro del Parlamento regionale toscano. A Certaldo, suo paese natale, nel febbraio del 2011 viene chiamato in Comune per lo svolgimento di importanti mansioni legate alle politiche comunali per l'educazione, la comunicazione e l'immigrazione. Fin qui è la carriera di un promettente giovane. A settembre dello stesso anno la promessa diventa qualcosa di più. Arriva Google. Quel giovane aveva tentato la fortuna. Ed il colosso americano aveva rispo-

sto. Diego Ciulli aveva inviato, seguendo le dovute procedure d'assunzione nella sezione jobs del portale aziendale, il proprio curriculum. Poi qualche telefonata e a seguire i colloqui. Oggi è "Public Policy Manager at Google".







Circolo Nautico Posillipo una storia lunga 91 anni

Giunto al suo secondo mandato, il Presidente Caiazzo racconta le attività del club rossoverde, tra sport, cultura e impegno sociale

> di Claudia Prezioso



Bruno Caiazzo Presidente del Circolo Nautico Posillipo

Il Circolo nautico Posillipo, stella d'oro al merito sportivo, lo scorso luglio ha festeggiato 91 anni di attività durante i quali ha conseguito tantissimi titoli e riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. Il suo Presidente, l'ingegnere Bruno Caiazzo, ex consigliere federale e atleta, ha un sogno nel cassetto: riuscire ad acquistare la sede attualmete di proprietà del Comune e continuare l'attività sportiva ad alti livelli.

Presidente in questo anno qual è stato l'evento più importante che ha caratterizzato la sua gestione?

La vittoria della Euro Cup nella pallanuo-

to, anche se negli ultimi anni non siamo più i primi per l'egemonia del Recco che grazie ad un mecenate fa investimenti di tipo calcistico.

Il Circolo negli ultimi anni sta investendo molto nelle attività sociali e nei giovani...

Ci stiamo impegnando molto nel sociale con tante attività, come ospitare i ragazzi della Sanità nel periodo estivo per la balneazione, avviare progetti con varie scuole del territorio per fare attività sportiva senza costi di frequenza per gli studenti. ("A scuola in canoa", "scherma a scuola", "con voga a scuola" ndr). Ri-

tengo che lo sport dia disciplina e oggi, con tante distrazioni, anche di tipo tecnologico, non è facile avvicinare i giovani allo sport. Per me questa rappresenta una missione: far appassionare i ragazzi allo sport, tenendoli lontani dalla strada e inculcando valori sani. Il Circolo, nonostante le difficoltà soprattutto di tipo economico, per gli aumenti dei costi e la perdita degli aiuti dalle federazioni e dal Coni, svolge attività da polisportiva: canoa, canoa polo, scherma, vela, canottaggio, nuoto, pallanuoto, triathlon. Ogni anno sono circa mille i ragazzi che praticano attività sportiva in queste sezioni e per i meno abbienti garantiamo la partecipazione a titolo gratuito.

Vuole parlarci nello specifico di qualche progetto?

Lo scorso anno il Circolo ha concordato con l'Università telematica Pegaso la concessione di due borse di studio ad atleti particolarmente meritevoli per l'iscrizione al corso di laurea in Scienze Motorie.

Nel 2015, inoltre, siamo riusciti a destinare circa seimila euro per finanziare l'attività di ricerca di Telethon, abbiamo devoluto gli incassi delle gare del campionato di pallanuoto all'Unicef per finanziare le iniziative a favore dei bambini del Nepal.

Inoltre raccogliamo, con serate di beneficenza, fondi a favore degli ospedali pediatrici di Napoli e ancora affianchiamo le attività di Onlus presiedute dai soci del Circolo (Progetto Abbracci Onlus e DareFuturo Onlus ndr).

Qual è la garanzia di successo e continuità del Circolo?

Fare sport ad alto livello. L'agonismo e la presenza di grandi atleti sono fattori di attrazione per i ragazzi che in mancanza tornerebbero a giocare a pallone per strada. Il canottaggio è da sempre stato il nostro fiore all'occhiello così come la scherma, del resto atleti del calibro di Sandro Cuomo e Diego Occhiuzzi sono nati qui grazie ai nostri validi allenatori. E poi non solo sport, ma anche sociale e cultura, infatti con frequenza il Circolo diventa anche sede di presentazione di libri.





Lezioni di gusto all'Accademia del vino

Elea Academy e l'Accademia del Vino sono i promotori del progetto, unico nel Mezzogiorno, che offre percorsi di alta formazione e specializzazione professionale rivolti agli operatori della filiera vitivinicola, per il rilascio della certificazione internazionale WSET

> di Redazione

asce al Sud un nuovo polo per la formazione nel settore del Food&Wine. Il progetto, promosso da Elea Academy e realizzato d'intesa con l'Accademia Vino presieduta da Flavio Grassi, costituisce l'unica opportunità nel Mezzogiorno per il rilascio della certificazione professionale internazionale WSET. «Questo prestigioso riconoscimento- sottolinea Francesco Bellofatto, direttore di Elea Academy - permette ai giovani di presentarsi sul mercato internazionale dell'Ho.Re.Ca. con una preparazione specialistica ed un titolo riconosciuto a livello mondiale, nonché alle imprese del settore di avere un valore aggiunto per essere competitive sul mercato internazionale». Oltre ai giovani diplomati negli Istituti Agrari e Alberghieri delle



Francesco Bellofatto, direttore di Elea Academy

regioni meridionali, i percorsi di alta formazione e specializzazione professionale sono rivolti, in particolare, a tutti gli operatori della ricca filiera vitivinicola delle regioni meridionali, per offrire loro un supporto che renda competitive le imprese sui mercati internazionali, e a chi lavora nella ristorazione o in attività ricettive, per un'ulteriore qualificazione di eccellenza nell'enogastronomia. «Dai giovani al primo impiego in ristoranti, bar. strutture ricettive e di ristorazione che ricevono una formazione di base con la qualifica Level 1. per arrivare al migliaio di persone che ogni anno conquistano il Diploma Level 4 e che occupano posizioni chiave nella filiera vitivinicola - aggiunge Eugenio Gervasio, promotore di Accademia Vino Sud - .

Le qualifiche WSET rappresentano requisiti standard specificati nelle ricerche di personale, sia per posizioni da sommelier in ristoranti e grandi alberghi, sia per addetti alle vendite o agli acquisti nelle aziende di importazione e distribuzione di vino e distillati. Ha bisogno di una qualifica WSET chiunque voglia essere preso in considerazione per lavori nel campo del vino in qualsiasi Paese del mondo, ma anche chi il vino lo produce e lo vende all'estero, perché il metodo di descrizione, valutazione e confronto dei vini sviluppato da WSET è standard professionale internazionale».

Gli attestati Wine & Spirit Education Trust sono



Eugenio Gervasio, promotore di Accademia Vino Sud

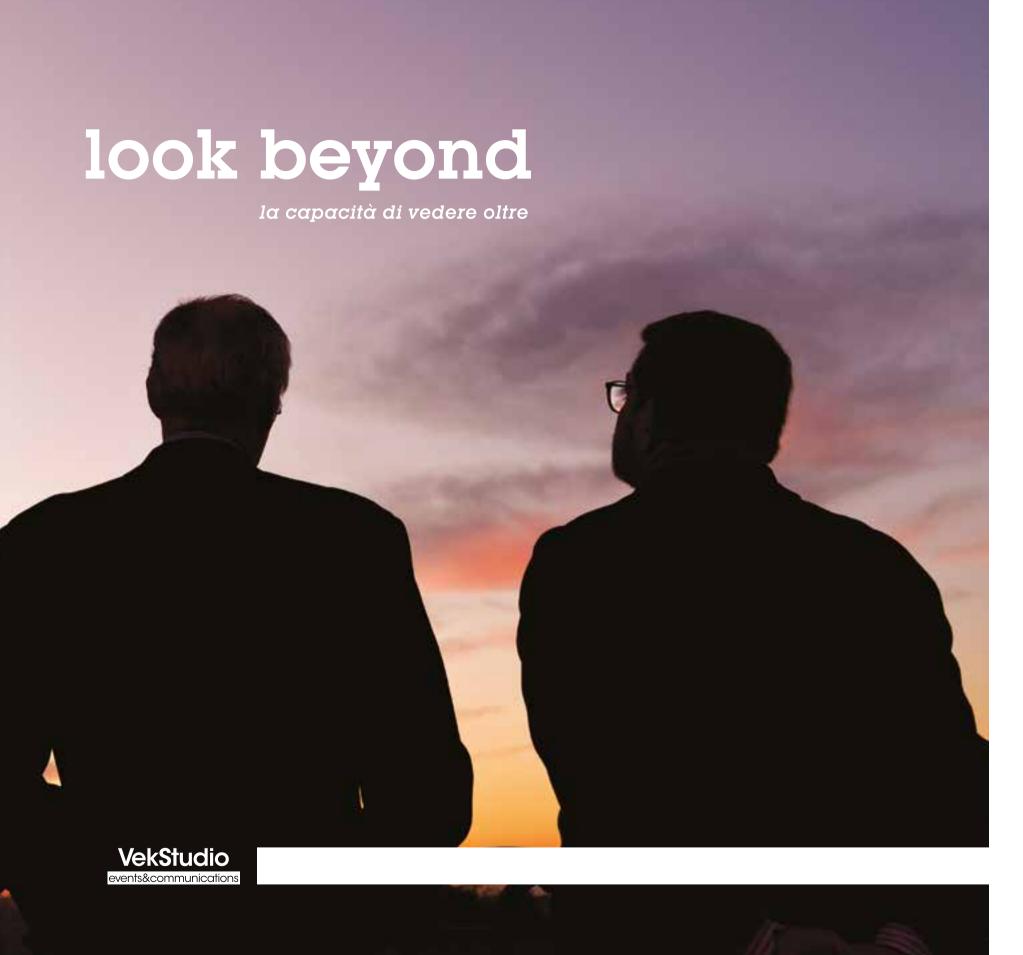
le uniche qualifiche professionali sul vino riconosciute in oltre 60 Paesi del mondo. I corsi con certificazione WSET, basati sulle più rigorose e aggiornate tecniche di degustazione e valutazione del vino e dei distillati e tenuti in inglese da Centri Approved Programme Provider, permettono di conseguire le uniche qualifiche professionali riconosciute in ambito internazionale. «Da Londra a New York come da Dubai a Pechino - spiega Flavio Grassi -, un certificato WSET è la voce più importante sul curriculum di chi si propone per un lavoro nell'ospitalità o nel commercio del vino». Per questa ragione, Accademia Vino Sud intende puntare in modo più ampio alla diffusione della "cultura" del vino, attraverso corsi di degustazione e abbinamento, incontri con esperti, eventi, visite guidate alle principali cantine e aziende vitivinicole, percorsi di turismo del vino attraverso i principali "terroir" del Sud.

I CORSI ELEA ACADEMY

Elea Academy, che cura il progetto e l'organizzazione dei corsi, è un nuovo riferimento nel mondo dell'Alta Formazione e del supporto alla crescita di nuove figure professionali. Nasce dall'incontro tra competenze manageriali, universitarie e associative: esperti, professionisti e giovani talenti in connessione per lavorare a progetti e programmi d'innovazione e d'eccellenza nei settori della formazione, lavoro, risorse umane, comunicazione e marketing. Elea Academy punta alla connessione tra nuove competenze nei settori di eccellenza, con particolare attenzione ai servizi, alla pubblica amministrazione e alla organizzazione dei processi sociali e produttivi, in una prospettiva di costante innovazione e con lo sguardo rivolto all'internazionalizzazione delle imprese con particolare riferimento allo sviluppo di quelle micro, piccole e medie e al terzo settore.







VekStudio

events&communications

VekStudio

è uno Studio di Creatività nato dall'unione di menti, intuitive e meticolose, che si occupa di fotografia, progettazione grafica, cataloghi & dépliant, valorizzazione dell'immagine aziendale, progettazione stand fieristici, realizzazione di siti web e organizzazione eventi.

VekStudio

lavora seguendo un mantra molto semplice ma anche profondo, vale a dire "parlare con e per immagini"; epicentro della comunicazione pubblicitaria e core business dello Studio è dunque la fotografia, arte che Helmut Newton ha riassunto in tre concetti fondamentali: il desiderio di scoprire, la voglia di emozionare, e il gusto di catturare.

Seguendo fedelmente questi principi, **VekStudio** aiuta i clienti a creare e consolidare la propria identità aziendale attraverso un processo creativo e organizzativo finalizzato non solo alla perfetta realizzazione del progetto, ma anche - e soprattutto alla soddisfazione del cliente stesso.

vekstudio.com













fotografia

grafica packaging

advertising

eventi



Dalle sorgenti del Riardo l'effervescenza naturale che fa scuola nel mondo

Intervista al Cavaliere Carlo Pontecorvo, Presidente di un'azienda che fa della valorizzazione del territorio la sua prima mission

> di Eugenio Gervasio

a millenni, secondo un ciclo di vita immutato e incontaminato, l'acqua Ferrarelle sgorga da una fonte di origine vulcanica a Riardo, nell'Alto Casertano, in una zona compresa fra Roccamonfina e le propaggini dell'Appennino Campano, al confine tra Molise e Lazio. Qui, quando l'acqua piovana penetra nel sottosuolo, durante un lungo cammino di oltre dieci anni, si purifica e si arricchisce in modo naturale di sali minerali e dell'anidride carbonica che le conferisce quell'inimitabile effervescenza naturale.

Cavaliere Pontecorvo, ci racconti la storia, ormai secolare, dell'acqua Ferrarelle

Le origini dell'acqua Ferrarelle, in effetti, si perdono nel tempo. Dagli scritti di diversi autori latini si può trovare facilmente conferma che, presso le sorgenti di Riardo, esistessero già a quell'epoca importanti strutture termali famose per le proprietà eccezionali delle acque.

Plinio II Vecchio, per esempio, ne parla nella sua *Naturalis Historia*. L'avvio dell'imbottigliamento è avvenuto nel



lontano 1893. A partire da questa data, si sono succedute diverse proprietà fino al 2005, quando, con LGR Holding, abbiamo acquistato dalla francese Danone la società Italacque, conferendole il nuovo nome di "Ferrarelle Spa", oggi proprietaria delle acque minerali Ferrarelle, Vitasnella, Boario, Santagata e Natia, alle quali si è aggiunta da pochi anni Fonte Essenziale.

Riardo in provincia di Caserta è uno dei punti strategici dell'azienda, qual è il rapporto con il territorio?

È un rapporto che coltiviamo profondamente e direi anche indispensabile, perché si tratta della terra che ci regala l'unicità del nostro prodotto. Sentiamo quindi un profondo senso di responsabilità nei confronti del territorio e ci sentiamo investiti anche del dovere di restituirgli qualcosa. In quest'ottica perseguiamo politiche di sostenibilità ambientale inerenti i nostri processi produttivi e i nostri prodotti. Il progetto di valorizzazione del nostro Parco di Riardo, per esempio, è stato un

gesto di riconoscenza alla terra che ci ospita, ma è stato anche di impulso alle attività agrarie e produttive dell'area, perché attraverso l'azienda agricola biologica "Masseria delle Sorgenti" abbiamo offerto nuove opportunità a tutta la filiera agricola locale. Allo stesso modo il progetto "R-Pet" in fase di realizzazione ci consentirà di autoprodurre le nostre bottiglie grazie al riciclo di pet e sostenere l'indotto locale della raccolta differenziata.

Dopo l'acquisizione, l'azienda ha sempre rivendicato con orgoglio l'italianità del prodotto, anche per l'ampliamento della rete distributiva all'estero...

Per la categoria 'acqua minerale', l'effervescenza naturale è una tipicità tutta italiana, ed è orgogliosamente il nostro miglior biglietto di ingresso all'estero, la nostra carta vincente. Siamo convinti che riusciremo a penetrare in molto altri Paesi, oltre i quaranta in cui siamo già presenti, grazie alla qualità unica e inimitabile della nostra italianissima acqua.



Masseria Mozzi

Come si coniuga il fare impresa con la coscienza ambientale? Che cos'è il progetto Parco Sorgenti Ferrarelle di Riardo realizzato con il FAI?

La Campania è spesso associata a un'immagine ambientale negativa e noi riteniamo che, come realtà importante a livello locale, la nostra azienda abbia il dovere di dare l'esempio, comunicando soprattutto l'amore per la nostra terra. Per questa ragione nel 2010 ci siamo rivolti al FAI per un progetto che potesse restituire il giusto valore ai centotrentacinque ettari che proteggono le fonti delle acque minerali Ferrarelle, un'area incontaminata e rigogliosa di cui però soltanto noi dell'azienda eravamo a conoscenza. L'obiettivo era da un lato la tutela della risorsa idrominerale e dall'altro incentivare

l'interesse collettivo nei confronti della risorsa acqua. Le attività di valorizzazione del Parco sono state di tipo vegetazionale, agricolo e architettonico. Tra queste, abbiamo messo a dimora colture tradizionali, come grano tenero, grano duro e nocciolo, e nuovi alberi, come canfora e ulivi. Abbiamo inoltre collocato numerose arnie e attuato il restauro conservativo dell'antica Masseria Mozzi. Oggi, il Parco è un'area verde aperta al pubblico e una fattoria didattica visitabile su prenotazione.

Sostenete anche eventi culturali e culinari in tutta Italia, come, per esempio, la kermesse a Vico Equense organizzata dallo chef Gennaro Esposito...

La collaborazione con lo chef Gennaro

Esposito è ormai storica e a "Festa a Vico", il più grande raduno annuale dei migliori chef italiani, Ferrarelle è di casa, perché la buona cucina, tanto quella d'eccellenza, quanto quella genuina e casalinga, è il suo luogo natìo. Ma non solo, in ambito culinario siamo partner di altre importanti iniziative come il circuito "Taste", il "Napoli Pizza Village", "Milano Golosa" e "Vinoforum". Per quanto riguarda la cultura, sosteniamo alcune tra le più rappresentative realtà del belpaese, prima fra tutte il Teatro alla Scala, icona culturale italiana a livello mondiale, e poi il Mudec (Museo delle Culture di Milano), il Teatro Bellini e il Teatro Diana a Napoli, e con la Reggia di Caserta abbiamo sostenuto l'apertura al pubblico del nuovo allestimento della Collezione "Terrae Motus".

Quali sono i progetti futuri dell'azienda?

La vocazione dell'azienda è rivolta all'innovazione continua, aspirando all'eccellenza come traguardo quotidiano e come faro per il futuro. Con Fonte Essenziale, acqua minerale dalle funzionalità specifiche per il transito intestinale e il benessere del fegato, dal 2014 abbiamo lanciato una vera e propria rivoluzione in un settore, come quello dell'acqua minerale, in cui è molto difficile apportare innovazione, e continueremo a lavorare per consolidare la sua presenza sul mercato. Stessa discorso vale per il lancio di quest'anno, Ferrarelle Mini, il formato più piccolo della gamma, con il quale ci rivolgiamo alle mamme attente all'alimentazione dei loro bambini.











Sintesi Sud, l'artigianato si fa digitale

Leader nel settore dei servizi di scansione e stampa 3D, l'azienda guidata da Giovanni Marinaccio e Angelo Salamini scommette da sempre sulla tradizione artigiana 2.0

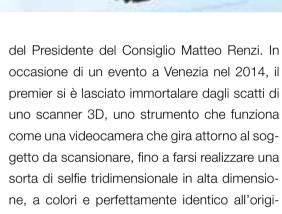
> di Giulia Savignano

reatività, positività, predisposizione alla collaborazione e competenza. Sono queste le doti che il perfetto startupper deve possedere per attirare l'attenzione di Giovanni Marinaccio, il fondatore insieme ad Angelo Salamini di Sintesi Sud, società giovane e dinamica con sede ad Ariano Irpino, in provincia di Avellino.

Nata nel 2005 come ditta individuale, nel 2010 si afferma come s.r.l. grazie all'aumento delle capacità professionali ed economiche.

Sintesi sud si occupa della vendita di software e hardware in tre campi applicativi: il settore medicale, industriale ed edile. Consorziata con varie società operanti in questi ambiti (Microgeo, Roland, Open Mind, etc.), negli ultimi anni ha creato una sezione di ricerca e sviluppo, la cui formazione di operatori dall'alta specializzazione, risulta il punto di riferimento per centri di ricerca e spin-off universitari e privati.

«Credo fortemente nel valore dell'innovazione oggi - commenta Giovanni Marinaccio - e ritengo che il know how che abbiamo sviluppato in questi anni costituisca un valido supporto per le startup. Le conoscenze delle applicazioni ci danno la possibilità di aiutare una startup in tutte le sue fasi. Dallo stadio iniziale, quando ha bisogno di sviluppare un business plan per la fattibilità dell'applicazione, fino alla ricerca della soluzione qualità-prezzo più efficiente per le attrezzature e per la progettazione dell'azienda stessa». Leader nel settore dei servizi di scansione e stampa 3D professionale in Italia, Sintesi Sud è riuscita a catturare l'attenzione persino



Un settore, quello delle scansioni e delle stampe in 3D, che richiama particolarmente l'interesse di Sintesi Sud, che nell'ultimo anno ha cominciato a seguire una startup a Malta per sviluppare un'applicazione per le stampe in 3D, che permettesse il distaccamento dell'oggetto una volta stampato dando più aderenza nella fase iniziale. Ieri era una difficoltà, oggi poco meno. Ma intanto un'azienda campana è in prima linea in questo e soprattutto si arricchisce di nuove visioni che scaturiscono dal confronto con realtà straniere.

nale.

«Affinché un'idea attiri la nostra attenzione specifica Marinaccio – bisogna assicurarsi innanzitutto della funzionalità e fattibilità del

progetto, attestata da studi ed esperimenti che portino alla realizzazione del primo prototipo. Ma ciò che conta maggiormente ai miei occhi è ben altro. Determinazione, creatività, passione e positività sono le caratteristiche che deve possedere un imprenditore vincente. L'innovazione va al di là del prodotto in sé. Innovazione è la cultura del confrontarsi ed è la capacità di coniugare la nostra tradizione artigiana con le nuove tecnologie e con il digitale, senza intaccarne il prestigio. Anzi, esaltando quelle eccellenze di cui soprattutto il nostro Sud è ricco».





Spazio al Talent con Hiltron Lab

Attiva nel campo della sicurezza, l'azienda di Marseglia ora scommette sulle startup, con un laboratorio per il supporto e la sperimentazione di nuovi progetti

> di Giulia Savignano

a tempo ormai Napoli si sta trasformando in un proficuo laboratorio di innovazione e sperimentazione di idee. E tra i protagonisti di guesta rivoluzione ci sono imprenditori come Roberto Marseglia, CEO della Hiltron Security, che si colloca in prima fila nell'attività di supporto e assistenza alle startup.

Da 30 anni nel campo della sicurezza, Hiltron ha da sempre sperimentato formule di scambio con altre realtà per fare innovazione. A volte si trattava di aziende strutturate che chiedevano soltanto la produzione di un oggetto; in altre occasioni, invece, la Hiltron interveniva anche nella fase di concepimento del prodotto, disegno meccanico ed elettronica.

«La vera e propria attività di affiancamento della startup dal punto di vista del marketing – sottolinea Marseglia – è nata tre anni fa, quando ho conosciuto il mondo del Contamination Lab e di NaStartUp, e quando Antonio Prigiobbo mi ha catapultato in quello che lui definisce "ecosistema" ricco di idee, dove noi imprenditori siamo stati chiamati a mettere al posto giusto gli ingranaggi di quella macchina che è l'innovazione a Napoli».

Ed è in questo momento che dalla Hiltron Security si stacca il ramo d'azienda che si occuperà dell'attività di assistenza e supporto per conto terzi, identificato come Hiltron lab, un "laboratorio" al servizio delle imprese che hanno bisogno di mezzi per realizzare i propri progetti.

«Ma non è finita qui - continua Marseglia -. Insieme a Massimo Morgante, abbiamo creato una società, Mad About You, concepita per la funzione di consulenza, idea generation e ricerca del business model. Attraverso lo screening dei progetti. lavoriamo molto sull'interfaccia, che consente di utilizzare l'oggetto tecnologico e di avere un approccio più naturale e fruibile possibile. Parallelamente, con Gennaro Tesone (responsabile di Eclettica, concessionaria a Napoli di Digital Magics) abbiamo voluto creare una società che avesse la concessione per l'apertura di TAG (Talent Garden) a Napoli, un network di campus di co-working

per favorire lo scambio di idee e la collaborazione».

L'innovazione a Napoli funziona. E lo dimostra il fatto che uno startupper romano, Fausto Preste, abbia scelto il capoluogo partenopeo per farsi accelerare.

Il suo Grampit, un prodotto che fornisce assistenza agli anziani, sta ricevendo il supporto di Eclettica sul fronte finanziario e dell'applicazione del software, e di Hiltron Lab per la parte hardware.

«Vedo un fermento interessante nel Sud - continua Marseglia -. Le idee sono tante anche se non sempre quella migliore è ciò che poi produce ricchezza. È quindi importante fare rete e trasferire la mentalità imprenditoriale all'interno di questo ecosistema in fer-

Ma quando un progetto può dirsi davvero innovativo e meritevole di attenzione? Marseglia ha le idee chiare. «In linea generale, diffido da progetti 'digitali', proprio perché la mia esperienza in questo settore mi porta a pensare che oggi, pur di 'esserci', si stanno inventando anche cose inutili, che non risolvono problemi. Ciò che mi attira, invece, è proprio la semplicità e la funzionalità dell'oggetto, soprattutto nel suo design. Quando i modelli di business e i progetti sono soluzioni di marketing, ecco, sono quelle le idee vincenti».







Consorzio Antico Borgo Orefici la tradizione si impara a scuola

Nel cuore di Napoli un vero e proprio Istituto diretto da Monticelli "per trasferire e difendere un'arte che è sopratutto patrimonio della città"

> di Giulia Savignano

ra le punte di eccellenza della tradizione artigiana partenopea, il settore orafo occupa un posto di rilievo. Alla necessità di salvaguardare il trasferimento dei saperi di quest'arte antica ci ha pensato il Consorzio del Borgo Orefici con la costituzione di una scuola di formazione.

Le direttrici lungo le quali si muove l'azione del Consorzio - che insieme al Tarì di Marcianise e a Torre del Greco con il corallo costituisce il Polo Orafo campano – sono essenzialmente due. La prima esigenza a cui rispondere è quella di formare una figura professionale: l'orafo, attraverso un corso biennale che rilasci una qualifi-

ca. Un vero e proprio laboratorio teorico-prati-

co, in cui si alternano lezioni di gemmologia ed economia a vere e proprie creazioni manuali.

La seconda è quella di costruire un sistema di inserimento nel mondo del lavoro attraverso la creazione di Creative lab in cui i diplomati possano realizzare i loro prodotti in uno spazio condiviso per 12 mesi, usufruendo dei benefici collegati all'essere parte del Consorzio; ma anche attraverso la creazione di un incubatore di impresa dove giovani startup possono proporre e sviluppare le proprie attività in un ambiente protetto fino a cinque anni.

«I vantaggi che derivano dall'inserimento in questo circuito - sottolinea il direttore del Consorzio Fabrizio Monticelli - consistono anche



nel fatto che i primi clienti degli artigiani sono gli stessi consorziati, perché il settore orafo si caratterizza non solo per l'abilità e il saper fare, ma soprattutto per l'affidabilità. La natura estremamente preziosa delle materie prime rende la riconoscibilità un elemento fondamentale per interagire con la filiera dei fornitori e dei clienti». Ma dietro questa scelta c'è soprattutto la necessità di trasferire e proteggere un'arte che è patrimonio della città, in un'ottica di salvaguardia dell'identità.

«La parola chiave deve essere "Napoli" - continua Monticelli - nella misura in cui l'internazionalizzazione del prodotto non è strettamente legata solo a un outgoing, cioè alla sua presentazione verso l'esterno attraverso le fiere. Ma soprattutto a processi di incoming, cioè alla valorizzazione del "brand Napoli", con

tutto ciò che racconta in termini di territorio. Chi compra un gioiello, compra un racconto, un'emozione legata ai luoghi da cui nasce quel prodotto. E i giovani apprendisti sono chiamati a realizzare creazioni che non abbiano meramente l'aspetto della replicabilità, ma siano il risultato di un processo di storytelling. Da qui i gioielli archeologici legati a Pompei, i gioielli borbonici oppure i prodotti realizzati con designer napoletani che richiamano stilemi ed elementi simbolici della tradizione».

Sulla base di queste premesse, il naturale approccio del Consorzio è stato quello di creare sinergie con i principali attrattori del centro storico, dove appunto si trova la sede. Che si tratti del Tesoro di San Gennaro, del Museo Archeologico o dell'Archivio di Stato, l'importante è che il gioiello esprima l'identità della città.







C'era una volta... online Intertwine e la memoria 2.0

Gianluca Manca è l'ideatore di una piattaforma multimediale in cui una community di internauti può creare e condividere storie corali

> di Giulia Savignano

ra il 2013 quando un giovane napoletano, appassionato di comunicazione e con il sogno di scrivere un libro poliprospettico a più mani, decide di dare vita a un curioso progetto. Lui è Gianluca Manca e la sua creatura si chiama Intertwine, una piattaforma web nata per far raccontare storie a una community, storie che possono essere scritte singolarmente o collettivamente. L'idea è quella di scrivere un libro corale, dove ogni storia riflette un punto di vista, ogni punto di vista è rappresentato da un personaggio e ogni personaggio è

sviluppato da una persona diversa. Così nasce Intertwine, una nuova realtà online che deve il suo nome al vocabolo inglese "intrecciare".

È bastato parlare dell'idea del libro a un amico ingegnere informatico, ed ecco che il passo per trasformare questo sogno in un solido progetto sul web (che è poi la dimensione più adatta per questo tipo di meccanismi) è stato breve. Dopo essersi aggiudicati la vittoria di un concorso bandito dal Comune di Napoli, è arrivato poi il finanziamento di Digital Magics: 110 mila euro. Ora è la volta di un aumento di capitale per un finanziamento più grosso.

«Quando parliamo di storie – sottolinea Gianluca Manca - non ci troviamo di fronte a semplici testi, ma possiamo trovare contenuti arricchiti da video, foto, gif e qualsiasi altra espressione contemplata dal web. Le regole sono semplici: ci si registra, si inizia un incipit della storia e il resto della community può continuarla seguendo gli indizi del primo autore». Ma cosa c'è davvero di innovativo rispetto ai tanti progetti che popolano il web, ispirati al medesimo principio di storytelling? Gianluca Manca lo spiega con convinzione. «Abbiamo provato a fare un lavoro molto verticale sul community building, scegliendo persone che sappiano scrivere, fotografare o disegnare: dei piccoli professionisti del mondo della comunicazione. Contiamo sul supporto di blogger, scrittori, fotografi, videomaker. Abbiamo cercato di creare una community che possa produrre contenuti di qualità. Si diceva che 'content is the king'. Secondo noi la situazione ora è un po' cambiata. Il contenuto 'buono' è il re, quello scadente ha un valore meno interessante».

Intertwine si è trasformata anche in un valido strumento di aiuto per centri di formazione e aziende. Scuole, Università ed enti di ricerca hanno acquistato delle piattaforme di 'white label', cioè piattaforme vuote da personalizzare, quindi copie di quello che c'è online, per realizzare dei progetti chiusi.

Nelle scuole primarie, ad esempio, sono state introdotte le favole collaborative, basate sul principio per cui il maestro inizia la favola e i bambini continuano a scrivere.

Le aziende, invece, rappresentano il campo di applicazione di vere e proprie campagne di comunicazione basate sul filone "raccontaci una storia". In questo modo si veicola la mission aziendale come se si facesse product placement, senza mai sponsorizzare direttamente il prodotto.





Ma cosa significa davvero per un giovane napoletano fare innovazione e fare sistema qui al Sud? «È una sfida – commenta Gianluca –. Io ho lottato tre anni per non andarmene da qui. Noi abbiamo un ufficio a Milano, perché dobbiamo, ma io sto facendo di tutto per rimanere al Sud. Continueremo a lavorare qui perché noi crediamo in questa terra. Se non ci si impegna per migliorare questo territorio, non ci si può lamentare poi che le cose non funzionano. Non lo si potrà fare per sempre, ma almeno ci stiamo provando a rimanere qui, dove sono le nostre radici».



Rubrica NON SOLO SOLDI

> di Massimo Lo Cicero





Innovazione & Cambiamento

le gerarchie organizzate. Lavora volentieri come advisor delle imprese, come sindaco oppure come consigliere nelle società di capitali.

economia italiana sconta una caduta di produttività da oltre trent'anni. La grande recessione, dal 2008 ad oggi, ci ha indebolito ma abbiamo creato anche nuovi strumenti e mercati. Nonostante la recessione abbiamo sviluppato l'innovazione. L'innovazione, figlia di una conoscenza che precipita nelle nuove idee, diventa multiforme. "Di processo e di prodotto", si diceva una volta. Ora, invece, l'innovazione è incrementale e radicale.

Una innovazione incrementale supporta i prodotti ed i servizi esistenti grazie a una qualità migliore, prestazioni veloci ed efficaci, adattabilità dei consumatori agli effetti da raggiungere, riduzione dei costi e dei prezzi. Ma esistono anche innovazioni radicali. Vengono dagli sviluppi nei salti della conoscenza. Nessuno oggi, in un

Paese emergente, dove non sono ancora state installate le vecchie linee telefoniche, le installerebbe perché sarebbero obsolete, inutili.

Le nuove tecnologie saltano le vecchie e ne installano altre più performanti mentre i prezzi delle vecchie si riducono a zero. Questi salti tecnologici si chiamano "catching up": rincorse che saltano il fosso del tempo passato. Un telefono smart è solo una porzione infinitesimale nella connessione della voce tra esseri umani. Il suo vero valore non include la voce ma il trasferimento di dati, che si allargano come granate in tutte le direzioni, grazie alle app. Venti anni fa pensavamo che il personal computer avrebbe guidato la convergenza tra la televisione e il telefono.

I media di oggi usano gli smartphone e lasciano ai margini tablet e personal computer. Mentre i social network e i nuovi media si estendono ben oltre gli schermi televisivi. Le innovazioni in-

crementali sono il sale delle nuove

Ma la stessa tecnologia non è solo la proiezione della ricerca scientifica: è un processo che deve accompagnare la dinamica sociale e i comportamenti degli individui per migliorare la loro vita.





La moda secondo Bacarelli

Dalla creazione del marchio Oana L'Ourse ai nuovi progetti in cantiere, la vulcanica designer ci svela la sua vision: "Napoli mi sorprende sempre"

> di Claudia Prezioso

emplicità, eleganza e cura dei dettagli sono le caratteristiche principali della stilista e imprenditrice napoletana Roberta Bacarelli. Semplice notarle: è sufficiente entrare nel suo concept store di Via Carlo Poerio. Nei locali di Chiaia, infatti, ha racchiuso tutte le sue creazioni, dalla linea bambino a quella per la donna, passando per la moda sposa e le tendenze giovani.

Designer versatile e mai banale, Roberta Bacarelli si avvicina all'universo della moda, creando e distribuendo maglieria donna per poi appassionarsi alla moda bambino, con la nascita della figlia Fabrizia, per la quale ha disegnato una collezione a lei dedicata.

«Tutti apprezzavano le mie creazioni e la qualità dei tessuti che sceglievo, quindi ho aperto un piccolo negozio ed ho cominciato a vendere abiti per bambini». Così è nato il brand "Oana L'ourse" che ha riscosso subito grande successo.

Ma anche allora la passione per la moda donna non aveva abbandonato la stilista partenopea che nel 2011 riprende a realizzare abiti per donna con il marchio "Roberta Bacarelli".

Bambino, prêt-à-porter, alta moda e moda sposa, l'energia e le idee della Bacarelli non conoscono sosta e così nasce una nuova sfida: da settembre è prevista anche una linea di maglieria uomo completa in modelli e colori, oltre al cashmere e alle camicie su misura. Sogna in grande la Bacarelli, nemmeno i confini geografici la fermano. Ad oggi un suo store si trova anche a Milano e ben presto dovrebbe aprire un nuovo negozio a Roma.

«Il mio sogno, infatti, sarebbe realizzare un'azienda come quella che è stata la Luisa Spagnoli di tanti anni fa, con una serie di negozi diretti in tutte le città d'Italia e del mondo – aggiunge –, ma ci vorrebbe un investitore a cui piace questa idea. Finora ho fatto tutto da sola ma non è facile, sono tante le difficoltà che ho incontrato, anche se grazie ad una buona organizzazione sono sempre riuscita a fare bene il mio lavoro e al contempo ad occuparmi dei miei figli».

Non nasconde di aver avuto, in passato, la voglia di andar via da Napoli «ma poi ha avuto la meglio il mio essere un'esteta.

Napoli con le sue bellezze mi sorprendono sempre».

E non a caso il suo store si trova in una delle zone più belle della città. «Qui è un po' un'oasi, mi prendo il meglio della città. Dolce e Gabbana si sono innamorati di Napoli e con le loro sfilate hanno realizzato implicitamente una campagna pubblicitaria enorme in tutto il mondo, ma non siamo pronti, ci vorrebbe un cambiamento radicale con l'insegnamento dell'educazione civica ai bambini».

Lo dice con lo sguardo sognante e deciso di chi crede in ciò che dice. E lo dimostra anche con i fatti, impegnandosi attivamente nella promozione e organizzazione degli eventi per il quartiere Chiaia, la culla del suo concept store.

«Lotto nella speranza di cambiare qualcosa anche se non è facile perché non tutti credono nel cambiamento. Vige il "tirare a campare" tipico del napoletano, ma io sono certa che solo attivandoci, possiamo provare a cambiare il corso della storia di questa meravigliosa città».









Dal teatro al cinema la risata non ha confini con gli Arteteca

Intervista al duo di made in Sud, animali di un palcoscenico multimediale

> di Claudia Prezioso

onica Lima ed Enzo Luppariello, in arte gli "Arteteca", duo comico in scena, coppia di vita fuori dal palco. Preciso lui, dinamica lei, si bilanciano e si conoscono bene e insieme ci hanno raccontato del loro presente e futuro, tra un ciak e l'altro del loro prossimo film "Natale a Londra: Dio salvi la regina", in programma nelle sale cinematografiche a dicembre.

Avete iniziato con il teatro poi con Made in Sud, vi siete rodati con la televisione e infine avete debuttato nel Cinema. Come è stata questa esperienza?

Enzo: Il cinema è stata un'esperienza bella ma non semplice. Possiamo definirla una

scommessa fatta insieme al produttore e distributore Nando Mormone, ideatore di Made in Sud e nostro agente. Quando ci ha proposto per la prima volta il film "Vita, Cuore, Battito" eravamo molto scettici ma lui ci ha creduto nonostante l'assenza di altri coproduttori e codistributori. Ha avuto ragione: nelle circa cento sale in cui il film è uscito ha riscosso enorme successo.

Il film che state girando ora è invece prodotto da De Laurentiis, qui che ruolo interpretate?

Enzo: Il film si intitola "Natale a Londra: Dio salvi la regina", i protagonisti sono Lillo e Greg, poi tra gli altri interpreti anche Nino Frassica. Noi facciamo parte di questo grande cast in-



Gli attori Enzo Luppariello e Monica Lima

terpretando gli stessi personaggi del nostro film, con delle piccole variazioni. In questo caso i protagonisti hanno avuto successo e infatti saremo i proprietari di un ristorante a Londra.

Non temete di rimanere ancorati a questi personaggi ?

Monica: No, affatto, d'altra parte il nostro percorso è stato lunghissimo e abbiamo avuto modo di sperimentare molti altri personaggi. Già nell'ultima serie di Made in Sud ci siamo cimentati in altre interpretazioni. E poi, fin quando in questi ruoli siamo noi a divertirci, anche la gente si diverte.

Com'è nato il duo Arteteca?

Enzo: Noi stiamo insieme da tredici anni, due dei quali di matrimonio. Lavorare insieme è stato quasi naturale. Entrambi abbiamo avuto un'esperienza teatrale. All'inizio io scrivevo solo e Monica faceva la monologhista ma ho sempre notato in lei delle corde comiche, no-

nostante Monica puntasse ad un teatro più impegnato di prosa, drammatico e di Eduardo.

Monica: Poi ho convinto Enzo a duettare con me. Da sola non mi divertivo, senza contare che, essendo sola, era interamente mia la responsabilità se qualcosa non andava bene, ora invece, se si sbaglia so di chi è la colpa!

Avete un personaggio che vi ispira o che è o è stato fonte di ispirazione?

Enzo: Per Monica, che conosco molto bene, posso sicuramente dire che adora Anna Marchesini, (scomparsa lo scorso 30 luglio ndr), un'artista completa a cui lei si ispira in maniera partenopea, mentre per me è Charlie Chaplin che ho apprezzato facendo questo mestiere, non avendolo vissuto.

Teatro, Televisione, Cinema, tre mondi diversi in cui vi cimentate ma quale vi emoziona di più?

Monica: È il rapporto con il pubblico che cambia. La diretta televisiva, ad esempio,





consente di vivere le reazioni immediate, si instaura un rapporto diretto con gli spettatori, proprio come nel teatro ed è questo che ci emoziona sempre.

Considerando il periodo storico che stiamo vivendo, quanto è difficile far ridere?

Enzo: In ogni epoca si sono attraversati momenti difficili e quindi riuscire a far ridere è sempre impegnativo. Oggi c'è, effettivamente, una difficoltà maggiore ma è rappresentata non dagli eventi che viviamo, bensì dalla velocità richiesta che rende molto più complicata la comicità.

Mi spiego meglio: in passato in un'intera commedia si rideva tre, quattro volte ed andava bene così; oggi invece, gli input sono maggiori. Devi subito catturare l'attenzione del pubblico per evitare che si dedichi ad

altro. La prima risata deve arrivare già nei primi venti secondi, altrimenti è come se perdessi la platea.

Monica ed Enzo siete anche autori dei vostri sketch?

Enzo: Nella comicità il comico è creatore di se stesso nel senso che il personaggio nasce da te, poi ci si confronta e si cresce con l'autore di riferimento che nel nostro caso è Ciro Ceruti, mentre in Rai abbiamo anche altri autori con cui lavoriamo per preparare le nostre gag.

Quali progetti per il futuro?

Enzo: Stiamo cercando di preparare uno show da portare in giro per i teatri. Già facciamo molti live, serate in piazza e, oltre al film, abbiamo in cantiere un progetto più strutturato che speriamo di far partire per Natale. È poi prevista un'altra edizione di Made in Sud a cui, in qualche modo, parteciperemo, del resto è il nostro laboratorio perenne, sempre che non ci caccino loro...

Come sono i rapporti con i colleghi di Made in Sud?

Enzo: Sicuramente qualche conflitto c'è stato, c'è e ci sarà ma, comunque, considerando il mondo particolare dello spettacolo, pos-



gruppo unito che si vuole bene e collabora. Siamo una bella squadra ed infatti proprio per questo a volte stupiamo.

Avete un sogno nel cassetto?

Monica: Continuare a fare questo lavoro; i sogni che avevo si stanno pian piano realizzando con serenità.

Enzo: per me l'importante non è avere un solo sogno nel cassetto ma tanti, perchè sognare è ciò che ti fa vivere meglio. Ecco, diciamo che il mio sogno nel cassetto è avere un sogno nel cassetto per







Al Teatro Zona Vomero piccoli comici crescono

Il direttore artistico Michele Caputo racconta come cambia il modo di fare comicità tra tradizione e sperimentazione

> di Giulia Savignano

passato poco più di un anno da quando, nel cuore del quartiere collinare di Napoli, è stato inaugurato il Teatro Zona Vomero, un vero e proprio salotto della risata fortemente voluto dal suo direttore artistico, Michele Caputo, con l'obiettivo di offrire uno spazio di sperimentazione innovativo nel panorama artistico-culturale della città.

Come nasce l'idea del Teatro Zona Vomero e quali sono i format che ospita?

Il progetto è nato come alternativa ai grandi teatri, dove ormai è sempre più difficile mettere in scena uno spettacolo a causa della scarsa affluenza del pubblico, l'età media alta e i prezzi elevati dei biglietti.

È stato naturale così pensare di creare un punto di aggregazione dove i giovani attori possano esibirsi e dove il pubblico, anche quello più giovane, possa avvicinarsi con prezzi accessibili, trovando artisti più vicini alla loro sensibilità. Il bilancio, per ora, è più che positivo e ha suscitato l'interesse di diversi colleghi.

Il laboratorio di comicità Komikamente, la scuola di recitazione ComicOnStage e gli spettacoli dei comici professionisti sono i progetti attivi, fortemente collegati tra loro. Il laboratorio rappresenta, infatti, un vero e proprio trampolino di lancio per quelle persone che cominciano a esibirsi per diletto fino ad accorgersi poi di voler fare di quella passione il proprio mestiere.

E aiutare queste persone a esprimere il loro talento mi gratifica, perché più che possederlo so quanto è importante avere l'opportunità di dimostrarlo.

Qualche comico della palestra di Komikamente è riuscito ad attraversare i confini della realtà napoletana?

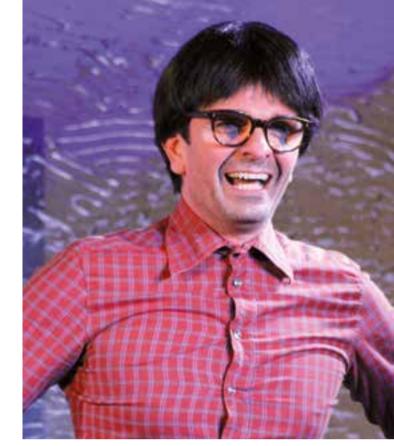
Dall'inizio di questa attività, che era cominciata già anni fa nel Teatro Diana, ho avuto modo di incontrare diversi comici, alcuni dei quali hanno trovato visibilità nazionale sul piccolo schermo.

Checco Paglionico, noto a tutti come l'uomo Ikea, e Francesco D'Antonio hanno partecipato a Zelig, il popolare programma comico delle reti Mediaset; mentre Andrea Monetti si è esibito davanti alla giuria del nuovo talent di La7 Eccezziunale Veramente.

Quali sono i suggerimenti che trasmette a chi si avvicina al mestiere di comico e come è cambiato il modo di far ridere nel corso degli anni?

Ci sono cose che non si insegnano. Posso aiutare a prendere coscienza dell'essere comico oppure suggerire come si arriva a un tempo comico. Ma se non ce l'hai è inutile. La comicità è come la musica e il tempo comico è un ritmo tutto personale, che dipende dalla propria sensibilità.

Oggi bisogna fare i conti con il ridimensionamento



L'attore e autore comico Michele Caputo

dei tempi, soprattutto in televisione. Sono cambiati i temi e il linguaggio ed è cambiata anche la modalità di fruizione da parte del pubblico, che chiede più leggerezza e meno tempo da trascorrere seduto sulla poltrona.

Napoli è terra fertile per la comicità: cosa la rende irresistibile agli occhi di un pubblico nazionale?

Il comico napoletano ha due marce in più: in primo luogo, una città in perenne movimento e fermento culturale; in ultimo, una lingua che si presta perfettamente ai tempi comici per la sua estrema rapidità e capacità di sintesi.

Qualche anticipazione per la prossima stagione?

Ci sarà una mia nuova commedia nei mesi di dicembre e gennaio, mentre da febbraio a maggio sarà la volta della programmazione con tutti gli altri artisti.

Una novità sarà la collaborazione con Francesco Paolantoni, che ci affiancherà in una nuova scuola di recitazione, sul cui nome vige ancora il segreto.







Foja, la musica non ha idiomi ma arriva direttamente al cuore

Nuove collaborazioni e terzo disco in cantiere per la band partenopea che sceglie il dialetto come lingua musicale per cantare la proprio appartenenza al territorio

> di Danilo Capone

ell'attesa dell'uscita del nuovo disco, Dodici ha intervistato in anteprima il gruppo napoletano dei Foja, che riscuote successi per un grande richiamo di pubblico, dalle origini alla consacrazione presso il Teatro San Carlo con "Cagnasse Tutto".

Ritorniamo con la memoria a un po' di tempo fa: un ricordo di "Cagnasse tutto", il vostro spettacolo con la regia di Franco Dragone all'interno del Massimo napoletano.

Dario Sansone: La cosa strana è che siamo già catapultati in ciò che accadrà. Gli eventi scorrono così velocemente che pensare a ciò che è appena trascorso fa uno strano effetto. Ci rimarrà sicuramente una grande emozione. Sicuramente, sarà uno dei concerti che ricorderemo di più.

Possiamo stendere ora un bilancio di questi primi dieci anni di vita del gruppo?

Dario Sansone: Siamo vivi e cavalchiamo una buona onda, tutto ciò di per sé è già

Luigi Scialdone: Sì, la band si è stabilizzata con gli stessi componenti ormai da un periodo piuttosto lungo. Ciò che di per sé è già complicato è un ottimo risultato.

Cantate in dialetto, per scelta o necessità?



Ennio Frongillo: Di solito, si cerca di essere sinceri e naturali. La lingua napoletana è una diretta conseguenza del quotidiano. Noi siamo nati e cresciuti a Napoli, tra di noi è facile che si possa parlare in napoletano. Cantare in dialetto, dunque più che una scelta è una naturale conseguenza.

Luigi Scialdone: Ma poi non pensiamo che la lingua adottata possa precluderci una porzione di pubblico. Rileggendo la storia della canzone napoletana, noteremo che O'sole mio, la più famosa canzone napoletana, è conosciuta ovunque all'estero.

Questa della lingua è una questione prettamente italiana. Pensiamo infatti che potremmo puntare più al successo estero che a quello entro i confini nazionali.

Dario Sansone: C'è da dire poi che i napoletani si 'auto-napoletanizzano', non comprendendo che la musica è un potente vettore comunicativo. La musica non ha codici. Arriva direttamente al cuore, oltre alla comprensione dell'idioma. Ci sono numerose canzoni che mi appassionano e delle quali ignoro la traduzione integrale del testo. Cantare nella propria lingua non crea ostacoli.

Semmai connota un forte senso di appartenenza, secondo la tipica ricerca umana.

Lavorate alla registrazione del vostro terzo disco. Dopo "Na storia nova" e "Dimane torna o'sole" cosa dobbiamo aspettarci?

Dario Sansone: Chi può saperlo. Sicuramente altre canzoni. Si scherza ovviamente.. Vi si troverà sicuramente grande onestà. Portiamo avanti delle nostre ricerche sulla scorta delle comunioni musicali intraprese. In questo nuovo disco una cosa è certa: vi saranno sempre i Foja.









Dario Sansone: Non possiamo ancora accennare a nulla. Abbiamo cercato di richiamare più amici possibili. Ci sono gli arrangiamenti di fiati sviluppati da Daniele Sepe. Ci sono gli arrangiamenti di archi del Maestro Scialdone. Insomma, è ancora presto per poter sviscerare il tutto. Abbiamo tuttavia il sentore di aver lavorato molto. E quando lavori molto, mettendoci il sudore e la passione, qualcosa di buono esce sempre. Luigi Scialdone: Non solo. Abbiamo cercato di lavorare anche sul nostro spirito critico, mantenendo una certa oggettività sul nostro lavoro. Siamo stati critici con noi stessi finché non siamo stati sicuri del nostro operato.

Cosa è rimasto del Neapolitan Power e come i Foja lo scoprono e lo reinterpretano ? Ritenete di essere gli eredi del movimento?

Luigi Scialdone: In realtà, quando si è contemporanei di ciò che si fa, è difficile capire fino in fondo cosa si stia facendo. Non c'è nessuna decisione reale, presa a tavolino, di ciò che si voglia fare o di ciò che si voglia cercare di essere. Essenzialmente è una ricerca con se stessi. Poi spetta a coloro che ci ascoltano, coloro ai quali arriva qualcosa, dare un giudizio. Noi non ci sentiamo né appartenenti a qualcosa che è stato né a quello che potrà essere. Noi siamo quello che siamo oggi.

Dario Sansone: Conosciamo i Napoli Centrale come Renato Carosone, che sopraggiunse ancora prima. Portiamo con noi la nostra tradizione, ed essa stessa è fonte d'ispirazione nella misura in cui sono miscelati ingredienti differenti per qualcosa di nuovo. Apparteniamo a Pino Daniele e a Tony Esposito così come apparteniamo agli Almamegretta o ai 24 Grana, ai 99 Posse, o ancora a Carosone oppure Enrico Caruso. È la nostra cultura.

La barriera all'ingresso dell'underground, della band di nicchia sembra essere stata superata. Qual è il più grande sogno dei Foja?

Luigi Scialdone: Parlo per tutti quando dico che il nostro sogno più grande sia stare qui, dopo altri dieci anni a suonare ancora insieme. Lo spirito underground rimarrà sempre.





oja è la condizione di uno spirito che brucia dentro. Un fuoco ha iniziato a divampare dal 2006, anno della prima formazione del gruppo: con la voce di Dario Sansone, Ennio Frongillo alla chitarra, Gianni Schiattarella alla batteria e Giuliano Falcone al basso.

I musicisti nel 2007 iniziano le proprie peregrinazioni per l'Italia, calcando con il proprio folk-rock i palchi dei festival nazionali. Si sussequono i riconoscimenti, le collaborazioni si amplificano ed eccolo, atteso ma puntuale, il primo disco. Nel 2011, con l'etichetta indipendente Full Heads/Materia Principale viene inciso "Na storia nova", un album che continua a riscuotere successi, contenente il singolo apprezzatissimo dalla critica e dal pubblico "'O sciore e o' viento", con un video realizzato dal fumettista Alessandro Rak. All'alba del terzo lavoro discografico – un album consacrazione? – continua tenace il lavoro di una formazione di musicisti sperimentatori.Infatti, dalla sala prove al cinema, li vedremo prossimamente sul grande schermo per apprezzare la loro musica che sarà la colonna sonora del film di Stefano Incerti "La parrucchiera", prodotto dalla Mad Entertainment di Luciano Stella, con Cristina Donadio e Pina Turco.













Desert Trip, le icone del rock si riuniscono in California

EMPIRE POLO CLUB - INDIO

Bob Dylan, Rolling Stones, Paul McCartney, The Who, Roger Waters, Neil Young, tutti su uno stesso palco a Indio per uno degli show più attesi di sempre



> di Michelangelo Iossa, critico musicale

ndio, California. Questo è il nome del luogo che ad ottobre si trasformerà nella capitale mondiale del rock. Nell'arco di due week-end (7 / 8 / 9 e 14 / 15 / 16 ottobre) andrà in scena quello che i media internazionali hanno già definito "il" rock-festival per antonomasia. Non un raduno in stile Woodstock né una reunion nostalgica, ma due concerti a sera per celebrare sei autentiche icone della musica internazionale.

Il suo nome? Desert Trip. I suoi protagonisti? I Rolling Stones e Bob Dylan venerdì 7 e venerdì 14 ottobre, Sir Paul McCartney e Neil Young sabato 8 e sabato 15 ottobre, Roger Waters e The Who domenica 9 e domenica 16 ottobre. Organizzatrice della sei-giorni è la Goldenvoice, la stessa società che è artefice del Coachella, il festival-simbolo del pop-rock della contemporaneità. Vista l'età dei protagonisti dei sei concerti, molti giornalisti hanno battezzato questo evento "OldChella", versione 'matura' del Coachella.

L'Empire Polo Club di Indio farà da sfondo alle imprese musicali di tre coppie di icone rock: sullo stesso palco la band più longeva di tutti i tempi (The Rolling Stones), il poeta del rock Bob Dylan, la mente di "The Wall" dei Pink Floyd (Roger Waters), l'eroe di Woodstock Neil Young (già





nelle fila dei Crosby, Stills, Nash & Young e mentore della generazione-grunge di Seattle), i 'modfathers' Pete Townshend e Roger Daltrey degli Who e, infine, l'ex-Beatle Paul McCartney, il musicista di maggior successo di tutti i tempi.

Naturalmente l'evento è 'sold out' da settimane (www. deserttrip.com) e radunerà un pubblico di appassionati provenienti da tutto il mondo. Appassionati dal portafoglio ben corazzato, però: il solo poster ufficiale dell'evento ha un costo di 75 dollari e i pacchetti per assistere ai concerti includono anche le 'culinary

experiences' con cuochi di prima grandezza e con costi da 179 dollari a testa per i pasti di una singola giornata. Con poco meno di ottomila dollari (!), lo spettatore può regalarsi un pacchetto 'Hotel Travel Package' per l'intero week-end di concerti e per pernottamenti nell'elegantissimo Riviera Palm Springs.

Un'esperienza per ricchi rock-fans, distante anni luce dagli inni a base di "pace, amore e musica" di Monterey o di Woodstock della fine degli anni Sessanta.

Il rock è morto? Probabilmente no, ma ha senza dubbio un bel conto in banca.







La magia del grande schermo torna sulla collina di Posilipo

Galà, prime, incontri con gli autori, apericena e molto altro nella programmazione del prossimo cartellone del cinema riaperto dal produttore Alessandro Cannavale

> di Claudia Prezioso

e vecchie poltrone di legno hanno fatto spazio a delle poltrone a scomparsa, una sala completamente nuova e multifunzionale si è sostituita a quella che negli anni '80 proiettava i film in seconda visione. Ed è così che il Cinema Posillipo è ritornato a nuova vita grazie soprattutto alla ferma volontà di Alessandro Cannavale, figlio d'arte, ex pr e produttore cinematografico della società RUN Film.

Alessandro Cannavale, la decisione di riportare all'interno degli spazi di via Posillipo il grande schermo è stata sua, una scelta azzardata?

Probabilmente, ma quando Raffaele Guari-

no e Salavatore Castaldo mi hanno coinvolto nella loro idea imprenditoriale ne sono stato subito entusiasta, ma ho subito chiarito che dovevamo impegnarci per riaprire il cinema e loro con serietà hanno avallato la mia idea e aiutato a realizzarla.

In effetti il cinema Posillipo aveva subito un restyling come teatro e luogo di eventi culturali, ci sono state difficoltà per il suo ripristino?

Sicuramente non è stato facile, l'apertura di un cinema è complicata. È stato necessario adattare una serie di spazi, fare degli investimenti per l'acquisto delle attrezzature tecnologiche necessarie per renderlo un cinema,

ma come preventivato è stato un successo enorme.

Non teme che passata l'euforia della novità si rischia di essere schiacciati dalle multisale?

Il Cinema Posillipo, innanzitutto, abbraccia un'area urbana molto estesa che non ha punti di riferimento culturali e guindi pur aprendo in sordina, senza inaugurazioni, si è subito guadagnato un pubblico di fedelissimi. Inoltre la gente è un po' stanca del multisala anonimo. Il cinema è anche un evento sociale e quindi credo che nei prossimi anni assisteremo a un ritorno della sala cinematografica. Naturalmente la caratteristica del cinema Posillipo è quella di essere comunque un centro polifunzionale: intrattenimento ludico, ristorazione, eventi, feste, discoteca e proprio ciò consente di mantenersi dal punto di vista finanziario.

Quale sarà l'offerta del cinema Posillipo per la stagione che sta iniziando?

Abbiamo siglato un gemellaggio con il Galà

del Cinema e della Fiction 2016 e quindi proietteremo una serie di film oltre ad ospitare il cocktail di apertura e chiusura della manifestazione. Quindi prevediamo una ricca programmazione con anteprime e prime di film oltre ad una rassegna "I mai visti": film che non riescono a trovare una distribuzione in Italia e che possono però interessare il mercato. Avremo, poi, delle serate apericinema e il cineforum. Il sabato pomeriggio ci sarà il cineforum per i bambini con film d'animazione della passata stagione e classici Disney. Il martedì, invece, avremo due diversi orari di cineforum: uno al pomeriggio preceduto da degustazioni di the sulla terrazza bar del cinema e poi a seguire un turno in serata. Inoltre il Cinema sarà aperto anche la mattina per le scuole con dibattiti con gli autori e rassegne a cui stiamo lavorando.

E infine per l'estate speriamo di aprire come cinema all'aperto sulla nostra magnifica terrazza per la quale stiamo ottenendo l'agibilità.

Ci aspetta un bel lavoro ma sono sicuro che i risultati ci ripagheranno.



Letture in corso

> a cura di Roberto Colonna



Maurizio De Giovanni

Serenata senza nome Notturno per il commissario Ricciardi

Torino, Einaudi, 2016 374 pagine Prezzo: 19 euro

I commissario Ricciardi, oramai, è una presenza costante in moltissime case, non solo di napoletani. Del resto, un merito particolare, di questa che pian piano si sta trasforman-

do in una vera e propria saga, è offrire una prospettiva di Napoli Iontana da quegli schemi e da quegli stereotipi costruiti su un falso, e spesso fastidioso, folklore che, per quanto ancora molto utilizzato dai media, non riescono a cogliere, davvero, le sfuggenti e contraddittorie specificità che

caratterizzano l'anima del capoluogo campano. A tutto ciò si aggiunge, poi, il grande talento di Maurizio De Giovanni, capace di trasmettere, con una prosa asciutta e diretta, un carico di emozioni che "costringono" il lettore ad arrivare fino all'ultima pagina.

"Serenata senza nome. Notturno per il commissario Ricciardi" è incentrato sulla figura di Vinnie Sannino, un pugile, ritornato in città dopo aver fatto fortuna negli Stati Uniti d'America e accusato dell'omicidio di un commerciante che ha sposato la sua, ancora amata, ex-fidanzata di un tempo. Il caso è, naturalmente, affidato a Ricciardi, coadiuvato dal fido Maione. Durante

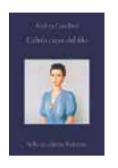
l'indagine, i pensieri del commissario

sono però distratti dalla sua complessa situazione sentimentale che pare non riuscire (mai) a giungere alla tanto attesa svolta: ma anche questo, è un altro di queali elementi ricorrenti che hanno fatto la fortuna di questi libri. L'intreccio poliziesco funziona,

così come è molto efficace l'intuizione di agganciare il racconto a "Voce 'e notte", la celebre canzone scritta da Edoardo Nicolardi e musicata Ernesto De Curtis.

Senza voler anticipare altro di questo bel romanzo, si può concludere dicendo che i colpi di scena non mancheranno e che tutti i personaggi secondari che ruotano attorno al protagonista, da quelli storici ai nuovi, rappresentano la classica ciliegina sulla torta.

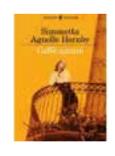
Il libro non è un ente chiuso alla comunicazione: è una relazione, è un asse di innumerevoli relazioni



Montalbano questa volta è invischiato in una faccenda quanto mai attuale. lo sbarco di clandestini nella sua Vigata. Sullo sfondo di un delitto apparentemente passionale, si alternano le storie, terribili, di migranti e di gente senza

scrupoli, gli scafisti, che lucrano sulle altrui tragedie. Forse il finale è, da un punto di vista letterario, un po' debole, per quanto "L'altro capo del filo" resta una lettura godibile. Da segnalare che è il romanzo numero cento di Camilleri (il ventiquattresimo dedicato al personaggio di Montalbano).

Andrea Camilleri - "L'ALTRO CAPO DEL FILO" Palermo, Sellerio Editore, 2016, 301 p., 14 euro



Romanzo che alterna alti e bassi, ma che ha il suo punto di forza proprio nella narrazione delle vicende della protagonista, ambientate in Sicilia, durante quasi un cinquantennio (dalla fine dell'Ottocento, fino ad arrivare alla Seconda Guer-

ra Mondiale). Il personaggio di Maria può essere considerato, per molti aspetti, e al di là delle circostanze richiamate, la metafora di una modernità che si scontra con un contesto il quale ha come unica risposta il rifiuto.

> Simonetta Agnello Hornby - "Caffè amaro" Milano, Feltrinelli, 2016, 348 p., 18 euro



Trama molto complessa e intricata che, tuttavia, è ben gestita dall'autore. Unico, vero difetto. la caratterizzazione dei personaggi, forse un po' troppo sbrigativa e superficiale. Molto bella l'ambientazione, una Mongolia cruda e, eticamente,

selvaggia che costringe Yeruldelgger Khaltar Guichyquinnkhen (si, il protagonista si chiama proprio così!) ad affrontare e a indagare situazioni al limite dell'umano.

lan Manook – "Yeruldelgger. Morte nella steppa" traduzione italiana di M. Ferrara Roma, Fazi, 2016, 524 p., 16.50 euro



Pierre Lemaitre, anche questa volta, conferma la sua fama, scrive una storia avvincente, utilizzando uno stile pacato e molto fruibile. "Tre giorni e una vita" è un romanzo introspettivo che si concentra sulle emozioni di un "colpevole per caso"

che, dopo un gesto istintivo, si ritrova a vagare, con il corpo, ma soprattutto con la mente, in un universo denso e senza certezze. La piccola comunità, spettatrice del delitto compiuto da Antoine, il protagonista, è descritta in modo vivido ed evoca suggestioni (e riflessioni) profonde.

> Lemaitre Pierre – "Tre giorni e una vita" traduzione italiana di S. Ricciardi Milano, Mondadori, 2016, 226 p., 18 euro



DISCOVERY

Disco Dinner

LA LOCATION IDEALE PER UN EVENTO ESCLUSIVO!

PRENOTA DA NOI LA TUA
FESTA PRIVATA
A PARTIRE DA 900€





L'OFFERTA PROPONE

- LOCALE AMPIO E CLIMATIZZATO IN ESCLUSIVA
- Cocktail di benvenuto
- Aperitivo con stuzzicheria mista
- BUFFET COMPLETO PER 50 PERSONE (PREPARATO AL MOMENTO)
- Free bar analcolico
- GRAFFETTATA DI MEZZANOTTE (PREPARATA AL MOMENTO)
- TORTA DI COMPLEANNO
- Spumante per il brindisi
- 2 Hostess di sala
- Ni / Snaakai
- Playlist musicale personalizzata
- Riproduzione video
- Connessione Wi-Fi
- Allestimento di base
- Diritti Sia

E TANTO ALTRO ANCORA...

PER INFO E PRENOTAZIONI

tel. 081 0145363 / **cell.** 393 4647808 - 334 8424706 Via G. Imperatrice, 32 (Trav. Via Jannelli) Zona Vomero - Rione Alto







Le metropoli di Arash Radpour così la città diventa immortale

L'artista iraniano ci racconta la sua vita girovaga. "Ma qui a Napoli è tutta un'altra cosa"

> di Giulia Savignano

na casa-studio situata nel cuore della Sanità, il quartiere verace di Napoli, laddove ogni angolo racconta una storia e nasconde i segreti di una cultura senza tempo.

È qui che l'artista iraniano Arash Radpour ha deciso di stabilire il suo open space, dove l'intimità del suo privato si confonde con la pubblicità dei suoi lavori.

Nato a Teheran nel 1976, Radpour lascia il suo Paese quattro anni dopo, quando i suoi genitori scelgono l'Italia, in particolare Roma,

per fuggire dagli sconvolgimenti della rivoluzione iraniana.

Una scelta che si rivela cruciale per la sua carriera e che lo porta a iscriversi alla scuola di cinema Rossellini, dove approfondisce i segreti della fotografia.

All'inizio si dedica alla realizzazione di book fotografici per attori e modelli nella Capitale. Poi, dopo una serie di importanti campagne pubblicitarie per i prestigiosi clienti di un'agenzia pubblicitaria, Radpour fa un incontro fondamentale con Matteo Basilè, artista contempo-

raneo romano con il quale realizza la sua prima vera mostra curata da Vittorio Sgarbi nella Palazzina di caccia di Stupinigi, a Torino.

L'irrequietezza tipica di ogni artista lo porta a trasferirsi per un periodo a New York. Con pochi soldi in tasca e una macchina fotografica digitale regalatagli dalla mamma, Radpour riesce a inserirsi nei più esclusivi salotti intellettuali della città e a costruire piano piano un archivio importante, grazie al digitale che gli permette di fare ricerca senza spendere molto.





Il trasferimento da una comoda sistemazione nel West Village al pavimento di un alloggio di un amico in un campus universitario del Bronx lo costringe, da insonne, a esplorare la New York notturna e a catturarne i paesaggi suggestivi, che diventano l'oggetto del suo primo vero lavoro fotografico artistico, come pura ricerca e non per commissione. Lavoro che suscita l'interesse di collezionisti del calibro di Graziella Lonardi Buontempo.

È poi la volta di Milano, città dall'anima fortemente commerciale che non ha mai realmente ispirato l'artista iraniano. Le fotografie scattate in quei due anni lo dimostrano: sono cupe ed evocavano l'immagine di un incubo. La proposta di un amico di seguirlo a Napoli e l'incontro in città con l'artista napoletano Michele lodice sono tanto provvidenziali da permettergli di ri-

entrare nel circuito dell'arte. E così inizia l'idillio con la città, che tuttora continua.

«Napoli è molto stimolante dal punto di vista culturale – sottolinea Radpour –, meta ambita da molti artisti contemporanei internazionali. Ho ricevuto un'accoglienza calorosa ad ogni livello. Dal pizza-



Arash Radpou, fotografo iraniano

iolo al professore universitario, tutti qui a Napoli hanno una storia da raccontarti e informazioni da condividere».

Cerca di cogliere l'anima di una metropoli mai scontata nei suoi scatti. «Se dovessi identificarla con dei colori, sceglierei i toni caldi del rosso e del giallo. Ma poi, mi rendo conto che il colore che è emerso naturalmente nei miei scatti è il blu. Quel blu del cielo, perché a Napoli ce n'è tanto. Ricevo sollecitazioni continue in questa città piena di mistero».

Sollecitazioni che sono confluite in una prima mostra allestita a giugno nella sua abitazione-studio e una seconda a settembre nella galleria di Dino Morra. E che stanno trovando espressione anche in un nuovo campo fino a ora inesplorato: i video creativi. E chissà come sarà la nuova Napoli vista dallo sguardo in movimento di Arash.



Scatti d'Arte

Namibia, Sud Africa

> di Valeria Viscione

ngelo Farese, napoletano di nascita, una figura eclettica e poliedrica che trova la sua massima espressione creativa nella poesia e nella fotografia, attualmente vive e lavora a Reggio Emilia. In queste immagini mostriamo il reportage fotografico realizzato da Farese nel 2012 in Namibia, durante il suo viaggio in Sud Africa. Di questa esperienza Farese ha un ricordo indelebile, ancora riesce a sentire quegli odori intensi e inconfondibili, a rivedere nella sua mente i colori rossi della terra

che si mescolano con la pelle degli abitanti nativi di quei luoghi. «Quando giunsi nel villaggio degli Himba – racconta – ho avuto l'immediata impressione di sentirmi a casa, ho un ricordo particolare di quando entrai in una delle capanne, una madre aveva in grembo un neonato e per farmi capire che era suo figlio, strizzò il seno spruzzandomi del latte, un gesto forse primitivo ma che nella sua semplicità mi trasmise qualcosa che nella vita quotidiana mai più riuscirò a rivivere».















A colpo d'occhio

Inciampare in uno sguardo

> di Michele Farina

uando i bambini giocano ci indicano sempre qualcosa di noi stessi. In genere qualcosa che riguarda come saremmo dovuti essere.

Fotografare loro è fotografare noi, noi per esperienza vissuta, per possibilità, per speranza e per nostalgia. Se la fotografia è memoria e racconto, come per me, davanti alle foto dei bambini si resta spiazzati, perché i bambini portano come un segreto nel loro sguardo, retaggio di un tempo senza tempo davanti al quale la categoria della memoria viene superata.









A.S.D. CIRCOLO NAUTICO POSILLIPO **Stella d'oro al Merito Sportivo** Giovinezza Sport Solidarietà - A Napoli since 1925

Canoa/Canoa Polo - Canottaggio - Nuoto & Pallanuoto - Scherma - Triathlon - Vela



www.cnposillipo.org - ufficiostampa@cnposillipo.org



Un filone a base di fritture

Breve tour storico-gastronomico alla ricerca della migliore pizza fritta del Vomero



di Roberto Colonna

entre era al telefono con un amico, e intanto guardava in televisione il "Lorenzo" di Corrado Guzzanti che prendeva in giro Krist Novoselic, rimase all'improvviso senza parole. Non riusciva proprio a crederci. La gran parte dei suoi nuovi compagni dell'ultimo anno di Liceo non avevano mai fatto un filone. Durante l'adolescenza, queste, sono notizie che possono lasciare increduli. Cosa avrebbero ricordato vent'anni dopo, quando si sarebbero rincontrati, ognuno con le proprie vite, davanti a una birra? Impose, dunque, per il mercoledì successivo un tour tra le friggitorie del Vomero, una lunga maratona per valutare i pezzi più pregiati della rosticceria da asporto. Di questi tempi potrebbe sembrare un'impresa facile, soprattutto grazie alle pizze fritte di Zia

Esterina Sorbillo che, da poco, ha aperto un nuovo punto vendita alla fine di via Luca Giordano. E la parola pizza fritta non rende bene l'idea, visto che da Sorbillo, senza troppo scomporsi - in barba alle tre, piuttosto discutibili, ragioni svelate da Vittorio Blùm in un recente articolo su "Il Sole 24 ore" -, il palato può deliziarsi assaggiando sia la classica ricotta e cicoli, sia la sorprendente pizza con le polpette. Ma, agli inizi degli anni Novanta, gli "ideali culinari vomeresi" erano "l'uno contro l'altro armato". Per dire, scegliere di frequentare la "Villa di Lucullo" o "Imperatore", locali storici del quartiere, significava aderire, addirittura, a una determinata visione del mondo e della vita: da "Lucullo", l'obbligo era il bastoncino prosciutto e formaggio, elitario e comodo; da "Imperatore", spedendo la



stessa cifra del bastoncino testé menzionato, il rituale prevedeva prima la frittatina e subito dopo il panino (che in realtà era una pasta cresciuta) con würstel e patatine. Chi metteva tutti d'accordo era, invece, la "Friggitoria Vomero" con i crocchè a cento lire o gli scagliozzi e le melanzane fritte a duecento lire. Se "Lucullo" e "Imperatore" furono costretti a chiudere per la concorrenza straniera del Mc Donald di via Scarlatti (la cui parabola

non fu, comunque, troppo longeva), la "Friggitoria Vomero" gode a tutt'oggi di ottima salute. Così come, ancora adesso, promettono istanti di assoluto godimento le fritture di "Frien Frien" (formula dialettale che sta per "friggendo friggendo"), celebre per le pizze fritte di scarola, e de "La Padella" che, da quell'angolo di piazza Arenella in cui si congiunge con via Giacinto Gigante, continua a fare le migliori Montanare di sempre.

Si potrebbe continuare a lungo. Sennonché, il compito di chi scrive è solo offrire una breve rassegna di alcuni di quei sapori che hanno scandito, tra passato e presente, qualche piacevole meriggio. Del resto, affrontando siffatti temi, non si può davvero essere esaustivi poiché il soggetto, e il soggettivismo, anche in questi casi, è sovrano, malgrado, a voler credere, sia sempre in pericolo di finir sotto la "pioggia" insieme a un certo Ciacco.

Curiosità

Il "filone" è un vocabolo napoletano che può essere tradotto con l'espressione figurata "marinare la scuola". I "cicoli" sono un prodotto alimentare ottenuto durante la preparazione dello strutto. La Montanara è una pizza fritta condita in superficie con sugo di pomodoro, fior di latte e parmigiano grattugiato.





Catalanesca, vitigno secolare ecco il nettare del Vesuvio

Dalle pendici del Monte Somma alle tavole di tutto il mondo, il vino imbottigliato dalle Cantine Olivella ha ottenuto la certificazione IGP nel 2011 grazie al contributo dell'azienda vinicola di Sant'Anastasia

> di Giulia Savignano

chiama Katà, ma dietro questo nome conciso si nasconde una storia che inizia 2000 anni fa e che rappresenta una delle più interessanti pagine della storia vitivinicola italiana, recuperata ai giorni nostri grazie all'impegno di un'azienda vinicola di Sant'Anastasia. Katà, appunto, è il nome del vino Catalanesca imbottigliato dalle Cantine Olivella.

Ma questo è solo l'ultimo passaggio, in ordine di tempo, di un affascinante racconto che Domenico Ceriello, uno dei tre soci dell'azienda insieme ad Andrea Cozzolino e Ciro Giordano, racconta con dovizia di particolari e con entusiasmo.

Tutto nasce sulle pendici del Somma Vesuvio,

l'originaria montagna dalla quale, dopo l'eruzione del 79 d.C., si stacca un secondo cono vulcanico, il Vesuvio, che va ad affiancare il vero cratere originario: il Monte Somma. Ed è proprio quest'ultimo la sede privilegiata delle produzioni vitivinicole, con il suo terreno esposto a nord molto più antico e più ricco di sali minerali e sostanze organiche, rispetto a quello del Vesuvio. Bisogna fare un altro salto di alcuni secoli per continuare a percorrere le tappe della storia del Catalanesca. Siamo nel XV secolo e Alfonso V d'Aragona, divenuto re di Napoli, si innamora di una giovane donna del vesuviano, Lucrezia d'Alagno, alla quale donerà proprio una barbatella





Ciro Giordano, tra i soci di Cantine Olivella, e l'enologo Fortunato Sebastiano

Il vino è la parte intellettuale di un pranzo, la carne e i legumi non sono che la parte materiale Alexandre Dumas

di Catalanesca. Gli aragonesi impiantano così questa particolare coltivazione, a bacca bianca con acino grande, dura di pelle e zuccherina nella polpa – qualità che le permettono di essere conservata fino a Natale -, che attecchisce molto bene sui terreni del Monte Somma e che riesce a sopravvivere persino alla terribile epidemia di fillossera, un insetto che nel 1700 distrusse la maggior parte dei vitigni europei.

Un altro balzo temporale ci porta invece negli anni'90 del XX secolo, quando il prof. Luigi Moio, illustre enologo, viene incaricato di condurre uno studio sulla Catalanesca. Insieme a Michele Manzo riesce a dimostrare che quest'uva ha tutte le attitudini per essere vinificata per uso commerciale. Nessun imprenditore però accolse questo risultato.

A questo punto, fondamentale è stata l'azione dei tre soci di Cantine Olivella che nel 2006 hanno traghettato la Catalanesca dalla categoria di uva da tavola a quella di uva da vino, realizzando la prima vinificazione di "Katà", il cui nome non si riconduce solo alla vite che lo genera ma è un richiamo al vocabolo che in giapponese significa "modello" e in greco "sotto". Katà è a tutti gli effetti un "modello di virtù sotto il Monte Somma".

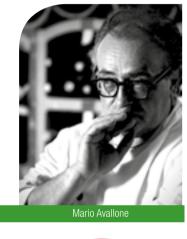
Ma solo nel 2011 la caparbietà di Cantine Olivella è stata premiata con l'approvazione di un disciplinare di produzione che certifica che la Catalanesca può essere vinificata e imbottigliata come IGP Catalanesca del monte Somma. Un vino campano di cui viene fatta richiesta da tutte le parti del mondo, tanto da suscitare l'attenzione dei cugini spagnoli che hanno palesato, in più di un'occasione, l'interesse verso la Catalanesca, quantomeno perché in questa coltivazione è racchiusa anche parte della loro storia. Per il momento, il Catalanesca resta un'eccellenza tutta campana. Ma chissà che in futuro non si scopra l'esistenza di altri terreni adatti alla coltivazione dell'uva omonima, irresistibile per la sua storia e per il suo sapore.













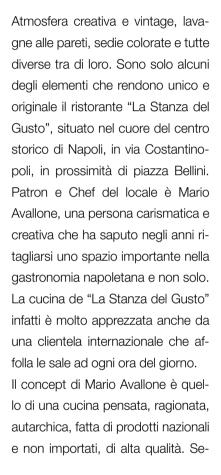


Via Costantinopoli 100, 80135 Napoli - Tel. 081 401578

Food & STYLE

> di Ludovico Lieto

La Stanza del Gusto di Mario Avallone

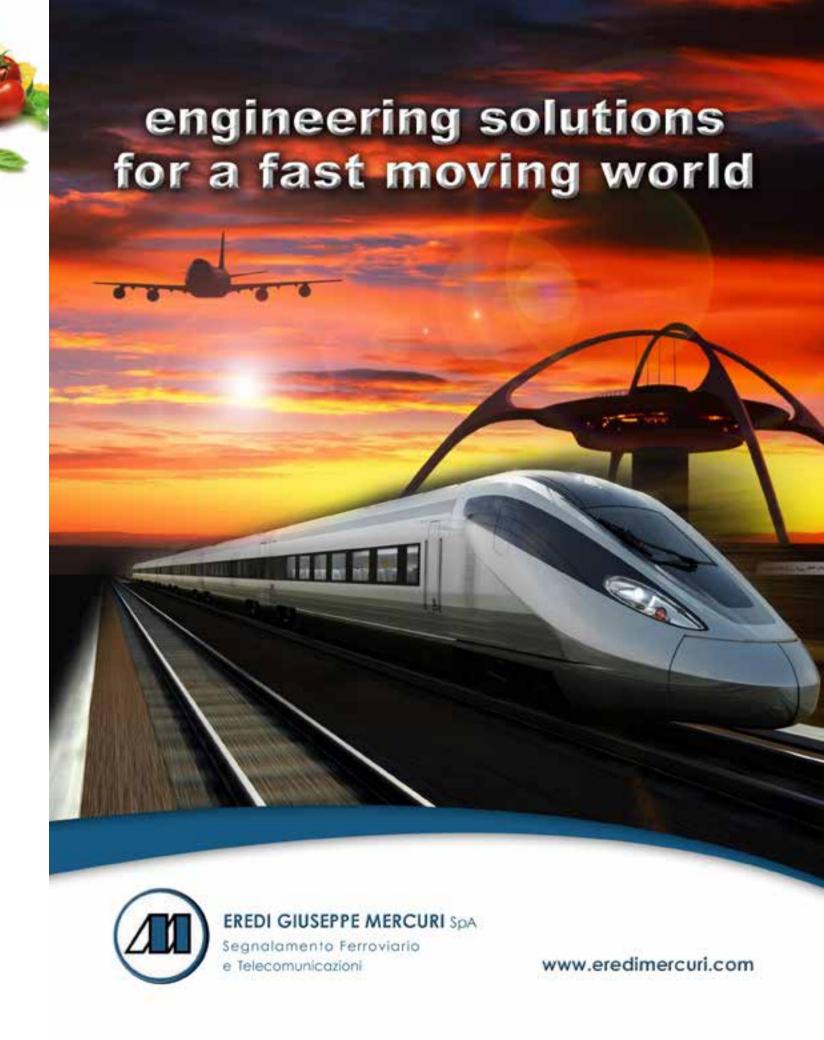


condo Avallone «Il cuoco - come lui preferisce definirsi - è un intermediario che attinge dalla natura (il mercato) e la trasforma in un sapore da gustare. La filiera gastronomica inizia quando s'incontra un ingrediente, al mercato, nelle reti di un pescatore, in campagna, dagli artigiani giusti e si conclude con la creazione dei piatti».

Una caratteristica del menù de "La Stanza del Gusto" è quella di numerare le proposte culinarie. Accanto al nome, infatti, i piatti hanno un numero che rimanda all'anno in cui sono stati pensati e creati. Avallone ha un vero e proprio memorandum, che lui definisce "essenziale", per ricordare tutte le sue creazioni che di volta in volta vengono riproposte e aggiunte al menù del giorno.

Curiosità in cucina

Nella cucina di Mario Avallone non può mancare l'olio, l'ingrediente che dà forza ad ogni suo piatto. In questo periodo predilige quello di Novi Velia anche se è alla continua ricerca di nuovi sapori. Tra i piatti più cari allo Chef c'è "O Roje" (il Due), ossia bucatini al pomodoro, senza olio (in questo caso). Creato nel 2000, per Avallone rappresenta una sfida, si tratta, infatti, di un piatto tradizionale della cucina napoletana, che tutti conoscono o che hanno preparato almeno una volta nella vita. Riuscire a stupire e a soddisfare il palato con la semplicità di ogni giorno è un compito ancora più difficile ma lui ci riesce grazie a piccoli accorgimenti. Il segreto di questo piatto - ci rivela Avallone - è nel sugo, pomodori prunilli "la Motticella" e nell'aggiunta di Gran Sardo, grana di pecora stagionata 36 mesi.





Valerio Cuomo, in punta di spada alla conquista dei propri sogni

Giovanissimo e ambizioso, lo spadista napoletano che ha stupito l'Italia con i suoi successi

> di Claudia Prezioso

alerio Cuomo, 18 anni, spadista napoletano del Club Schermistico Partenopeo, ha conquistato nella stagione trascorsa importanti risultati: bronzo agli Europei di Novisad, argento ai Mondiali di Bourges e il secondo titolo consecutivo di Campione Italiano, prima nella categoria Cadetti Under 17 e quest'anno nella categoria Under 20.

Valerio quanto sono costati tutti questi successi?

Soprattutto tanti sacrifici, come rinunciare al calcio. Non potevo certo praticare due sport contemporaneamente! Prima di essere certo che la scherma potesse essere il mio sport

ne ho passate tante. All'inizio, infatti, allenarmi in palestra era diventato frustrante, a volte tornavo a casa molto contrariato. Non riuscivo a spiegarmi perchè, contrariamente ai miei compagni non solo non raggiungevo il podio, ma anzi non riuscivo neanche a qualificarmi. Poi, però, per fortuna, i risultati sono arrivati e ho compreso che solo dando di più, avrei ottenuto di più. Capii che dovevo solo seminare. Da allora mi sono dedicato anima e corpo alla scherma.

Quando e come ha deciso di fare della scherma il suo sport?

Devo essere sincero: con la scherma non



Valerio Cuomo e il padre Sandro Cuomo, Ct della nazionale

In ordine da sinistra: Alessio Preziosi, Valerio Cuomo, Davide Canzoneri, Federico Marenco

c'è stato amore a prima vista. Preferivo gli sport di squadra, ma all'età di 14 anni il calcio mi ha deluso molto: non mi piaceva l'ambiente, mi sentivo escluso, mentre nel mondo della scherma ero ben inserito, mi sentivo a casa. Solo allora ho capito che la scherma sarebbe stato il mio sport, pur continuando a praticare il calcio, ma

Suo padre Sandro è campione olimpico ed oggi Ct della nazionale, ciò ha rappresentato un limite o uno sprono?

come gioco, diversivo, non sport agonistico.

Mi ha condizionato tantissimo. Mio padre da piccolo mi comprò due spadine e giocavamo spesso insieme. Probabilmente senza di lui non avrei conosciuto questo sport, forse non ci sarei arrivato da solo. Gli riconosco sicuramente questo merito. Qualche volta, ho temuto di vivere all'ombra dei suoi risultati, una paura che però spesso mi ha aiutato in gara proprio perché pensavo di non avere nulla da perdere.

Quali progetti e obiettivi ha per l'anno prossimo e a lungo termine?

Nel prossimo anno sono in squadra per gli Europei e punto a rifare i Mondiali e a ottenere quel poco in più che non sono riuscito a vincere quest'anno. Mi piacerebbe, poi partecipare almeno ad un'Olimpiade. E se non riuscirò a raggiungere i risultati di mio padre non importa, per ora sono entrato in un progetto che si chiama "Talenti 2020" per la preparazione delle prossime Olimpiadi.

Com'è il rapporto con il suo allenatore Carmine Carpenito?

Abbiamo un ottimo rapporto. Non c'è bisogno di parlare per intenderci, quando sono in pedana lo capisco dagli sguardi ed è davvero raro. Tanti atleti cambiano società perchè non hanno un buon feeling con il proprio istruttore. Io sono fortunato, invece, sono nato con il maestro Carmine e con lui sto crescendo.

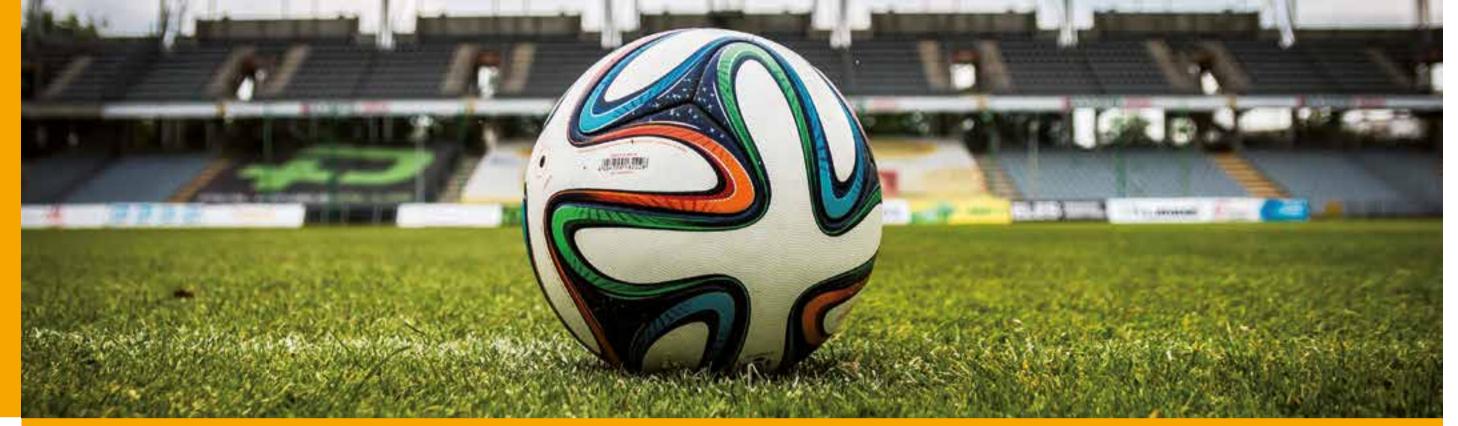
Il Club schermistico partenopeo è diretto da sua madre la sua vicinanza quanto ha influito nel suo sport?

Mia mamma è sempre stata assente come figura nella mia attività agonistica, sono abituato a fare le gare e gli allenamenti da solo. Così mio padre: mi segue come commissario tecnico della nazionale ma molto poco in veste di padre.

E in attesa dei prossimi successi auguriamo a Valerio di raggiungere i risultati che desidera.







Campionato 2016/2017, che cosa ci attende ...

> di Antonio Di Luna

a qualche mese, per i colori azzurri, si è conclusa una stagione calcistica che, seppur non ha portato in bacheca alcun trofeo, ha prodotto una serie di risultati incredibili, attraverso i quali si è conseguito il diritto a partecipare alla Champions League, frutto di un gioco orchestrato dal maestro Maurizio Sarri e la finalizzazione sotto porta – come non mai – del centravanti argentino Higuain, passato – sorprendentemente – alla nemica Juventus, determinando una valanga di reazioni disgustate da parte di tifosi prima innamorati e poi traditi. Ma si sa, il calcio oggi non conosce più alcuna bandiera, specie se veste i panni di uno straniero, per quanto argentino.

Ecco quindi che, alla luce di una perdita per

certi versi (ingenuamente) imprevista (stante una clausola rescissoria monstre), il Napoli ha dovuto "riorganizzarsi", effetuando un programma di rafforzamento fondato su giocatori prevalentemente italiani, capaci di conferire un'ossatura solida e concreta (con atleti capaci di assimilare presto - per la loro duttilità tattica - gli schemi maniacali del tecnico toscano), nella speranza – sulla carta decisamente improbabile – di tener testa alla corazzata bianconera, nelle cui fila - oltre all'asso argentino, novello "core n'grato - sono approdati giocatori di livello superiore come Benatia, Dani Alves, Pjaca e Pjanic, attraverso i quali la dirigenza torinese punta diritto alla conquista del massimo trofeo europeo.

Ecco, sembra che il Napoli sia giunto ad un punto nel quale il tifoso si domanda "cosa vuol fare da grande", se cioè la squadra del patron de Laurentiis davvero miri a contrastare lo squadrone bianconero, oppure se il progetto del presidente sia semplicemente quello di puntare costantemente alla regolarità contabile dei bilanci, garantendo alla squadra - grazie comunque ad investimenti di spessore - di poter competere quanto meno per la 2 ° o 3 ° piazza, quelle cioè che garantiscono gli introiti per la partecipazione alla Champions League. È questo lo scontro – ormai storico – tra l'imprenditore romano (al quale s'imputa d'esser assai poco coinvolto emotivamente) e una tifoseria delusa, consapevole che il vero obiettivo, lo scudetto, mai potrà davvero essere raggiun-

to se non attraverso miracoli (calcistici) sul modello Leicester in Premier League.

La passione, il tifo, la gioia di partecipare intensamente ai successi della propria squadra ad ogni sessione di mercato (estiva o invernale che sia) inevitabilmente si scontra con questa realtà, fatta soprattutto di difficoltà a reperire velocemente campioni abili ed arruolabili, in ragione di una politica societaria – fin qui certamente capace di riportare i colori azzurri a fasti dimenticati - ancorata a lacci e lacciuoli che rallentano pesantemente la conclusione delle trattative (leggi i diritti di immagine).

L'auspicio è sempre lo stesso, pur fortemente pervaso da realistico ottimismo, ovvero che Maurizio Sarri sappia farci "sognare" anche in questa difficile stagione. Crediamoci.

























Gioiellevia Borvelli

Gioiellieri dal 1957

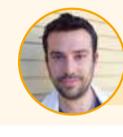
Gioielleria - Orologeria - Argenteria

Seguici su :





Via Roma, 70/72 San Giorgio a Cremano (Na) Tel. 081/472984 Via Roppi, 16 Massa Carrara Tel. 0585/813994



L'Oro Blu di casa

Acqua naturale potabile, un tesoro a portata di rubinetto

> dott. Antonio Liccardo (biologo)



I cittadino non si crucci: l'acqua pubblica è buona da bere.

"L'acqua destinata al consumo umano" per il Decreto Legislativo 31/01, deve essere "batteriologicamente pura ed esente da pericoli". "Pura", non sterile: che una certa flora batterica innocua sia presente, non è un problema. Ed eventuali metalli e sostanze inorganiche sono accettabili, se rientrano nei limiti stabiliti. Origine, percorso ed erogazione dell'acqua le donano determinate caratteristiche chimico-fisiche, oltre che organolettiche. Ad esempio, una sorgente ricca di anidride carbonica rende l'acqua leggermente acida (ne determina il valore di pH: 6.5-9.5 unità) mentre una falda acquifera con i sali giusti in qualità e quantità (residuo fisso: massimo 1500 milligrammi su litro) la rende utile dal punto di vista nutritivo. Invece, la presenza di

calcio e magnesio ne stabiliscono la "durezza": tra 15 (acqua più "molle") e 50 gradi francesi. Queste caratteristiche sono alcune di quelle tenute sotto osservazione dagli organismi di controllo dell'acqua. Per questo, l'acqua pubblica, sino a eventuali provvedimenti municipali, risulta sicura.

Per l'approvvigionamento, nei Comuni ecologicamente lungimiranti, oltre alle classiche fontanine, vi sono le case dell'acqua: con pochi centesimi è possibile riempire le proprie bottiglie di acqua fresca.

Anche frizzante, con un sovrapprezzo irrisorio. Stesso discorso vale per l'acqua domestica che, volendo, potreste:

- CONTROLLARE ALLA FONTE: niente rabdomanzia. Basta un click: i comuni virtuosi presentano sui loro siti i risultati delle analisi dell'acqua di zona.
- CONTROLLARE DAL RUBINETTO:

 l'acqua deve essere inodore e limpida.
 Esistono kit per analizzare alcuni parametri (durezza, pH) per avere stime abbastanza affidabili. I più miscredenti possono rivolgersi a laboratori, privati o ASL, cui portare un campione.
- **DECLORARE**: il cloro è un efficiente

disinfettante usato in acquedotto. Se ne sentite l'odore caratteristico, lasciate scorrere via un po' d'acqua prima di usufruirne subito o raccoglietela e lasciatela decantare per circa mezz'ora prima dell'uso.

- DEPURARE: addolcire o filtrare, quindi. Ciò facilita la cottura di alcuni alimenti e migliora il sapore degli infusi.
- GASARE: con le sempreverdi bustine di bicarbonato di sodio o con gasatori meccanici con i quali rendereste persistente la frizzantezza.
- AROMATIZZARE: con frutta o agrumi, verdura (il cetriolo come mineralizzante), erbe aromatiche (la menta rinfresca) o particolari piante (lo zenzero aiuta contro i bruciori di stomaco). Lasciate in ammollo per una notte. La frutta/verdura usata può essere riutilizzata come spuntino!
- RICICLARE: per gli ecofriendly. Potete reimpiegare il risciacquo di vegetali (senza disinfettanti/bicarbonato) per innaffiare le vostre piante.

Curiosità

Conoscendo la composizione di un'acqua in bottiglia e le reazioni chimiche dei sali da usare, l'acqua si può "clonare". Eresia? Eppure, questo è il metodo usato da alcune industrie di birra per rendere il prodotto uguale in tutto il mondo!



Rubrica



Non solo bollicine

Ad ognuno la sua minerale, perché che sia naturale o frizzante, la scelta dell'acqua imbottigliata non è solo questione di gusto

> dott.ssa Marianna Vernetti (biologa nutrizionista)

il suo consumo può contribuire a man-



tenersi in salute nelle varie fasi del ciclo di vita. La diversa classificazione delle acque minerali avviene in base al cosiddetto Residuo fisso a 180° che rappresenta la quantità in grammi di sali minerali disciolti in acqua; più questo valore è elevato e più sali sono disciolti in un litro. Quindi occhio tal valore in etichetta, se siete sportivi e avete bisogno di reintegrare i minerali, un'acqua "medio minerale" (residuo fisso compreso tra 500 e 1000 mg/L) diventerà la compagna in-

Per acqua minerale si intende: un'acqua batteriologicamente pura che abbia origine da una falda o giacimento sotterraneo e proviene da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute

sostituibile dei vostri allenamenti ma se invece preferite un acqua pura e leggera, che stimoli la diuresi o per chi soffre di ipertensione, il residuo fisso deve indicare valori bassi, quindi sì all'acqua "minimamente mineralizzata" (residuo fisso non superiore a 50 mg/L) oppure "oligominerale" (residuo fisso inferiore a 500 mg/L).

L'acqua, invece, "ricca di sali minerali" è un'acqua terapeutica che si acquista in farmacia ed è bene consumarla solo su consiglio del medico, visto che può favorire la comparsa di calcoli renali. I sali minerali, infatti, sono micronutrienti essenziali

per il nostro organismo ma se presenti in eccesso possono causare problemi più o meno gravi. Il loro apporto, tuttavia, è fondamentale nella regolazione di numerosi processi corporei come l'equilibrio idrosalino e lo sviluppo e la crescita di organi e tessuti.

Ecco perché è bene conoscere le diverse proprietà delle acque minerali che di certo da sole non possono prevenire o guarire patologie importanti ma sicuramente possono diventare un valido supporto, se abbinate ad un'alimentazione corretta e ad abitudini di vita sane.

DIMMI CHE ACQUA BEVI E TI DIRÒ CHE BENEFICI AVRAI

- ACQUA SOLFATA: si arricchisce di zolfo (in quantità superiore a 200 mg/l).
 Indicata in caso d'insufficienze digestive, colite spastica e sindrome del colon irritabile
- ACQUA CALCICA: ricca di calcio (superiore a 150 mg/l).

 Indicata durante la crescita, in gravidanza, in menopausa e nella prevenzione dell'osteoporosi e dell'ipertensione. Ottimo integratore anche per chi è intollerante al latte
- ACQUA MAGNESIACA: ricca di magnesio (superiore a 50mg/l).

 Svolge un'azione purgativa, utile anche nella prevenzione dell'arteriosclerosi, poiché favorisce la dilatazione delle arterie. Adatta anche per gli sportivi, per prevenire i crampi
- ACQUA FERRUGINOSA: ricca di ferro (superiore a 1 mg/l).

 Adatta nelle anemie da carenza di ferro. Consigliata per i vegetariani, lattanti, adolescenti, sportivi e donne in gravidanza





In salute e nella malattia Fido amico dell'uomo

Il cane come co-terapeuta privilegiato nella Pet Therapy, trattamento assistito di supporto alla guarigione, sempre più utilizzato come terapia integrativa

> dott.ssa Cristiana Carrino (Psicologa –psicoterapeuta)

a Terapia Assistita dagli animali è una metodologia di intervento in ambito sanitario che utilizza l'animale, in particolare il cane, come co-terapeuta e mediatore relazionale. Il terapista pet-partner agisce come guida e facilitatore della comunicazione tra animale e persona favorendo lo sviluppo di abilità neuromotorie, psichiche, relazionali e adattive. Gli animali utilizzati vengono selezionati geneticamente sia per caratteristiche morfologiche che caratteriali e successivamente educati per diventare cani "sociali".

L'addestramento, della durata di un anno, prevede la permanenza del cane in famiglia con il suo terapista ed educatore cinofilo, per garantire un rapporto di fiducia costante. Il principio fondamentale su cui si basa la Pet-Therapy è il soddisfacimento del bisogno di affetto e di legami interpersonali che l'animale co-terapeuta è in grado di fornire in quanto utilizza il canale comunicativo non verbale, più squisitamente emozionale, entrando così in contatto con le persone, che vivono una condizione di sofferenza psico-fisica. Si tratta di una terapia integrativa che non si sostituisce alle terapie abilitative e riabilitative classiche, ma diventa un elemento di supporto nonché di accelerazione della guarigione. Il trattamento viene svolto in equipe multidisciplinare (neuropsichiatra, neuropsicomotricisti\) petpartners, psicologo, veterinario) al fine di

garantire un approccio mirato ed integrato sia sotto l'aspetto diagnostico/valutativo che esecutivo. I meccanismi di azione attraverso i quali agisce la Pet-Therapy sono vari e comprendono il meccanismo affettivo-emozionale che agisce attraverso il contatto fisico e la comunicazione tattile fornendo sia gratificazioni corporee e primordiali, sia modificando in modo positivo alcuni parametri biologici (pressione arteriosa, ritmo cardiaco e frequenza respiratoria). In pazienti con difficoltà motorie l'utilizzo del cane facilita l'esercizio motorio e rende il lavoro riabilitativo meno faticoso, soprattutto con i bambini. Si tratta di una relazione non giudicante all'interno della quale ognuno può sentirsi libero di esprimersi senza condizionamenti. Un altro meccanismo fondamentale in questo tipo di terapia è quello ludico e quindi assisteremo al "tiro alla corda" o "al gioco con la bottiglia" durante i quali bambino e cane si scambieranno emozioni di gioia, sana competizione ed infine catarsi.

Si sceglie di intervenire con la Pet Therapy nei casi di stallo nel percorso riabilitativo classico, quando il bambino dimostra particolare interesse e motivazione in presenza del cane ed in tutte le patologie dove sono prevalentemente presenti difficoltà relazionali, emozionali e di socializzazione.

Alcuni esempi tecnici della neuro psicomotricità ad indirizzo Pet-Therapy sono: potenziamento della sfera mnesica (ricordo del nome del cane. della sua età...); stimolazione nell'acquisizione dei concetti topologici e del riconoscimento dei colori; lavoro sulla dimensione senso-motoria (riconoscimento al tatto, spazzolamento): implementazione e sviluppo delle abilità motorie; aumento della capacità di orientamento spazio-temporale (condurre il cane al guinzaglio stabilendo un tempo e un percorso) e molti altri.







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



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



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



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



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



Terme di Agnano Via Agnano Astroni, 24 80125 Napoli Tel. 081 6189111



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



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



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



Bar Bilancione Via Camillo Guerra, 26 80078 Napoli Tel. 081 5870275



Parcheggio Quick Morelli Via Domenico Morelli, 40 80121 Napoli Tel. 081 19130220



Libreria mondadori Piazza Vanvitelli, 10/A 80129 Napoli Tel. 081 5564756



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



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



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





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

Con il transito di Venere in Scorpione, il prossimo sarà un trimestre in cui molti nodi verranno al pettine, soprattutto in ambito sentimentale e a farne le spese saranno, in particolare, i segni mobili.

Oroscopo



Ariete

La presenza di Venere in Scorpione vi renderà irritabili e nervosi, trasformando piccoli inconvenienti quotidiani in veri e propri problemi. Sicuramente il momento non è propizio, ma questo atteggiamento già in passato vi ha creato non pochi grattacapi: forse sarebbe il caso che vi facciate un approfondito esame di coscienza. Evitate, naturalmente, di bere troppo caffè.



Avete superato l'estate, e ora l'avvicinarsi dell'autunno vi proietta verso nuove stimolanti sfide. Le questioni di cuore, che tanto vi hanno tenuto sulla corda nella prima parte dell'anno, si risolvono; il partner ha deciso finalmente di venirvi incontro (era ora!). Un po' di sport, almeno un paio di volte alla settimana, vi aiuterebbe non poco.



Gemelli

Mercurio si rivelerà piuttosto ostile rendendovi impegnativo il mese di ottobre. Del resto, la tanto attesa ripresa avverrà solo dopo la pausa natalizia. Per il momento sarete comunque capaci di recuperare con facilità molte situazioni che erano rimaste in sospeso. Fate attenzione ai cambiamenti climatici, sarete più esposti ai raffreddamenti.



Cancro

La vostra vita è sempre un correre di qua e di là, ma in fondo vi va bene così. Cercate solo di mantenere i piedi per terra, i sogni, vostra scappatoia esistenziale preferita, possono creare qualche problemuccio quando vi tengono troppo lontano dalla realtà. Ogni tanto prendetevi comunque una pausa. Sport e letture vi terranno in forma.



Leone

Alla fine, l'estate è filata via meglio di quello che pensavate, e ora siete pronti a ripartire e ad affrontare questo ultimo scorcio dell'anno in maniera ottimale. Forse vi capiterà l'occasione di fare un tuffo nel passato, prendetela al volo, anche perché qualsiasi cosa succederà, oltre a essere piacevole, se saprete gestirla, non minerà le basi della vostra stabilità. Se volete recuperare la forma fisica smarrita, affidatevi alle cure di un buon massaggiatore.



Vergine

Finalmente avete ritrovato quello slancio che da un po' sembrava avervi abbandonato. E. specialmente nel lavoro, la cosa non potrà che tornarvi utile. Otterrete infatti risultati insperati fino a poche settimane fa. La malinconia che invece ancora vi attanaglia dipende dal vostro cuore, avreste bisogno di una breve vacanza con amico o un parente che non vedete da tempo.



Bilancia

Le giornate di questo inizio di autunno vi riporteranno alle amate abitudine quotidiane. In particolare. avrete enormi benefici nel ritornare a frequentare di nuovo i cinema e le mostre d'arte. Datevi dunque da fare. Naturalmente, anche riprendere la palestra darà i suoi benefici. La sera, prima di andare a dormire, leggere un bel libro vi distenderà.



Scorpione

Saranno settimane di battaglia quelle che vi apprestate a vivere. Gli arretrati, che non possono più aspettare, e i nuovi impegni non vi lasceranno neanche un attimo per respirare. Meglio allora non deprimersi e rimboccarsi le maniche. Prima finirete, prima potrete tornare a dedicare un po' di tempo a voi stessi. Comunque vista la situazione, la sera, quando potete, andate a dormire presto.



Sarà un periodo piuttosto altalenante, avrete giornate molto piacevoli e ricche di soddisfazioni e altre nelle quali invece vi andrà tutto storto. Insomma, preparatevi a settimane di incertezza nella quali molto, come sempre, dipenderà dal modo in cui reagirete agli stimoli esterni. Anche per questo è importante che teniate a bada la vostra aggressività.



Capricorno

Le vostre settimane sono troppo intense? Siete troppo stressati? Mangiate male durante il girono? È solo colpa vostra, datevi una regolata. Rallentate i ritmi, prendetevi della pause e magari, il pranzo, quando andate in ufficio, preparatevelo a casa e non compratelo in rosticceria. Anche con colleghi e amici, cercate di essere più gentili, spesso un sorriso rende la vita migliore, soprattutto a chi lo regala agli altri.



La luce che state cercando con tanta dedizione e fatica è, purtroppo, ancora lontana. Avete ancora molto da lavorare, ma non demordete, e continuate credere in voi stessi. Un po' di dieta non quasterebbe, ma senza esagerare, il sovrappeso da eliminare in fondo non è poi così tanto. Sono consigliate lunghe passeggiate.



Il cambiamento tanto atteso deve partire da voi, dalla vostra testa. Le difficoltà ci sono, e ci saranno sempre, ma in questo periodo avete la possibilità per trovare una nuova prospettiva per affrontare la vostra esistenza. Non lasciatevi dunque sfuggire questa opportunità. È molto importante per la vostra salute che iniziate, o riprendiate, uno sport, soprattutto il nuoto vi libererà dalle tossine in eccesso.







BLUE ICE. PER VIVERE IL MARE.

blueice



