

dodici

attualità
cultura
eccellenze

#dodicimagazine

Free press di attualità, cultura ed eccellenze. N. 2 - Anno VIII - Aprile 2017. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 Comma 1 Napoli Aut C/NA/15/2016.



CULTURA E TURISMO CAMPANIA META MONDIALE

PERSONE IMPRESE

Ambrogio Prezioso
Cento anni di Unione Industriali

LUOGHI E SAPORI

Tutti i ristoranti d'élite
Viaggio tra gli chef stellati

INNOVAZIONE

Danilo Iervolino
Napoli Hub-Tech europeo

PRESENZE & TENDENZE

Alta sartoria uomo
Lo stile di Napoli nel mondo



CAPODIMONTE



POMPEI



CASERTA



SFOGLIA OPPURE
SCARICA LA
RIVISTA ON LINE



architesto
gruppo editoriale

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

libritradizione
attenimento
nsmoda
partnership
innovatio



...protagonisti del tuo futuro...



MISSION

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

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

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

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



il suo profilo migliore: quello delle Eccellenze.

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

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

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

Maria Pia De Angelis
Amministratore unico

Fatti un regalo, cambia banca. Entra in Mediolanum.



Mediolanum è, tra i principali gruppi bancari, primo in Italia per solidità e tra i primi in Europa. E oggi, se apri un conto corrente MyFreedom e accrediti lo stipendio o la pensione, hai il canone a zero per un anno¹ e un Buono Regalo² Amazon.it del valore di 100€³.

BANCA
mediolanum

UFFICIO DEI CONSULENTI FINANZIARI

VIENI A TROVARCI A

NAPOLI

Via Filangieri, 34/36 - T. 081 0607862

Messaggio pubblicitario.

¹Canone gratuito per un anno sui conti MyFreedom One e Freedom One ed. 06/2016 aperti entro il 30/06/2017 se accrediti lo stipendio o la pensione. Promozione valida fino al 30/06/2018. Solidità Gruppo Bancario Mediolanum ad esito degli stress test svolti in base alla normativa europea.

²Amazon.it non è uno sponsor della presente promozione. I Buoni Regalo Amazon.it possono essere utilizzati per l'acquisto di prodotti elencati sul sito www.amazon.it.

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

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

Direttore responsabile:
Francesco Bellofatto
francescobellofatto@dodicimagazine.com

Proprietario ed Editore:
Architesto s.r.l.

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

Direttore generale:
Massimo Vertola

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

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

Progetto grafico:
Vopler.it - Agenzia creativa

Stock foto
© bigstockphoto

Sito web:
www.dodicimagazine.com

Hanno collaborato a questo numero:
Alessandra Clemente, Alessio Russo,
Andrea Grillo, Antonio Di Luna,
Carlo Cantales, Carmen Guerriero,
Claudia Prezioso, Delia Morea,
Eugenio Gervasio, Gianfranco Coppola,
Marco Altore, Massimo Lo Cicero,
Michele Farina, Raffaele Rinaldi
Roberto Colonna, Valeria Viscione

Segreteria di redazione:
Sabrina Supino

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

Stampa:
Arti Grafiche Lapelosa – Sala Consilina (SA)

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

La casa editrice Architesto è associata a:



EDITORIALE



Cari Lettori,

da questo numero guido con entusiasmo la nave di DODICI Magazine, mettendo al servizio della Rivista l'esperienza e le relazioni maturate in tanti anni di giornalismo. La mia scelta è motivata, soprattutto, dalla piena condivisione della linea editoriale, volta alla conoscenza delle eccellenze ed i protagonisti di Napoli e della Campania, in una importante fase di transizione della città e della Regione in cui vanno colti, raccontati e spiegati forti e significativi segnali di innovazione. DODICI Magazine intende percorrere questa strada, dando voce agli attori del cambiamento, creando dibattito, confronto, condividendone successi anche con spirito critico, ma sempre costruttivo.

C'è, però, un altro motivo che mi ha spinto ad accettare con entusiasmo la direzione della Rivista: in un'epoca, veloce, che manca di profondità, il ritorno al profumo della carta stampata, che mi accompagna da oltre trent'anni va oltre il mero aspetto emozionale. Dobbiamo tornare a riflettere, ad andare a fondo alle questioni, cercare di capire. Questo DODICI Magazine intende farlo anche con l'apporto del suo sito (www.dodicimagazine.com) e delle sue pagine social che ne rappresentano il logico completamento. Ma immaginare il vostro interesse nello sfogliare le pagine della Rivista significherà, per noi tutti di DODICI, che il nostro lavoro è andato a buon fine.

Si parte dunque con la Cultura, quella con la "C" maiuscola, con gli ottimi risultati che stanno ottenendo gli attrattori della Campania, ma anche con la considerazione che Napoli, con un patrimonio storico artistico ineguagliabile, ha una media di visitatori che non è ancora arrivata al livello che merita. Poi l'imprenditoria, con i 100 anni dell'Unione Industriali di Napoli, raccontate dal Presidente Ambrogio Prezioso; e l'innovazione, con Danilo Iervolino, Presidente dell'Università Telematica Pegaso, ed il suo progetto per Napoli Hub Tech europeo.

Poi teatro, moda, benessere e un viaggio tra gli chef stellati della Campania. Ma sono solo alcuni tra i temi e i protagonisti che troverete nelle pagine di DODICI.

Ultima annotazione: ho formato, nelle redazioni e nelle aule universitarie, giornalisti e comunicatori che poi hanno trovato un ruolo di primo piano. Mi piace – lasciatemi il vezzo – essere da loro riconosciuto come Maestro. La storia si rinnova oggi con DODICI.

Da voi lettori attendo un dialogo continuo e costruttivo: per noi tutti, nessuno escluso.

Francesco Bellofatto
Direttore Responsabile

PRIMO PIANO

d	L'UE PROMUOVE LA CAMPANIA	8
d	POMPEI, ARCHEOLOGIA DA RECORD	10
d	MUSEO ARCHEOLOGICO, NAPOLI RACCONTA LE RADICI	12
d	CAPODIMONTE, IL MUSEO PIÙ BELLO DEL MONDO	14
d	LA REGGIA DI CASERTA, CUORE DEI SITI BORBONICI	16
d	CORRADO MATERIA: NOSTRI SITI ATTRATTORI MONDIALI	18
d	GAETANO DANIELE: PUNTIAMO SULLA CITTÀ D'ARTE	20
d	PARLANO GLI OPERATORI: MAGGIORE QUALITÀ NEI SERVIZI	22

PERSONE & IMPRESE

d	CENTO ANNI DI UNIONE INDUSTRIALI, LA STORIA DELLA NAPOLI CHE PRODUCE	26
d	DALLA CRISI ALLO SVILUPPO: FORMAZIONE, CARTA VINCENTE	30
d	PIETRO SPIRITO: COSÌ LA CITTÀ RITROVA IL PORTO	32
d	MARIANO BRUNO: PUNTARE SUL TURISMO D'AFFARI	36
d	RUBRICA "NON SOLO SOLDI"	38

INNOVAZIONE

d	RUBRICA "NAPOLI CITTÀ GIOVANE"	39
d	DANILO IERVOLINO: NAPOLI TECH-HUB EUROPEO	40
d	DISTRETTO STRESS, EDIFICI A PROVA DI SISMA	44
d	A PORTICI UN CENTRO PER LE TARTARUGHE MARINE	45
d	NAPOLI EST, UN NUOVO HUB PER L'OPEN INNOVATION	46

PRESENZE & TENDENZE

d	ALTA SARTORIA UOMO, LO STILE DI NAPOLI NEL MONDO	50
---	--	----

MULTIMEDIA

d	TONI DI BRACCIALETTI ROSSI: DIAMO VOCE A CHI SOFFRE	52
---	---	----

TESTI & TEATRO

d	GLI OTTANT'ANNI DEL DIANA RACCONTATI DA LUCIO MIRRA	56
d	SALEMME: CON LA COMMEDIA PORTO IN SCENA I NOSTRI DIFETTI	60
d	NEAPOLITAN SHAKESPEARE, LA VOCE UNIVERSALE DELL'AMORE	62
d	LETTURE IN CORSO	64

MOSTRARTE

d	RUBRICA "SCATTI D'ARTE"	67
d	RUBRICA "VOCI DI IMMAGINI"	70
d	RUBRICA "A COLPO D'OCCHIO"	71

ITINERARI ...LUOGHI & SAPORI

d	TERRA DEL GUSTO: TUTTI GLI CHEF STELLATI DELLA CAMPANIA	74
d	ALBERGO DEI POVERI, IL GIGANTE NAPOLETANO	82

SPORT

d	RUBRICA "SPORT E SOCIETÀ"	84
d	WALK OF LIFE: MARATONINA PER LA RICERCA	85
d	RUBRICA "A BORDO CAMPO"	87

BENESSERE

d	QUANDO LA SALUTE È QUALITÀ	88
d	ALCOOL, FUMO E DROGHE: COME PREVENIRE GLI ECCESSI	89
d	BE MORE HUMAN LAB, TECNOLOGIA PER GLI SPORTIVI	90

DODICI

d	DODICI RENDEZVOUS	92
	OROSCOPO	94



©Commissione Europea, Fabio Frustaci, courtesy Soprintendenza Pompei

L'UE PROMUOVE LA CAMPANIA IL RISCATTO PARTE DA POMPEI

Con 3,2 milioni di visitatori gli scavi archeologici protagonisti del turismo internazionale

di CARMEN GUERRIERO

“**D**a un problema serio Pompei è divenuta, con il Grande Progetto, simbolo virtuoso”: con poche ed efficaci parole **Dario Franceschini**, Ministro per i Beni e le Attività Culturali e Turismo, sintetizza il ruolo di primo piano degli Scavi archeologici pompeiani nel sistema di attrattori culturali italiani, nonché il percorso di riqualificazione avviato con il Grande Progetto Pompei per restituire l'intera area alla fruizione internazionale. Franceschini, nel corso della recente visita agli Scavi del Commissario Europeo per le Politiche Regionali Corina Cretu, mostra con soddisfazione la lettera con cui la Commissione Europea revoca l'interruzione dei pagamenti di sovvenzionamento ai lavori del Grande Progetto. “Le verifiche effettuate sono positive – aggiunge il Ministro – ma l'impegno non può concludersi. Ci sono ancora 66 ettari da scavare, senza contare, inoltre, che l'area degli scavi è sottoposta continuamente agli agenti atmosferici e, pertanto, richiede attenzione e

risorse continue”. Nel corso dell'incontro con i giornalisti, in occasione della visita all'area archeologica del Commissario Europeo, Franceschini sottolinea come Pompei non è soltanto un luogo in cui si sono rispettati i tempi, le regole della Ue “ma è anche il simbolo di una storia di riscatto. Mi sembra un giudizio importante – prosegue il Ministro – del quale noi italiani dobbiamo essere molto orgogliosi. Sono stati sbloccati fondi che derivano anche dai risparmi delle gare, che dopo le verifiche dell'Unione Europea, possono essere destinati al Mezzogiorno: sono fondi importanti, che si aggirano attorno ai 150 milioni di euro”. Il Ministro sottolinea come tutto questo è stato realizzato grazie ad un importante gioco di squadra: “Aumentano i visitatori, sono aperti decine di cantieri – afferma Franceschini –: tutto questo è stato fatto grazie a importanti sinergie e fa molto piacere sentire che la Commissaria Cretu indichi Pompei come esempio per l'uso dei fondi europei”.

Per Franceschini bisogna andare oltre i 3,2 milioni di visitatori registrati agli Scavi nel 2016: “Puntiamo all’illuminazione notturna – conclude il Ministro –, le visite serali possono essere una grande opportunità di crescita: Pompei deve continuare ad essere il simbolo dell’Italia nel mondo”. **Corina Cretu**, giornalista rumena e Commissaria europea dal novembre 2014, promuove dunque a pieni voti il sito archeologico più famoso nel mondo e il Grande Progetto Pompei, varato nel 2012 dall’Ue con una dotazione finanziaria di 105 milioni di euro, cofinanziato dallo Stato italiano. Accompagnata dal Ministro Dario Franceschini, dal direttore della Soprintendenza Massimo Osanna, dal generale Luigi Curatoli, direttore del Grande Progetto, e dell’eurodeputato Andrea Cozzolino, ha compiuto un sopralluogo su alcuni dei cantieri più importanti, visitando domus ed edifici già restaurati e riaperti al pubblico. La Commissione Europea, infatti, contribuisce in modo determinante alla realizzazione del Grande Progetto, grazie ai fondi FESR (Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale). Con il Ministro, il Soprintendente e il Direttore Generale, la Cretu ha fatto il punto sullo stato di avanzamento dei lavori, rilanciati attraverso il decreto legge 34/2011 che rafforza l’efficacia delle azioni e degli interventi di tutela nell’area archeologica mediante un Programma straordinario ed urgente di interventi conservativi, di prevenzione, manutenzione e restauro. “Il Grande Progetto Pompei è un esempio di programmazione e di risultati da seguire – sottolinea la

Cretu - potete essere fieri di voi. Abbiamo raggiunto il nostro obiettivo, ovvero un numero di visitatori maggiore rispetto al periodo prima dei danni e abbiamo superato i 3,2 milioni di visitatori, ce l’abbiamo fatta. Abbiamo investito 105 milioni di euro perché Pompei è un simbolo della storia e della cultura tra i più conosciuti nel mondo”.



Il Ministro Dario Franceschini e la Commissaria UE Corina Cretu.

IL RESTAURO DELL’INSULA DEI CASTI AMANTI

Il progetto di messa in sicurezza straordinaria dell’area archeologica punta anche sulla riorganizzazione del personale, con l’inserimento di nuovi responsabili e di addetti alla sorveglianza nell’area archeologica grazie al bando emanato dalla società in house Ales, che ha permesso la riapertura di 13 edifici su tutta l’area nonché l’accordo fondamentale tra Mibact e Finmeccanica Spa per monitorare gli spostamenti di terra e strutture con tecniche avanzate in grado di percepire immediatamente gli eventuali crolli. Tra gli interventi principali di restauro quello dell’insula dei Casti Amanti, che mutua il nome dall’affresco della scena che decora il triclinio della Domus, in cui due amanti sono ritratti a scambiarsi un bacio “casto”. Appartenuta ad un ricco panettiere, la casa si estende sulla grande Insula che comprende anche il forno, ben conservato, le macine con le stalle per gli animali, la Domus dei Pittori al Lavoro ed alcune botteghe, su un’estensione di oltre 3.000 mq. È suggestivo notare le numerose coppette ancora piene di pigmenti che l’artista stava adoperando per completare l’affresco, abbandonate frettolosamente poco prima della terribile eruzione del Vesuvio del 79 d.C. che causò la distruzione di Pompei e di Ercolano.

L’intervento è tra i più rilevanti del grande cantiere per la valorizzazione dell’area delle scarpate. I cantieri, che saranno avviati entro il 2017, dureranno 3 anni.



Pompei, la Casa dei Casti Amanti

POMPEI, ARCHEOLOGIA DA RECORD CULTURA E ARTE NEGLI SCAVI

Percorsi notturni, restauri e spettacoli nei programmi del Soprintendente Massimo Osanna

di RAFFAELE RINALDI

È al secondo posto della classifica dei siti italiani più visitati con 3,2 milioni di biglietti staccati nel 2016. Nel solo mese di gennaio conferma il trend di crescita con un aumento del 10% dei visitatori rispetto allo scorso anno, con un incasso cresciuto del 20%. Può ritenersi soddisfatto **Massimo Osanna**, archeologo lucano, dal 2014 Soprintendente degli Scavi Archeologici. Un risultato ottenuto in poco più di due anni di intenso lavoro. All'inizio del suo mandato era partito con il restauro della Schola Armaturarum, crollata nel 2010. Poi le mostra "Mito e Natura" e quella di Igor Mitoraj e la riapertura di alcune domus su via dell'Abbondanza, i concerti di David Gilmour ed Elton John, le visite notturne, i percorsi per disabili e la riapertura della Casa dei Vettii.

"Apriremo altre domus – dichiara Osanna a margine dell'incontro con il Commissario Europeo Cretu e il Ministro Franceschini –. Non apriamo sempre le stesse case ma siamo soliti fare una rotazione". Un

"work in progress" nella direzione del Piano Strategico per delineare il futuro degli Scavi: "Con grande orgoglio – dice il Soprintendente Osanna – abbiamo raggiunto risultati mai visti a Pompei, grazie alla collaborazione di tutti". Lo strumento operativo è il Grande Progetto Pompei, affidato al Generale **Luigi Curatoli**. Il cronoprogramma è serrato: "Ad oggi – dichiara Curatoli –, dei 34 interventi transitati nella seconda fase, 17 ne sono



terminati, 4 in attesa di avvio, 13 in corso di esecuzione. La seconda fase è cominciata il primo gennaio e prevede un totale di 62 milioni di euro di spesa” Il Generale snocciola le cifre e garantisce che entro il 31 dicembre 2018 saranno conclusi tutti i 76 progetti previsti. Il Grande progetto Pompei, con una governance approvata e confermata dalla Commissione Europea, prevede una spesa di 100 milioni di euro. La prima fase del Grande Progetto (2012-2015) è avvenuta con risorse POIN 2007-2013, mentre l'attuale si avvarrà del PON Cultura, 2013-2020.

chiuse degli scavi – prosegue Osanna –, dall'altro intensificheremo la collaborazione con gli altri musei: quest'anno abbiamo in programma una grande celebrazione di Picasso assieme a Capodimonte”. Poi scambi sempre più stretti con il Museo Archeologico Nazionale e spazio anche allo spettacolo, con un progetto di riapertura del Teatro Piccolo e concerti in collaborazione con il Conservatorio di San Pietro a Majella, ed il programma, in via di definizione, per gli spettacoli estivi al Teatro Grande, realizzati con il Mercadante di Napoli. Non mancherà la grande musica



Pompei, Via dell'Abbondanza; accanto il Fauno danzante.

Cronoprogramma in linea anche con i Piani Operativi che riguardano la “capacity building”, la sicurezza, la conoscenza, la fruizione e la comunicazione. Cantieri a piano regime, dunque, che danno la possibilità al Soprintendente Osanna di progettare anche le sinergie di contesto territoriali e con gli altri Grandi Attrattori della Campania: si parte dal Polverificio Borbonico della vicina Scafati, acquisito dalla Soprintendenza, che ospiterà laboratori dedicati alle scuole e che sarà collegato agli Scavi con una monorotaia. “Da un lato proseguiamo con la riapertura delle aree

all'Anfiteatro, con l'annunciato concerto di Paul McCartney e la speranza di portare Roger Waters, che dopo la presenza di David Gilmour lo scorso anno, proseguirebbe il forte legame tra i Pink Floyd e Pompei iniziato nel 1971. Infine i percorsi notturni negli Scavi: Enel ha completato l'impianto di illuminazione da porta Marina all'area dei Teatri. “Così conclude il Soprintendente - potremo superare il problema del numero chiuso e aprire a tutto il pubblico le visite serali, ampliando ulteriormente la nostra offerta”.



I Corridori



MUSEO ARCHEOLOGICO NAPOLI RACCONTA LE RADICI

Il Direttore Giulierini: Grandi mostre su civiltà antiche per attirare il turismo crocieristico

di ALESSIO RUSSO

Raggiunto di recente il primato nel quadro dell'iniziativa "Domenica al museo" promossa dal Ministero dei Beni Culturali, con oltre settemila visitatori in un solo giorno, il Museo Archeologico Nazionale di Napoli sta vivendo una stagione di grande rinnovamento e slancio, sotto la direzione di Paolo Giulierini.

Direttore, qual è oggi il rapporto fra il Museo Archeologico Nazionale e la città?

Il Mann prevede una apertura totale al rapporto con enti e istituzioni culturali. Contiamo infatti decine di collaborazioni con il Comune di Napoli, la Regione Campania, convenzioni con Università e progetti didattici con le scuole. Il Museo è inoltre disseminato in città in Metropolitana, aeroporto, stazioni.

Quali sono gli accordi vigenti con gli altri poli museali e le aree archeologiche di Napoli e della Campania?

Abbiamo rapporti strutturati con Pompei, sia in merito all'organizzazione di mostre internazionali, sia riguardo ad un ciclo di mostre triennali dedicate ai temi Pompei e l'Europa, Pompei e l'Egitto, Pompei e la Grecia, Pompei e gli Etruschi. Sul piano dei trasporti, con Paestum esiste un accordo congiunto per i turisti che fruiscono della compagnia Easy Jet, mentre con Capodimonte abbiamo predisposto un biglietto integrato e una navetta. Per quanto riguarda la Reggia di Caserta, vige infine una progettualità condivisa su larga scala.

Si è voluto implementare l'impiego del digitale nella comunicazione, con addirittura il lancio (previsto a marzo) di un videogame interamente prodotto dal museo, dal titolo Father and Son. Quali sono i progetti in cantiere per il futuro in questo settore?

Abbiamo lanciato un nuovo sito e una campagna

social sempre più strutturata; siamo inoltre dotati di una TV del Mann, e partiamo ora con una wi-fi diffusa nel museo che porterà all'utilizzo di app mirate soprattutto alle esigenze del pubblico svantaggiato. Avremo inoltre la sala del plastico di Pompei corredata di sussidi tecnologici all'avanguardia: grazie a un processo di digitalizzazione e modellazione 3D che ha coinvolto gli archeologi dell'Ibam-Cnr e gli specialisti del Laboratorio di archeologia immersiva e multimedia (Laim), sarà infatti possibile navigare dentro il modello ottocentesco, venendo incontro sia alle esigenze di ricerca che a quelle di divulgazione.

Quali mostre ed eventi saranno ospitati nel Museo questa primavera?

Prevediamo nel mese di maggio la riapertura della sezione epigrafica, una delle principali nel suo genere per il valore dei documenti raccolti e per la sua importanza nella storia dell'epigrafia. Da giugno vi saranno invece una grande mostra su La metamorfosi nel mito nel quadro della Rassegna Pompei e la Grecia, una mostra dedicata a



Johann Joachim Winckelmann (I monumenti antichi inediti) ed una all'archeologia precolombiana, facente parte della serie di mostre Classico-anti-classico, dedicate a diverse civiltà antiche.

Qual è la valenza in termini turistici del Museo Archeologico, e quali gli obiettivi da centrare per quest'anno?

Nel 2017 il Mann ha previsto il collegamento con il pubblico delle crociere e un accordo con il Comune di Napoli per il rilancio dell'area attorno al Museo. L'obiettivo è la crescita, in termini di relazioni, progetti ed economie dell'area Museo, Galleria, Teatro Bellini, Accademia, S. Pietro a Maiella, con relativi esercizi ricettivi e commerciali e il superamento del numero di 500.000 visitatori.



Alcune immagini del Museo Archeologico Nazionale di Napoli; a sinistra il Direttore Paolo Giulierini



©Matteo Manfredi

CAPODIMONTE, SCRIGNO D'ARTE IL MUSEO PIÙ BELLO DEL MONDO

Il Direttore Bellenger: In mostra Picasso, Degas e il loro rapporto pittorico e umano con Napoli

di ROBERTO COLONNA

Il museo di Capodimonte è uno dei siti d'arte più importanti del mondo. Nell'immaginario collettivo, alla parola Capodimonte, si associa il bosco, la scuola di porcellane, addirittura l'osservatorio astronomico, difficilmente, invece, si pensa alla collezione Farnese, a Caravaggio o a Andy Warhol. Forse, i collegamenti insufficienti con il centro della città contribuiscono a questa paradossale situazione, ciononostante, ogni volta che l'ingresso alla Reggia è gratuito, le file per entrare sono bibliche. Con l'arrivo del nuovo direttore Sylvain Bellenger alla fine del 2015, molte cose sono cambiate e molte altre cambieranno.

Qual è il rapporto del museo di Capodimonte con Napoli?

Il museo di Capodimonte ha un rapporto ambiguo con la città, è un museo di altissimo livello, tra i più importanti d'Italia e d'Europa, capace di raccontare la storia dell'arte dal Trecento fino a oggi.

D'altro canto, la collezione Farnese era già celebre durante il Rinascimento. Quando, però, si arriva alla stazione di Napoli, non c'è un solo cartello che indichi il museo o come arrivarci!

C'è da dire che parecchia gente conosce solo il parco...

È vero, il parco è molto conosciuto, soprattutto dagli sportivi e dagli abitanti della zona, ma anche chi lo frequenta ignora spesso la sua complessità, il suo valore botanico e storico. Capodimonte è uno dei pochi giardini di impostazione barocca ancora esistenti e visitabili, oltre a essere, e nessuno lo dice, il più grande bosco d'Italia: è cinque volte Boboli, il doppio di Caserta, sei volte Pompei. Quando mi chiedono a quanti metri di mura di cinta devo soprintendere, faccio notare che non sono metri, ma chilometri, venti chilometri!



Una delle sale espositive del Museo.

Quanto ha inciso il museo di Capodimonte nella recente affermazione turistica di Napoli?

Il significativo incremento del turismo a Napoli dipende in gran parte dagli avvenimenti geopolitici degli ultimi anni. A causa degli attentati terroristici, molti turisti non scelgono più la Tunisia, il Marocco, l'Egitto, la Turchia o la Francia. Napoli è uno dei grandi beneficiari di questa situazione, una situazione che, tuttavia, è nata per caso e può sparire da un momento all'altro. Il Comune si sta impegnando per una gestione del turismo più strutturata ed efficiente, benché i risultati non siano sempre soddisfacenti. Sono comunque contento del rapporto con la terza municipalità che lavora per "integrare" Capodimonte nel quartiere. Del resto, come direttore, faccio lo stesso. Pur non avendo grandi risorse finanziarie, ho sistemato i giardini, non solo attorno alla Reggia ma anche all'interno del bosco. Ho proibito di giocare a pallone sui prati, ma ho creato delle aree attrezzate dedicate al calcio molto apprezzate dai ragazzi.

Quali mostre ospiterà il museo a partire dalla primavera?

Le mostre che abbiamo organizzato e quelle che organizzeremo nei prossimi mesi si pongono l'obiettivo di offrire un punto di vista differente sull'ar-



Sylvain Bellenger e il Polittico di Nottingham.

te. Con Vermeer abbiamo voluto sottolineare il forte legame esistente tra musica e pittura. Van Gogh è un evento, oltre che artistico, civico e morale. Ad aprile sarà inaugurata la mostra su Picasso che fa parte di un progetto che coinvolge sei paesi. Insieme a Massimo Osanna abbiamo pensato che fosse importante rivelare una parte poco conosciuta di Picasso. Il suo viaggio in Italia è infatti cosa nota, ma non tutti sanno che è stato a Napoli, dove fu profondamente influenzato dall'arte popolare. Esporremo poi i cosiddetti tesori nascosti che abbiamo nei depositi, opere restaurate ma che nessuno ha mai visto. Più in là ci sarà una mostra su Degas nella quale si evidenzierà il suo forte legame con Napoli, città in cui veniva spesso perché ci vivevano i suoi nonni.



© Francesco Bellofatto

LA REGGIA PIÙ GRANDE DEL MONDO CUORE DEI SITI BORBONICI

Mauro Felicori: La Versailles italiana diventa motore della cultura e dello sviluppo sul territorio

di FRANCESCO BELLOFATTO

È la Versailles italiana fatta costruire da Carlo II di Borbone. Da vent'anni il Palazzo Reale più grande del mondo, con la sua facciata che si estende per circa 250 metri e il parco che si estende per 3 chilometri su 120 ettari, è a pieno titolo nel patrimonio mondiale UNESCO.

Un forte attrattore per il turismo culturale della Campania, visitato nel 2016 da oltre 650mila persone, con una crescita del 30% rispetto ai 490mila del 2015.

Merito di **Mauro Felicori**, manager culturale bolognese, da poco più di un anno Direttore della Reggia di Caserta.

Direttore, proviamo a spiegare che cosa c'è alla base di questo successo...

Essenzialmente ho puntato a migliorare l'accoglienza, aumentando il livello di manutenzione e le pulizie. Siamo partiti dai restauri delle facciate e dei cortili: la Reggia è stata negli ultimi mesi

un grande cantiere che però, come vede, non ha assolutamente inciso sul flusso delle presenze, in costante aumento. Poi ho provveduto a liberare i locali, in particolare quelli del piano nobile, da funzioni improprie, e restituirli alla conoscenza della storia, anche architettonica, del Palazzo.

Qual è il ruolo della Reggia rispetto al territorio?

Importantissimo: un centro di propagazione di quanto esprime la cultura, e non solo nell'area casertana. In questo la Reggia ha un'importante responsabilità economico-sociale, anche in termini di ricadute turistiche su tutta l'area. Per questa ragione, con un forte lavoro di comunicazione, stiamo intessendo una rete di rapporti con il territorio, "adottando", in un certo senso, gli altri beni culturali. Qui, più che altrove, la cultura deve rappresentare un concreto fattore di sviluppo.

In che modo?

Facendo una buona comunicazione cerchiamo di trasmettere un'autentica passione non solo per il Palazzo Vanvitelliano, ma anche per tutto ciò che lo circonda. Qualche risultato già si intravede, con una comunicazione allargata con la Reale Tenuta di Carditello, che dista appena una decina di chilometri. Alimentare i flussi di pubblico comporterà ricadute su tutta l'area circostante: per questa ragione sto girando il territorio, in particolare i siti borbonici e l'Appia, costellata da resti romani e importanti realtà come il Museo Campano di Capua, che custodisce testimonianze storiche come la serie delle "Matres". Negli oltre 50 siti borbonici, che dovrebbero costituire il sistema di attrattori che gravita attorno alla Reggia, vanno inseriti anche quelli nati come progetto agricolo o industriale: penso a San Leucio, per il quale sto definendo con il Comune forme di collaborazione per restituirlo alla fruizione turistica, o all'Acquedotto Vanvitelliano, che dal Taburno forniva l'acqua non solo alla Reggia, a San Leucio e a Carditello, ma anche per l'irrigazione dei terreni agricoli. Anche con Benevento stiamo pensando a forme di



Mauro Felicori

promozione integrata. Ripeto: la parola d'ordine è fare sistema, da soli non si va da nessuna parte. La Reggia deve rappresentare una sorta di fratello maggiore per i tanti siti più piccoli: il turista viene più volentieri se la sua visita si inserisce in una cornice paesaggistica interessante e in un contesto di altre aree da visitare.

La Reggia è la cornice ideale per grandi eventi...

Dopo il restauro del Piano Nobile, ospiteremo un Centro Congressi di rilevanza internazionale e attività espositive, oltre alla collocazione definitiva di Terrae Motus di Lucio Amelio e mostre di artisti come Paolo Bini, vincitore del Premio Cairo. Siamo aperti alle iniziative di chi opera sul territorio, purché le attività proposte siano compatibili con il prestigio della Reggia.

Sul fronte della promozione, a quali mercati turistici vi rivolgete?

Puntiamo a far conoscenza la Reggia al pubblico internazionale, ma lavoriamo anche sul mercato italiano, che fa registrare percentuali di presenza ancora basse. Da questo punto di vista occorre che le istituzioni supportino questa crescita con i necessari interventi. Ad esempio il treno storico è stata un'esperienza divertente, ma va risolto il problema dei trasporti con Napoli e Roma potenziando gli Intercity e adeguando i collegamenti.



©Francesco Bellorfiatto





INNOVAZIONE E SVILUPPO A RETE I NOSTRI SITI ATTRATTORI MONDIALI

L'Assessore Regionale Corrado Matera: Questa la mia rivoluzione per il turismo in Campania

di CLAUDIA PREZIOSO

Da poco più di un anno **Corrado Matera** è assessore al Turismo della Regione Campania.

“Recenti dati SRM (Studi e ricerche Mezzogiorno) – dice Matera – indicano che tutta la Campania registra una notevole concentrazione dei turisti nei mesi estivi. Dati che confermano la scelta programmatica dell’Assessorato per rendere più competitiva ed attrattiva l’intera regione. Aree marine ed aree interne devono essere mete turistiche alla pari: in questo modo si consolida l’interesse dei turisti italiani e stranieri verso la destinazione Campania con una offerta che, partendo dalle località marine, conduce anche verso le aree interne. Lavoriamo a progetti che mettono a sistema tutti gli attrattori”.

Napoli e la Campania hanno un capitale storico-culturale vastissimo, purtroppo molti siti sono abbandonati a se stessi. Che cosa si può fare per ovviare a ciò?

Siamo orientati verso politiche di sviluppo turistico basate su una domanda stimolata dalla diversificazione del prodotto, che deve offrire molteplici proposte per catturare sempre maggiori fette di italiani e stranieri in periodi dell’anno diversificati, poi puntiamo sul potenziamento dell’attrazione turistica ed il coordinamento degli interventi. Quindi, occorrono iniziative programmatiche che valorizzino tutti i siti di interesse turistico facendo uno sforzo maggiore lì dove ci sono criticità.

Sono tante le bellezze anche delle aree interne: come valorizzarle al meglio?

La valorizzazione delle aree interne rientra nella strategia generale avviata dal mio assessorato, per rendere l’intera Campania un unico grande Distretto turistico, con un brand da sostenere a livello internazionale con adeguate e moderne



campagne promozionali. Alle principali destinazioni riconosciute ed amate in tutto il mondo come Napoli, Capri, Sorrento, Amalfi e Pompei, dobbiamo affiancare proposte innovative ed emozionali in grado di coinvolgere maggiormente i turisti, trattenendoli per periodi più lunghi e diversificati. A tal fine nei prossimi mesi promuoveremo la Mostra delle tre Certose che collegherà tra loro la Certosa di San Martino a Napoli, quella di San Lorenzo a Padula e quella di San Giacomo a Capri. E' un modo per sperimentare, per la prima volta, una relazione forte tra grandi attrattori lontani tra loro e collocati in aree completamente diverse. E' una scommessa su cui lavorare per dare dignità ad eccellenze culturali della nostra regione troppo spesso dimenticate, per rendere questo patrimonio culturale oltre che un valore patrimoniale anche un valore economico da mettere al servizio dell'economia generale. Abbiamo il dovere di utilizzare i nostri beni culturali, archeologici, paesaggistici e naturali per far crescere il Pil della Campania.

Però, per avere ciò sarebbe necessario un sistema tra operatori, istituzioni ed attrattori sul territorio che ad oggi non esiste...

Purtroppo ad oggi non esiste ancora una forte sinergia tra istituzioni e mondo imprenditoriale, indispensabile per sviluppare una programmazione forte e condivisa che consenta di far crescere complessivamente la nostra regione. Sono fortemente convinto che questa è la strada giusta e sto lavorando in questa direzione. Mi sto confrontando quotidianamente con le altre istituzioni, con il mondo imprenditoriale, con le rappresentanze di categoria e con il grande mondo dell'associazionismo. Con grande attenzione e disponibilità ho raccolto indicazioni, sollecitazioni,

proposte e credo che siamo pronti per elaborare una proposta di organizzazione che veda partecipare tutti gli attori del settore.

Una vera e propria rivoluzione del turismo?

È un modo diverso di concepire il turismo. In una regione come la Campania, con infiniti punti di forza, va riconosciuto al turismo un ruolo di centralità e trasversalità. Il territorio regionale, per tutto quello che ha, va solo organizzato. Inviteremo a breve tutti coloro che vorranno intervenire a dare un contributo di esperienza e di competenza in incontri pubblici ed allargati, per una discussione fattiva e propositiva finalizzata alla definizione di una nuova governance.

Quali programmi per il 2017?

Approveremo un testo unico legislativo che metta ordine nell'attuale normativa in vigore, rinnovandola e rafforzandola. Approveremo il Piano Strategico della Regione Campania, che sia la sintesi della programmazione unitaria ed integrata. Definiremo gli Ambiti Territoriali Turistici omogenei e costituiremo i Poli Turistici Locali. Avvieremo la messa in rete degli infopoint per la realizzazione di un efficiente e moderno sistema di accoglienza turistica con una nuova organizzazione dei servizi di informazione in tutta la regione. Metteremo in campo, in maniera sperimentale, una proposta di mobilità turistica e programmeremo una forte azione di promozione del brand Campania. Infine, realizzeremo tutte le attività previste dal Progetto Slow Campania con una forte promozione del turismo ambientale e di quello religioso, con la messa in rete degli itinerari, dei cammini e degli attrattori della provincia di Avellino e di Benevento e con l'avvio delle attività per quanto riguarda le altre provincie.



NAPOLI, TURISTI IN CRESCITA PUNTIAMO SULLA CITTÀ D'ARTE

L'Assessore comunale Gaetano Daniele: Dedicato a Totò il Maggio dei Monumenti 2017

di MARCO ALTORE

Napoli città sempre più turistica. Ormai la presenza di visitatori è in continuo aumento: il 2016 ha registrato un più 8% rispetto all'anno precedente e nel corso del 2017 l'obiettivo, possibile, è crescere ancora. Francesi, americani e giapponesi i più presenti ma i turisti vengono da ogni parte del mondo. Nei periodi clou come il Natale trovare un posto letto diventa davvero complicato. Un dato che rende felici tutti gli operatori del settore. A **Gaetano Daniele**, assessore alla cultura e al turismo del Comune di Napoli, abbiamo chiesto cosa ne pensa di questo successo cittadino.

Assessore come commenta i dati positivi circa la presenza di visitatori in città?

Tutte le strutture ricettive ne stanno beneficiando. Penso che la massiccia presenza di turisti a Napoli sia un premio per il lavoro che svolgono gli operatori del settore ed anche per l'impegno del

Comune. La nostra città non ha più l'immagine negativa degli anni scorsi. Inoltre non credo che i turisti scelgano di venire qui perché in altri luoghi c'è maggiore timore per il terrorismo. Ci sono tante mete dove poter andare ma i visitatori scelgono Napoli.

A beneficiarne sono anche i siti culturali. I musei, ad esempio quello di Capodimonte, registrano numeri importanti. Che ne pensa?

Tutti i musei stanno andando bene. È l'intera città che sta registrando numeri positivi. Il Maschio Angioino nel 2016





ha raddoppiato l'incasso rispetto all'anno precedente. Particolare successo l'ha avuta la mostra egizia al museo archeologico. La nostra immagine sta cambiando. All'estero si parla di noi come meta turistica ed inoltre i tanti turisti che vengono qui quando ritornano in patria parlano delle nostre bellezze culturali e turistiche.

Cosa c'è in programma per il "Maggio dei monumenti"?

Quest'anno sarà dedicato a Totò in occasione dei cinquant'anni dalla sua morte. Si tratta senza dubbio di una figura artistica di grande interesse. L'anno scorso lo abbiamo dedicato a Carlo di Borbone per i trecento anni dalla sua nascita. Ogni anno cerchiamo di individuare una ricorrenza. Ci sarà una mostra dedicata a Totò con foto, inediti e video che si svilupperà tra Palazzo Reale, San Domenico Maggiore e Maschio Angioino. Inoltre avremo il festival internazionale delle marionette.

Assessore quali sono i servizi da migliorare per accogliere meglio i turisti?

L'informazione attraverso gli infopoint ed aumentare il numero dei bagni pubblici. Inoltre bisogna lavorare anche sul trasporto pensando a sinergie tra pubblico e privato sulla scorta della navetta che conduce a Capodimonte.

Per chiudere possiamo dire che bisogna lavorare maggiormente anche sulla sicurezza?

Bisogna migliorare la percezione della sicurezza. A Napoli accadono, purtroppo, episodi che avvengono anche in altre mete turistiche. Nel complesso su tale aspetto non ci sono molti problemi grazie al lavoro delle forze dell'ordine. Si può aggiungere che bisogna tenere di più sotto controllo luoghi di accesso alla città come aeroporto, porto e stazione.



Enzo Perrotta



Antonietta Sannino



Edgar Colonnese



Costanzo Iaccarino

PARLANO GLI OPERATORI MAGGIORE QUALITÀ NEI SERVIZI

Sicurezza e dialogo con le istituzioni: le richieste di albergatori e imprenditori

di CLAUDIA PREZIOSO

Negli ultimi anni la Campania ha registrato un incremento dei flussi turistici alimentato tanto dal canale nazionale che da quello oltreconfine. “La nostra regione – sottolinea il presidente di Federalberghi Campania **Costanzo Iaccarino** – è già in cima alle classifiche del turismo internazionale, ma la vera sfida è quella della destagionalizzazione. Il 63,8% degli arrivi, infatti, è ancora concentrato tra maggio e settembre. Per superare questo limite bisogna ampliare l’offerta puntando non solo sul turismo balneare, ma anche su quello culturale ed enogastronomico”.

Serve maggiore integrazione tra i soggetti che concorrono allo sviluppo del comparto: “Comuni, Camere di commercio, privati e consorzi operanti nel settore turistico e culturale, compresi i distretti turistici – continua Iaccarino – non si parlano nelle giuste modalità. Manca quella cabina di regia da più parti auspicata a livello territoriale, che possa fungere anche da megafono delle istanze dei vari territori e settori nella Conferenza Sta-

to - Regioni per l’attuazione degli interventi previsti dal programma Industria 4.0, risorsa che molti ancora non hanno debitamente preso in considerazione”.

Per il presidente Iaccarino la vera nota dolente restano i trasporti: “penso ad arterie importanti come la Statale 145 Sorrentina, perennemente bloccata, o ai collegamenti via mare pressoché inesistenti.

Manca poi il raccordo istituzionalizzato con il pubblico. La strategia vincente – prosegue il presidente di Federalberghi Campania – resta quella di fare rete: serve un piano annuale e pluriennale concordato da tutte le istituzioni che incidono sul comparto, così come occorre una sinergia tra pubblico e privato per realizzare progetti di sviluppo da comunicare con almeno un anno di anticipo nelle grandi fiere internazionali dove si decide davvero l’andamento del settore”.

“Come emerge dai dati della nostra azienda – annuncia l’ingegnere **Antonietta Sannino**, amministratore delegato della City Sightseeing – nel 2016 i turisti sono au-

mentati di circa il 20% e se si aggiunge l'aumento del 2015 si arriva ad un 30% in più in due anni. A favorire l'aumento del flusso sono il sistema crocieristico, l'Alta velocità e la crescita dell'aeroporto con 15 nuove destinazioni. Inoltre, Napoli beneficia della maggiore sicurezza per i turisti rispetto ad altre mete oggi in crisi come la Tunisia e l'Egitto per il rischio attentati”.

Sulle prospettive a medio termine, la Sannino è ottimista: “c'è ancora molto da lavorare – dichiara l'amministratore della City Sightseeing –, ma ravvedo un'attenzione e presenza del Governo centrale nel settore che sta portando i suoi frutti; basti pensare agli investimenti di fondi europei fatti tra il 2013 ed il 2015 per Pompei ed in generale per il sistema museale che sta vivendo un momento favorevole”. Di questa opinione anche **Clemente Cammarota**, direttore Assobalneari Campania, aderente a Confindustria. Per affermare Napoli e la Campania come mete del turismo internazionale, quindi, sono tante le criticità da risolvere. Per il direttore regionale di Assobalneari, invece, “è necessaria una maggiore chiarezza da parte delle Istituzioni sulle leggi in materia. Il sistema turistico italiano è obsoleto e bisogna partire da qui per creare la giusta rete di collaborazione tra le parti del settore”.

Per **Ettore Cucari**, presidente FIAVET (Federazione Italiana delle Associazioni Imprese di Viaggi e Turismo) “accoglienza, comunicazione, promozione e dialogo con le Istituzioni sono le basi per una proposta turistica internazionale. Però, in Campania sono carenti. Inoltre Napoli potrebbe avere il doppio dei turisti, ma non è preparata in quanto le attuali strutture ricettive risulterebbero insufficienti”. Anche per **Enzo Perrotta**, presidente Centro Commerciale Vomero Arenella “è opportuno partire da una progettualità che non è mai esistita. Oggi ci si regge su un turismo fai da te – aggiunge –, mentre serve una grande visione economica e di impresa. Ho proposto di creare dei punti informazione all'uscita delle funicolari e metro per fornire assistenza al turista prevedendo accordi con le scuole del turismo, ma ciò non ha avuto seguito”. “Serve concertazione – rimarca Perrotta –: le istituzioni devono ascoltare gli operatori senza temere di scoprire mancanze ed evitare le difficoltà che, anzi, vanno affrontate con professionalità. Il dilettantismo della classe politica attuale genera disagio e danni difficilmente reversibili nel breve periodo”.

“Il quartiere collinare, con le sue strutture museali (Castel Sant'Elmo, Certosa di San Martino e Floridiana) – prose-



La Certosa di San Martino e Forte Sant'Elmo.

gue il presidente del Centro Commerciale - basterebbe da solo ad essere grande attrattore turistico, ma manca- no le informazioni ed indicazioni per visitarle”.

Punta sulla vivibilità, anche per il cittadino, l'editore **Edgar Colonnese**, molto impegnato con il mondo associativo per il rilancio del Centro storico napoletano e della cultura come grande attrattore turistico: il quale ha detto: “è prioritario migliorare i servizi quali l'accoglienza, la mobilità, la vivibilità, il decoro e la sicurezza – dice Colonnese - tutti elementi che rendono una città fruibile turisticamente. Inoltre, sarebbe necessario razionalizzare le occasioni e gli eventi, standardizzare gli orari museali determinando così una maggiore fruibilità della città e dei suoi attrattori”. Sulla stessa lunghezza d'onda **Francesca Irace**, titolare del Bed and Breakfast “L'Agrumeto”: “troppo spesso i turisti vengono abbandonati a loro stessi in quanto mancano guide in lingua e ad orari pre-stabiliti. Inoltre, se si riuscisse a garantire una serie di servizi come il buon funzionamento dei mezzi pubblici, potremmo ben avvicinarci agli standard europei in materia di città turistiche. Purtroppo nutro ancora dubbi circa la conoscenza e consapevolezza dei beni turistici da parte di taluni addetti ai lavori”. Anche il mondo dello spettacolo, con la tradizione tutta campana di grandi rassegne e festival, può rappresentare un formidabile attrattore per il turismo internazionale: purtroppo, come sottolinea **Giulio Baffi**, Presidente dell'Associazione Nazionale dei Critici di Teatro” manca un raccordo tra operatori ed istituzioni, troppo spesso verifico solo episodicità; tra l'altro, anche male organizzata. Ritengo che, come ho potuto constatare in passato, realizzare spettacoli in spazi architettonici e storici della regione riscuote un grande successo, si tratta di un'idea originale che però richiede una perfetta organizzazione; quindi bisognerebbe mettere a sistema anche questo tipo di eventi”.

EV043

**YOUR PRIVATE
BEACH CLUB**





- Pozzetto espandibile "XTensions": sino a 26mq in 50 secondi
- "Transformer" ad altezza variabile: imbarco/sbarco, tuffi, risalita bagno, tender
- Beach area trasformabile: chaise-long a scomparsa, sedute, prendisole, tavolo 6/8 posti
- Bimini elettrico a scomparsa, tendalino vela scorrevole o TTop in carbonio
- Motori Volvo IPS, velocità max 38 nodi, 29 di crociera (58 lt/h x motore)
- Ampie personalizzazioni: colori, pellami, finiture, layout sottocoperta, allestimenti



UNIONE INDUSTRIALI, CENTO ANNI LA STORIA DI NAPOLI CHE PRODUCE

Il Presidente Ambrogio Prezioso: Innovazione e rigenerazione urbana per guardare al futuro

di CLAUDIA PREZIOSO

Atrattività del territorio, innovazione dei processi produttivi e rigenerazione urbana: queste le parole chiave dell'Ing. **Ambrogio Prezioso**, Presidente dell'Unione Industriali di Napoli, che quest'anno celebra il suo primo secolo di attività.

Come state celebrando questi primi cent'anni di Unione?

Gli eventi principali sono tre. Il 28 febbraio, presso il complesso universitario di San Giovanni a Teduccio, abbiamo discusso di Quarta rivoluzione industriale, Internet delle cose e Industria 4.0. Il 27 aprile, a Città della Scienza, il focus sarà sulle infrastrutture per

la crescita, l'attrattività del territorio e la rigenerazione urbana. E poi c'è l'evento più importante, al quale è stato invitato il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, il 21 e 22 giugno al Teatro San Carlo. L'evento sarà dedicato al ruolo di Napoli e del Sud nello sviluppo sociale ed economico dell'Italia e dell'Europa. Ciascun convegno sarà concluso dall'intervento del Presidente di Confindustria Vincenzo Boccia e avrà i giovani come interlocutori privilegiati.

In che modo?

Attraverso i temi in discussione e le prospettive di analisi. Ai giovani

è stato inoltre riservato un concorso con premio di 5.000 euro per l'artista autore della migliore immagine simbolo dei 100 anni dell'Unione. Le opere dei finalisti e del vincitore saranno esposte a giugno a Palazzo Partanna.

Che peso ha avuto Napoli in questi anni nel campo dell'economia?

Napoli vanta da sempre una grande tradizione, con una imprenditoria diffusa e numerose eccellenze. Non a caso l'Unione industriali Napoli è stata la prima a essere fondata nel Sud. Il suo primo presidente, Maurizio Capuano, era Amministratore della



Palazzo Partanna, sede dell'Unione industriali, a Piazza dei Martiri.

Sme, leader nella produzione e distribuzione di energia nel Sud. La nostra città è stata la prima in Italia, nel 1839, ad avere una ferrovia con la Napoli-Portici. A Castellammare di Stabia c'è la più grande industria navale per numero di operai. Anche i capitali stranieri hanno concorso per decenni allo sviluppo dell'impresa napoletana. Siamo stati punto di riferimento della classe produttiva della città.

Quali sono stati invece i limiti?

È mancato uno sviluppo che favorisse la crescita complessiva del sistema impresa. Ancora oggi scontiamo il fatto di avere poche medie imprese. Siamo carenti in quella dimensione che meglio favorisce il consolidamento di un tessuto produttivo, facendo da cerniera tra i top player e le piccole realtà. Ma Napoli e l'industria restano un binomio indissolubile.

In quali settori, in particolare?

Abbiamo presenze dall'automotive al packaging, dall'agroalimentare all'elettromeccanica, dall'abbigliamento all'aerospazio e in settori diversi dal manifatturiero. Uno per tutti è l'armamento, in cui Napoli ha un primato nazionale assoluto che sfida i secoli. La voglia di fare impresa è connaturata alla città e si rinnova attraverso le generazioni.

E sul fronte dell'innovazione?

Napoli è la quarta città italiana per numero di start up innovative, vantando peraltro il primato nel settore della green economy. Qui si crea di tutto, dai bottoni intercambiabili e intelligenti utilizzabili come *wearable devices*, ai prefabbricati orientati al risparmio energetico, derivati dalla trasformazione di rifiuti in pannelli sandwich e a piattaforme social che digitalizzano percorsi turistici d'arte sperimentando interazioni 'emotive' con l'utente. La pre-

senza di dipartimenti universitari di riconosciuta eccellenza come nelle tecnologie avanzate ha contribuito ad attrarre l'attenzione di Apple, che a Napoli ha voluto promuovere un polo europeo della formazione per lo sviluppo di applicazioni per il *mobile*.

Come far leva su questo patrimonio per avere sviluppo?

Le possibilità ci sono, sia per i talenti imprenditoriali che per le potenzialità di crescita presenti sul territorio, ma purtroppo non sono ancora adeguatamente sfruttate. Dobbiamo rilanciare l'industria manifatturiera, sviluppare quella del turismo e della cultura, realizzare significative rigenerazioni urbane, rendere il nostro territorio attrattivo, più vivibile, capace di calamitare investimenti internazionali. Le nostre energie sul territorio purtroppo fanno ancora fatica a ritrovarsi insieme per realizzare un obiettivo comune.

Quali sono i rapporti con il mondo dell'Università?

La nostra Associazione è legata da tempo alla Federico II da un protocollo di collaborazione per attività comuni. Anche alla luce del piano Industria 4.0, promuoveremo una collaborazione operativa sempre più stretta per favorire investimenti mirati delle imprese in innovazione e raggiungere i livelli di competitività necessari al loro successo sui mercati.

Quali le priorità per le imprese?

Dobbiamo promuovere con forza l'innovazione e potenziare istruzione e formazione, orientandole verso le mutevoli esigenze delle imprese, in costante evoluzione a causa di una domanda che cambia continuamente. Il progetto di creare le condizioni per attrarre investimenti produttivi sul nostro territorio deve coinvolgere, in un disegno più ampio, tutti gli organi di governo. Serve un Patto strategico con le Istituzioni locali e con il Governo centrale: dobbiamo saper fare fronte unico!

Quali sono le vostre parole chiave del 2017?

Coesione, inclusione, condivisione, cooperazione e interesse superiore dello sviluppo economico e sociale. Solo così si ripristina quella catena dell'affidabilità che richiama capitali e investimenti. Serve che la classe dirigente abbia una comune vision strategica, per tracciare e condividere insieme le linee guida di quello che sarà il nostro territorio nei prossimi anni, e per impiegare efficacemente risorse importanti ma non inesauribili.

Come attrarre le imprese sul territorio?

Potenziando e ottimizzando la logistica, i trasporti e l'intermodalità, le reti energetiche, le piattaforme tecnologiche. Serve una prospettiva che congiunga le istanze dei protagonisti del territorio con la pianificazione nazionale, nel quadro delle direttrici europee. In questa prospettiva uno strumento fondamentale come il partenariato pubblico privato, può esprimere il suo potenziale.

Quali sono le criticità e i punti di forza?

Abbiamo aree industriali abbandonate che da tempo attendono di essere riconvertite.

Ma avere due aree Sin in città da poter riqualificare è comunque un'opportunità per attrarre investitori e rilanciare il territorio. Abbiamo importanti infrastrutture, come aeroporto, porto, ferrovie, assi viari e interporti. Bisogna integrarle dando vita a una sola rete, i cui nodi siano efficacemente connessi. La nostra area è una naturale e straordinaria piattaforma logistica, a condizione che siano realizzate le connessioni.

Quale messaggio vuole lanciare l'Unione industriali Napoli con il Centenario?

L'evento vuole essere l'occasione per portare le ragioni di Napoli e del Mezzogiorno, e le opportunità che essi offrono, all'attenzio-

ne dei massimi livelli istituzionali. Napoli e il Sud possono crescere solo in un programma di sviluppo complessivo del Paese, di cui sono parte essenziale. Ne è fortemente convinta Confindustria. Vogliamo che tutta la città possa identificarsi nel Centenario per ritrovare una centralità perduta di pensiero e di azione, far propri nuovi saperi e abilità, nuove scoperte e nuovi modi di fare impresa essendo una comunità consapevole.





DA CAPUANO A PREZIOSO UN SECOLO DI IMPEGNO PER LO SVILUPPO

Valorizzare il rapporto fra Napoli e le sue imprese, la loro storia e il loro ruolo per il futuro della città

Il 2017 rappresenta per l'Unione Industriale Napoli un anno importante in quanto ricorre il centenario della fondazione. Era, infatti, il 27 luglio 1917 quando un gruppo di imprenditori rappresentanti 44 aziende della Provincia di Napoli decisero di unirsi sotto il nome di "Unione regionale industriale". Non si trattò di un mero atto formale, bensì fu la dimostrazione di quanto fosse radicata e consapevole l'imprenditoria nella città, al passo con i tempi e con le esigenze che avevano dato vita, sette anni prima, alla Confindustria, cui l'Unione aderì al fianco delle principali associazioni industriali del Nord.

Primo Presidente dell'Unione fu Maurizio Capuano, leader degli imprenditori elettrici. Oggi la guida, al suo secondo mandato, Ambrogio Prezioso, 67 anni, ingegnere civile.

L'Unione alla nascita seppe approfittare del periodo positivo per l'economia sia per le commesse belliche che per gli effetti del processo di industrializzazione innescato dalla legge speciale del 1904. Teodoro Cutolo, uno dei fondatori dell'Unione, industriale metalmeccanico e finanziere, subentrò a Capuano e si preoccupò di chiedere al Governo una maggiore attenzione per le Piccole e Medie Imprese. Durante il periodo fascista l'Unione venne sospesa per circa un anno e venne poi ricostituita nel 1944 con la denominazione di "Unione degli Industriali della Provincia di Napoli". Dal gennaio 2017 la denominazione è divenuta Unione Industriale Napoli. Dal dopoguerra e fino agli inizi degli anni '80 si sono succeduti molti presidenti, esponenti dell'imprenditoria edile (Vincenzo Carola, Leopoldo De Lieto, Carlo Brancaccio). Successivamente si sono, invece, alternati Presidenti esponenti dei diversi comparti industriali (tessile, metalmeccanico, agroalimentare, elettronica).

Scopo dell'Unione è fornire assistenza e facilitare il lavoro delle imprese; a tal fine fornisce agli associati tanti servizi sia di consulenza che di formazione, oltre a garantire convenzioni con partner di rilievo nazionale ed internazionale, per consentire alle imprese associate di poter accedere a condizioni favorevoli a servizi primari e recuperare competitività sul mercato. Per le aziende risulta, spesso, fondamentale questo sostegno in quanto la vastità delle norme e degli adempimenti richiesti risulterebbe oltremodo gravosa da affrontare singolarmente. Grazie, invece, alla sinergia, al confronto e alla condivisione l'Unione riesce altresì a valorizzare il rapporto tra la città di Napoli e il mondo imprenditoriale che ha saputo nel tempo trasformarsi.

Napoli, infatti, ha saputo primeggiare per capacità organizzativa e forza produttiva con le sete di San Leucio, la magica lavorazione del corallo, gli arsenali di Castellammare, le officine di Pietrarsa e la nascita della prima ferrovia, la prima nave a vapore, il primo ponte di ferro. Poi, stando al passo con i tempi, si è distinta con eccellenze nel campo dell'abbigliamento, dell'industria armatoriale, dell'alimentare, della metalmeccanica e dell'elettromeccanica solo per citare alcuni settori.

Oggi, in occasione del suo centenario, si propone di ritrovare una centralità di pensiero e azione da diffondere in Italia e in Europa. Del resto, la voglia di impresa è insita nelle caratteristiche della città, che si conferma all'avanguardia con un record di start up innovative.

C.P.

Presidente	Mandato
Ing. Ambrogio Prezioso	Dal 2014
Dott. Paolo Graziano	2010-2014
Dott. Giovanni Lettieri	2004-2010
Dott. Tommaso Iavarone	2000-2004
Cav. Lav. Dott. Antonio D'Amato	1999-2000
Ing. Paolo De Feo	1996-1999
Cav. Lav. Dott. Gaetano Cola	1992-1996
Ing. Salvatore Paliotto	1990-1992
Cav. Lav. Salvatore D'Amato	1986-1990
Ing. Salvatore Paliotto	1981-1986
Ing. Arturo Carola	1978-1981
Dott. Gino Ceriani	1974-1978
Cav. Lav. Ing. Carlo Brancaccio	1970-1974
Cav. Lav. Ing. Vincenzo Carola	1960-1970
Cav. Lav. Ing. Costantino Cutolo	1954-1960
Cav. Lav. Ing. Leopoldo De Lieto	1950-1954
Cav. Lav. Ing. Vincenzo Carola	1947-1950
Ing. Nicola Rivelli	1944-1947
Ing. Giuseppe Cenzato	1932-1943
Dott. Teodoro Cutolo	1925-1932
Dott. Maurizio Capuano	1917-1925



DALLA CRISI ALLO SVILUPPO FORMAZIONE, CARTA VINCENTE

Il convegno al Banco di Napoli promosso da Associazione Italiana Formatori e Unione Industriali

Importante momento di confronto, lunedì 13 febbraio, presso la Sala delle Assemblee del Banco di Napoli, sul tema “Dalla crisi allo sviluppo del territorio”, promosso da AIF (Associazione Italiana Formatori), Banco di Napoli e Unione Industriali di Napoli, con la partecipazione di ELEA Academy, Innovazione e Apprendimento e DODICI Magazine.

“L’incontro – spiega **Antonello Calvaruso**, Presidente Nazionale AIF – è stato un primo momento di condivisione di esperienze tra soggetti che utilizzano strumenti e linguaggi differenti e che raramente focalizzano l’attenzione su un fattore comune: i processi di apprendimento da attivare per uscire

da uno stato di crisi attraverso una trasformazione qualitativa della realtà”.

Il workshop, dopo i saluti istituzionali di **Francesco Guido**, Direttore Generale del Banco di Napoli; **Mario Mattioli**, Vice Presidente dell’Unione Industriali di Napoli; e **Mariano Bruno**, Consigliere Segretario ODCEC; è stato introdotto dalla relazione di Calvaruso, focalizzata sul ruolo della formazione per fronteggiare la crisi: “piuttosto che parlare di casi di eccellenza o sistemi di regole – ha detto il Presidente Nazionale dell’AIF – vanno identificati quei segnali deboli in grado di scatenare variazioni improvvise e discontinue e spezzare l’equilibrio della crisi e consentire il

salto da una superficie a un’altra”. Gli interventi delle tre tavole rotonde, coordinate da Francesco Bellofatto, Direttore di DODICI Magazine, sono stati aperti da **Giam-piero Castano**, Coordinatore Unità Gestione Vertenze del Ministero dello Sviluppo Economico; **Umberto Minopoli**, Presidente di Sviluppo Campania; e **Corrado Ditallevi**, Responsabile Sviluppo CRM-Business Unit Incentivi e Innovazione di Invitalia; che hanno delineato lo scenario della crisi, in particolare nel Mezzogiorno, iniziando ad individuare i possibili strumenti e politiche di intervento. Argomento, questo, focalizzato nel successivo confronto tra **Francesco Nasta**, Vice Presidente



Alcuni momenti del convegno al Banco di Napoli: in alto a sinistra Mario Mattioli, Francesco Guido e Mariano Bruno. In basso: Bruno Scuotto ed Eugenio Gervasio.

TechNapoli; **Guglielmo Allodi**, Amministratore EuroServizi Generali Group; **Marco Esposito**, giornalista de Il Mattino; ed **Eugenio Gervasio**, Direttore di Sviluppo Campania.

“Va costituita una Task Force che operi con competenza e strutturazione sulle crisi e lo sviluppo economico del territorio – spiega Gervasio –. In Campania sono state individuate aree di crisi non complessa per mettere in campo percorsi di accompagnamento allo sviluppo del territorio in grado di attivare risorse produttive, sociali ed istituzionali capaci di rivitalizzare le aree di crisi attraverso l’innescio di processi di inclusione sociale, ricollocazione delle forze-lavoro e di promozione di formule imprenditoriali collocate in una visione economica sistemica e sostenibile. Il fabbisogno territoriale, settoriale e organizzativo, da un lato, e specifici bisogni delle



persone, dall’altro, sono i dati e requisiti di base della progettazione di interventi formativi per la ricollocazione dei lavoratori ed il rafforzamento psicologico della persona”. Gli interventi, tutti focalizzati sul miglioramento del benessere a livello territoriale, organizzativo e personale, hanno messo il ruolo fondamentale della formazione delle risorse umane, come emerso dagli interventi di **Matilde Marandola**, Presidente AIDP Campania; **Diana Negri**, Presidente AIF Campania, **Tommaso Castaldo**, di

Ricerca&Finanza Consulting; **Andrea Romano**, Direttore Scuola Orafa Il Tarì; e **Marco Volontà** di SOFIT.

“La formazione – ha detto, concludendo la giornata di lavori, **Bruno Scuotto**, Vice Presidente Piccola Industria Confindustria – assume un ruolo centrale alle politiche attive di governo degli attuali processo di transizione industriale. Il sistema deve prevedere specialisti in progettazione formativa in grado di comprendere, attraverso il monitoraggio dei processi di ristrutturazione produttiva, l’entità e la profondità del fabbisogno territoriale, settoriale e aziendale. Un’esigenza che apre nuove prospettive di intervento, coinvolgendo anche settori come la scuola, che sta progressivamente riducendo la distanza dal mondo produttivo con progetti come Alternanza Scuola Lavoro, ai quali Confindustria guarda con vivo interesse”.





INTEGRARE MARE E CULTURA COSÌ LA CITTÀ RITROVA IL PORTO

Intervista a Pietro Spirito, Presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale

di ALESSIO RUSSO

La nascita dell'Autorità di Sistema Portuale costituisce una grande opportunità per ampliare l'offerta di servizi e sviluppare il settore turistico campano. Per il Porto di Napoli, già il 2016 è stato un anno positivo, che ha registrato un incremento di traffico in particolare nel settore crocieristico, al suo massimo storico. «Ciò che è mancato finora e verso cui va teso ogni sforzo», ha dichiarato il presidente Pietro Spirito, «è però una efficace integrazione fra l'offerta turistica del sistema marittimo e l'offerta turistica terrestre».

Perché è mancato e come si può creare un più forte legame tra il patrimonio storico-culturale di Napoli e il turismo crocieristico?

I crocieristi sono in genere indirizzati verso alcuni grandi punti nevralgici esterni alla città, e si è

puntato troppo poco sui tanti altri attrattori interni, come la Reggia di Capodimonte e il teatro san Carlo, che possono incrementare e valorizzare la presenza di grandi flussi turistici. È quindi necessario il dialogo con le istituzioni e con i soggetti privati che operano nel settore, per determinare la creazione di pacchetti turistici più specifici. Da qualche anno è ad esempio rinato a Napoli il Convention Bureau, uno degli interlocutori con cui stiamo ragionando per mettere a sistema un'offerta capace di superare la frammentazione e generare valore aggiunto.

Grande attenzione è posta anche sulla rivisitazione del waterfront, linea di cerniera che costruisce il rapporto fra la città e il porto.

Due passi in questa direzione sono l'intervento



sul molo Beverello, che ci permetterà di dotarci di una struttura d'accoglienza degna dei nostri flussi turistici, e la ristrutturazione dei Magazzini Generali realizzati dall'architetto Marcello Canino. Su quest'ultimo tema stiamo dialogando con la Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici. L'obiettivo è quello di creare un'area polifunzionale composta da tre elementi: un polo museale (Museo del Mare e dell'Emigrazione) per recuperare una parte della grande memoria storica della città, una sezione dove ospitare le attività scientifiche dell'Università degli Studi di Napoli "Parthenope" legate all'economia e all'ingegneria del mare, e infine una grande terrazza panoramica che si affaccia sulla città e sul porto, che con eventi e attività di ristorazione possa anche generare reddito e occupazione.

Un terzo passo è poi l'apertura al pubblico del Molo San Vincenzo, entro l'estate del 2017.

Questo gioiello è la prosecuzione di Via Caracciolo, che si estende per due chilometri offrendo un panorama straordinario del Golfo di Napoli. Tutto prosegue in stretta collaborazione con la Marina Militare, per fare in modo che ci sia una chiara separazione tra l'attività istituzionale e i flussi dei visitatori. Nei prossimi mesi termineranno i lavori di manutenzione straordinaria del manto stradale, quindi integreremo il molo e trasporto pubblico locale, con un autobus che entrerà al suo interno. Durante i fine settimana, invece, il molo sarà aperto percorribile solo a piedi e con le biciclette, che avranno un'apposita pista ciclabile. Questi i primi passi di un progetto che, nel tempo e con la collaborazione del Comune, dovrà fare in modo che questa struttura diventi un luogo ricco di servizi e attività culturali per la città.

Napoli tornerà a vivere il suo porto?

Nell'immaginario della città e di una generazione che è ancora presente il porto è stato per molto soltanto un luogo di passaggio. Sono fiducioso che gradualmente i cittadini potranno ricominciare a viverlo, a considerarlo un polo dinamico della città. Non accadrà in tempi brevi, ci vorrà ancora molto lavoro, ma il successo è legato alla capacità della città e del porto di offrire servizi.



RIAPRE IL MOLO SAN VINCENZO PASSEGGIATA A MARE VERSO IL CUORE DEL GOLFO

di ALESSIO RUSSO

Il Museo del Mare e dell'Emigrazione, il cui progetto è stato presentato il 26 gennaio presso la Lega Navale (alla presenza, fra gli altri, del presidente dell'Autorità di sistema portuale del Mar Tirreno Centrale Pietro Spirito), la ristrutturazione e la prossima apertura del Molo San Vincenzo rappresentano due tappe fondamentali verso una nuova visione del waterfront, ossia di quella linea di cerniera che definisce il rapporto fra la città e il suo porto.

Sul San Vincenzo, che sarà aperto al pubblico a partire da luglio di quest'anno, è intervenuto anche il sindaco Luigi De Magistris, nell'incontro del 4 novembre in Castel Nuovo, ricordando in primo luogo la stretta sinergia con il presidente Spirito, per una "visione complessiva del rap-

porto tra la città e il porto", e la collaborazione della Marina Militare. "I cittadini e i turisti devono riappropriarsi del molo come grande passeggiata a mare – ha affermato il primo cittadino –. La riapertura del Molo si inserisce nel più generale riassetto di piazza Municipio, che diventa uno snodo importante tra la città e il porto, con la interconnessione tra le linee 1 e 6 della Metropolitana. Il Comune, inoltre, ha ottenuto i finanziamenti da Governo e Regione Campania, nonché le relative autorizzazioni dalla Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici, ai fini della riqualificazione dell'intero lungomare cittadino, che va da Molosiglio a Largo Sermoneta, e dunque non può dunque restare fuori da questo discorso il molo San Vincenzo, che, anzi, ne di-



venta anzi uno dei perni principali”.

Alle parole del sindaco fanno eco quelle di Umberto Masucci, presidente dell'International Propeller Club di Napoli, che ricorda come l'apertura del molo, “figlia di una straordinaria collaborazione fra istituzioni e associazioni per restituire alla nostra città uno dei suoi luoghi più suggestivi, sia tuttavia solo un primo passo per il più generale riassetto del waterfront cittadino: ci vorrà un ulteriore, grande concorso di idee – prosegue Masucci – per progettare e realizzare quella che sarà la sistemazione definitiva della linea di costa”.

Masucci è intervenuto anche sul progetto del Museo del Mare, in occasione della sua presentazione: “l'aspetto più importante di questo progetto – spiega il presidente dell'International Propeller Club – è il fatto che sia aperto e condiviso, frutto di ben 38 soggetti mossi dall'obiettivo comune di creare nella città e nella regione più importante d'Italia dal punto di vista marittimo, un grande museo dedicato al mare e naturalmente alle migrazioni, perché al mare sono legati i flussi che un tempo andavano da Napoli alle Americhe e oggi portano qui tanti immigrati dalla sponda sud del Mediterraneo. Sono stati scelti i Magazzini Generali – aggiunge Masucci –

in primo luogo perché collocati al centro del porto e immediatamente collegati a quello che sarà il passaggio sotterraneo di accesso alla metropolitana, la cui apertura è prevista per il 2019. Un edificio abbandonato che, con il progetto commissionato dal Comitato Promotore, presieduto dall'armatore Giuseppe D'Amato, e redatto dagli architetti Gennaro Maticena, Antonio Gravagnuolo e Piera Stangherlin riuniti nello studio Cavuoto, verrà completamente rimesso a nuovo e diverrà un contenitore di straordinarie opere, come le navi romane di età imperiale venute alla luce nel corso degli scavi per il Metrò”.

“Il tutto – conclude Masucci – si inserisce naturalmente nella visione del waterfront, che dall'Immacolatella vecchia arriva fino al Molo San Vincenzo, e dunque del riallaccio di un legame dinamico tra il porto e la città. Perché noi vogliamo un museo nel porto e non un porto-museo”.

In conclusione l'armatore Giuseppe D'Amato, Presidente del Comitato Promotore del Museo del Mare, ha suggestivamente parlato di un “sogno condiviso durato quasi tre anni” che vede finalmente la luce; un sogno condiviso non solo dalle autorità e dai soggetti coinvolti, ma “da tutta la città”.





CULTURA E BENI PAESAGGISTICI PER GLI AFFARI INTERNAZIONALI

Per Mariano Bruno, Segretario Generale del Corpo Consolare, bisogna puntare sul turismo d'affari

Un professionista al servizio della diplomazia: potrebbe essere sintetizzato così il ruolo di Mariano Bruno, commercialista e partner di Deloitte, azienda internazionale di servizi di consulenza e revisione, Segretario Generale del Corpo Consolare di Napoli. Ma la sintesi risulta estremamente riduttiva alla luce dell'attività professionale, associativa e culturale di Bruno, Console Onorario del Principato di Monaco, tra l'altro consigliere dell'Ordine dei Dottori Commercialisti e Vice Presidente dell'Unione Industriali di Napoli.

Per questo l'accezione del Corpo Consolare, che a Napoli racchiude tutti i consoli di carriera e onorari, va ben oltre il dettato della convenzione di Vienna: "oltre a difendere i cittadini dei propri Paesi – spiega Mariano Bruno – il nostro compito è favorire le relazioni economiche e culturali con l'estero: molte aziende straniere, infatti, investono a Napoli e in Campania, così come è molto attiva anche l'importazione di materia prime dall'estero, come il legno dalla Russia o il grano dai Paesi del Mediterraneo". In quest'ambito gioca un ruolo determinante l'attività professionale di Mariano Bruno: "lavoro per un network

mondiale di consulenza e revisione – spiega – quindi per la rete di scambi internazionali è conosciuta da sempre. Poi, anche come Vice Presidente dell'Unione Industriali di Napoli cerco di favorire al massimo i rapporti tra le nostre aziende e gli imprenditori esteri interessati ad investire sul territorio". Poi c'è la cultura, che rappresenta un buon viatico per rafforzare le relazioni internazionali. "Ogni Paese ha un suo patrimonio fatto di storia, arte e anche di gastronomia – prosegue il Segretario Generale del Corpo Consolare di Napoli -. Per questa ragione è necessario sul terziario, in particolare sul turismo d'affari, che all'estero, come nel Principato di Monaco, rappresenta una voce importante del flusso annuale. Quando un imprenditore arriva in città, questa deve offrire un eloquente biglietto da visita. E lo dico anche come Consigliere della Fondazione Teatro di San Carlo e membro della Deputazione di San Gennaro: Napoli e la Campania hanno delle mete uniche della loro essenza, note in tutto il mondo. Dobbiamo puntare sulla cultura dell'accoglienza per rendere questi attrattori culturali e ambientali facilitatori di rapporti economici internazionali".



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



ph©NRusso

Rubrica NON SOLO SOLDI

di MASSIMO LO CICERO



L'economia dei beni culturali Formidabile leva di sviluppo

Economista, docente universitario, revisore dei conti e giornalista

Il triangolo delle Bermuda definisce un perimetro pericoloso, nel quale le navi scompaiono letteralmente e per sempre. C'è un altro triangolo, l'Italia, che ha bisogno di costruire, e non di affondare per sempre, molti progetti che possano e debbano prendere forma per proiettare i risultati dei progetti e creare reti e collegamenti nel triangolo in questione e nel Sud in particolare. Culture, capacità e conoscenze si espandono, come le galassie. Parlare, e lavorare, in termini di culture, capacità e conoscenze è esattamente il contrario della grande Abbazia, che Umberto Eco ci ha raccontato nel *Romanzo del nome della Rosa*: nella quale i padri della cultura e della sapienza addestrano gli eletti ed escludono gli ignoranti. Questo triangolo italiano si deve costruire attraverso tre poli: l'economia del turismo ed i suoi effetti sulle culture del mondo contemporaneo, l'insieme dei beni culturali e dei beni ambientali, che, in Italia, sono esuberanti, molteplici e straordinari. I tre poli devono consolidarsi su se stessi e creare un grande palcoscenico nazionale.

L'economia del turismo, dei beni culturali ed ambientali è una leva possibile per la ripresa della crescita ma è difficile da maneggiare. Il prodotto "turismo" è una cerniera per allacciare la cultura e l'ambiente. I turisti consumano turismo: le emozioni e le sensazioni di un altrove, rispetto al proprio luogo di appartenenza e di residenza. Ma questo bene finale è un insieme di beni finali: il cibo di un ristorante, l'emozione di un viaggio, la

ospitalità di un albergo, le grandi rovine di stagioni perdute, la scoperta di nuovi e diversi stili di vita. Dietro questi beni finali una miriade di imprese, dagli artigiani alle grandi organizzazioni, producono le parti necessarie per i beni assorbiti dal turismo. L'effetto finale produce un reddito, per l'Italia, che è una spesa generata dal reddito di consumatori che spendono, se sono viaggiatori di altri paesi, una ricchezza che si aggiunge alla ricchezza italiana. Avviene, come nelle esportazioni, che i compratori soddisfatti dalla nostra offerta turistica allarghino i loro risultati e facciano espandere il nostro prodotto interno lordo.

E la relazione tra beni culturali e turismo? I beni culturali hanno caratteri simili ai beni naturali: i consumatori diventano rivali nella loro fruizione. I pescatori tunisini competono con i siciliani per catturare il pesce del Mediterraneo: ed il pescato è un bene rivale. Questa contraddizione si manifesta anche nei beni culturali: esiste una rivalità tra le rovine della città di Pompei e quelle delle Piramidi. L'artefatto di quello che si può, e non sempre si riesce, a fare con i beni culturali, attira l'attenzione del turista.

Beni culturali e turismo sono una catena complicata di creatività organizzativa e culturale. Per questo è difficile collegare beni culturali e turismo alla crescita economica. E ci ritroviamo con magri risultati perché non abbiamo un'adeguata attenzione. Non abbiamo saputo utilizzare ambiente e cultura: li abbiamo sprecati!



Creatività e qualità della vita In prima linea l'impegno dei ragazzi

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

L'Assessorato ai Giovani, Politiche Giovanili, Creatività e Innovazione del Comune di Napoli, nasce del 2013, grazie all'intuizione del Sindaco, Luigi de Magistris che ha inteso realmente dare spazio ai giovani della città istituendo un assessorato con esclusiva delega ai Giovani, Creatività e innovazione che sono, anzitutto, un modo di pensare. Richiedono fiducia nelle proprie capacità, informazione puntuale su quanto accade e un clima favorevole intorno a sé oltre che, ovviamente, condizioni materiali per dare vita alle proprie intuizioni. In questi primi quattro anni di mandato ho cercato di creare tali condizioni dandomi tre obiettivi: non far perdere nessuna occasione di finanziamento ai giovani; costruire delle opportunità reali; far sì che gli interventi nel settore fossero realmente organizzati dai giovani per i giovani, purché competenti ed entusiasti.

Credo che tali obiettivi siano stati raggiunti impegnando il 100% delle risorse a favore di enti composti da under 35 selezionati per merito, attraverso procedure ad evidenza pubblica. Abbiamo dato grande importanza a progetti in grado di produrre occupazione duratura e sviluppo, puntando alla creazione di nuovi luoghi di aggregazione giovanile come la Casa della Cultura e dei Giovani a Pianura e il centro giovanile nel Polifunzionale di Soccavo. Oltre all'arricchimento culturale prodotto dai tanti eventi realizzati insieme, la cosa che più mi dà soddisfazione è camminare per la città e riconoscere, in ciascuna delle dieci Municipalità, un'attività d'impresa

giovane nata grazie al nostro piano di finanziamenti "Sviluppo Napoli".

Vorrei che emergesse sempre di più nel tessuto giovanile napoletano la voglia continua di ribaltare le difficoltà, reagire e contribuire allo sviluppo sociale, economico e culturale della nostra terra, promuovendo la creatività e il livello di innovazione di una comunità, perché ciò determina un elevamento della qualità della vita che, a sua volta, implementa la capacità attrattiva della stessa comunità, attivando un circolo virtuoso tra creatività/qualità della vita/capacità attrattiva. Proprio per questo durante la prima giunta de Magistris, abbiamo lavorato provando a dare ai giovani napoletani possibilità di esprimersi, mettersi in gioco e sperimentare le proprie competenze, abilità, creatività. Tanti i progetti finanziati, ma anche tanti i modi che ci hanno consentito, a costo zero, di dare spazio a quanti ci hanno sottoposto un progetto, un'iniziativa. Opportunità, è questo quello che i ragazzi di questa città chiedono.

Grazie a questo spazio che "Dodici Magazine" dedica ai giovani di questo territorio informeremo sulle principali attività realizzate nel corso del mese, per raggiungere con il nostro lavoro sempre più persone e, condividendo, fare di più e meglio! Invito, quindi, i giovani lettori, e non, ad utilizzare questo strumento per interfacciarsi con me, rivolgendomi domande, dando suggerimenti ed anche critiche, perché no, per migliorare sempre di più le azioni per i giovani della Città di Napoli.



NAPOLI TECH-HUB EUROPEO

Connettiamo le passioni: la parola d'ordine di Danilo Iervolino, Presidente dell'Università Telematica Pegaso

di FRANCESCO BELLOFATTO

Napoli è il futuro tech-hub europeo: “dalla città – spiega Danilo Iervolino, Presidente della Università Telematica Pegaso, Presidente della Universitas Mercatorum e Consigliere di Amministrazione SVIMEZ – s’inizia un percorso virtuoso di crescita delle start-up. La filiera si allunga, non c’è più solo non c’è più solo l’idea, la capacità realizzativa e l’approccio al mercato, bensì un percorso propedeutico di formazione in cui far crescere e forgiare gli start-upper”.

È una sintesi perfetta...

È una sintesi che stiamo mutuando da Paesi che hanno fatto meglio di noi, ovvero quelli anglosassoni, ma mi riferisco soprattutto alla Silicon Valley, che ha visto far nascere all’interno della Stanford University la grande impresa Google, attraverso i geni di Sergey Brin e Larry Page, una realtà che oggi vale oltre 500 miliardi di dollari, ovvero quanto la somma di tutte le aziende quotate nella nostra borsa italiana. Da un’idea due ricercatori hanno creato una delle più grandi aziende tecnologiche

del mondo. Questo ha dell’incredibile, ma è una storia che si replica con Zuckerberg di Facebook e con Talanick di Uber, e così via.

Un cliché efficace...

Il metodo è sempre lo stesso: l’Università diventa l’anfiteatro del sapere aperto, democratico, libero, adatto alle esigenze e alle opportunità del digitale; docenti che diventano mentori per giovani talenti, che aiutati da una buona base formativa creano una propria start-up facendo innovazione con la conseguenza di rappresentare un volano di crescita per tutto il territorio e per le migliaia di lavoratori che l’abitano.

E Napoli?

Napoli è la sede della Pegaso, della prima Università Telematica italiana, Ateneo incentrato sul life-long learning, ovvero sulla formazione continua, che sta spingendo tantissimo per la formazione degli start-upper. All’interno del corso di Economia lo studente può caratterizzare la propria formazione

con indirizzo start up. Abbiamo, inoltre, dei percorsi post laurea e post diploma per start-upper, in collaborazione a Digital Magics, che è il più importante incubatore digitale italiano. L'Università, quindi, partecipa non solo alla formazione degli start-upper, ma è lo stesso Ateneo ad accelerare i progetti con investimenti propri.

In questa direzione il contesto cittadino e regionale sembrerebbe fertile...

Certo, ben venga l'Accademia di Apple della Federico II, ben vengano gli incentivi delle Camere di Commercio e quelli governativi ad agevolarne la nascita. Ed un forte plauso va al Presidente della Regione Vincenzo De Luca, che istituisce il primo Assessorato sulle start-up.

Napoli, dunque, in prima linea per l'Industria 4.0...

Noi ci investiamo e crediamo: accompagniamo giovani talentuosi che vogliono intraprendere un solco non tracciato da altri, con il coraggio e lo slancio di mettere in campo delle progettualità effervescenti per far nascere nuove aziende.

Che cosa risponde a chi dice che la start-up non è altro che una nuova partita Iva?

Che questa affermazione è una visione distorta e limitante: la start-up è un nuovo modo di vedere il mondo che ha chi lo vuole cambiare e conquistare con una grande idea. Bisogna avere testa per aria e piedi per terra, essere "mezzi Archimede", logicamente mi riferisco al siracusano, ma andrebbe bene anche quello a fumetti, e "mezzi Ray Kroc", il fondatore di McDonald's: avere grandi idee ma anche essere ferocemente concreti. È questa l'Università che immagino, è questo lo sforzo che partendo da Napoli vuole portare ed accompagnare giovani a credere innanzitutto il loro stessi e a tirar fuori il meglio delle loro potenzialità.

Un progetto ambizioso...

Sì, ambizioso per tutti: per coloro che lo abitano, per coloro che lo promuovono, in virtù anche dell'aspirazione di poterlo replicare in tutto il mondo. Parte infatti un progetto di internazionalizzazione in vari Paesi. Vincere questa sfida è vincere per Napoli una prospettiva di futuro rosea che, finalmente, dopo anni non la vede più come fanalino di coda d'Europa, bensì come motore pulsante di idee e genialità. Far ritornare Napoli ai fasti di un tempo è possibile e la ricetta parrebbe anche verosimilmente semplice: connettiamo le passioni.



Sono oltre cinquemila, in Italia, le startup iscritte al Registro delle Imprese Innovative. A un modello nato oltreoceano con la grande onda della new economy, l'Italia risponde oggi con una nuova generazione di cervelli che resiste con determinazione alla tentazione di fuga, e che da qui esporta in tutto il mondo idee, design, video virali, software. In "Just press start

(up) – Dall'idea all'impresa" (Giapeto Editore) Danilo Iervolino analizza il mondo delle start-up, volano dell'imprenditoria 4.0, quella capace di abbattere tutti i limiti soltanto grazie alle idee. E lo fa partendo dalla sua esperienza personale della creazione dell'Università Pegaso. Un manuale che vuole essere un "mantra" per chi ha voglia di trasformare realtà le proprie idee imprenditoriali.

JUST PRESS START(UP). DALL'IDEA ALL'IMPRESA

Danilo Iervolino

Giapeto Editore, Napoli 2016

Pagine: 202 – Prezzo: 15 €



MENTI IN CONNESSIONE

Elea Academy, partner di Universitas Mercatorum per i percorsi di Alta Formazione è il nuovo riferimento nel supporto alla crescita di nuove figure professionali. Ata dall'incontro tra competenze manageriali, universitarie e associative, mette in connessione esperti, professionisti e giovani talenti per lavorare a progetti e programmi d'innovazione e d'eccellenza nei settori della consulenza delle risorse umane, della comunicazione e del 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.

Elea Academy guarda con attenzione a settori con forte potenziale di sviluppo per il Mezzogiorno: tra le sue prime iniziative, grazie all'accordo con Accademia Vino, ha portato al Sud i corsi per conseguire la prestigiosa certificazione professionale WSET, l'unica riconosciuta a livello internazionale nel settore enologico.

Elea Academy ha sviluppato il primo Master in Europrogettazione Online riconosciuto da ASSOEURO, Associazione Europrogettisti (ex Legge 4/2013). Un percorso sicuro per acquisire le capacità professionali necessarie per essere competitivi nella progettazione europea.

www.eleaacademy.it – info@eleaacademy.it





ENERGIA SENZA LIMITI E CONFINI



www.cegelettronica.com





Ennio Rubino, Presidente Distretto Stress

EDIFICI A PROVA DI SISMA

La sperimentazione del progetto Metrics realizzato dal Distretto Stress con l'Università Federico II per la riqualificazione dei centri storici e degli edifici di pregio

di MARCO ALTORE

Da Napoli le tecniche antisismiche per garantire la sicurezza degli edifici: i recenti terremoti hanno messo a nudo la fragilità delle tantissime case datate presenti nei borghi italiani e per questo il mondo della ricerca, unito a quello delle costruzioni, sta tentando di trovare delle soluzioni. Considerato che è impossibile abbattere e ricostruire i numerosi immobili a rischio, si stanno testando tecniche che mirano al rafforzamento strutturale degli stabili. Un esperimento di assoluto rilievo, che testimonia l'eccellenza napoletana in tale settore, si è tenuto presso il Dipartimento di Strutture della Federico II di Napoli nell'ambito del progetto di ricerca Metrics del Distretto Stress. In particolare il Progetto Metrics – Metodologie e Tecnologie per la gestione e Riqualificazione dei Centri Storici e degli edifici di pregio – mira alla ricerca industriale per lo sviluppo di metodologie e tecnologie innovative per favorire la sostenibilità e la sicurezza. A tal proposito nei mesi scorsi un campione in muratura di tufo, rappresentativo di una tipologia di edilizia storica diffusa in molte regioni italiane, è stato sottoposto ad una serie di prove dinamiche che hanno indotto un avanzato stato di danneggiamento dei pannelli murari. Successivamente il medesimo campione è stato ripristinato e rinforzato. Nel dettaglio sono state impiegate chiodature orizzontali realizzate con barre elicoidali in acciaio inox di nuova sperimentazione messe in opera a secco. La medesima tecnica è stata adottata per rinforzare le zone delle pareti con lesioni sub orizzontali inserendo le barre in appositi alloggi creati nello spessore delle pareti. Il

risultato di assoluto rilievo è stato che il campione sottoposto nuovamente e scosse pari a quelle avvenute nel Paese negli ultimi anni non ha riportato danni strutturali. Un successo di non poco conto che ha visto protagonisti l'Università di Napoli Federico II, il Consorzio Tre, Girardi Costruzioni e Mapei Spa. Un esperimento che ha richiesto capacità tecniche ma anche tecnologia di alto livello. Al tal proposito le scosse utili alla simulazione sono state prodotte da due simulatori, le tavole vibranti, costituiti da piattaforme mobili che consentono di riprodurre il moto oscillatorio indotto da terremoti lungo due direzioni ortogonali. Il laboratorio di Strutture dell'Università degli Studi di Napoli è uno dei pochi al mondo ad essere dotato di un sistema di tavole mobili che possono essere disposte a varie distanze tra gli elementi da testare. “Lavoriamo per la sicurezza – sostiene **Ennio Rubino**, presidente del Distretto Stress –: la sinergia tra tutte le componenti del settore edile come università, centri di ricerca e aziende è fondamentale per ottenere risultati concreti. A Napoli siamo all'avanguardia nel settore delle tecniche di costruzione con riferimento all'ingegneria sismica. Bisogna individuare le zone a rischio ed intervenire”. Per **Alberto Zinno**, responsabile del progetto Metrics, “il risultato dell'esperimento effettuato è molto indicativo: la casetta in muratura, rafforzata mediante barre di acciaio a secco, non ha evidenziato danni strutturali dopo le scosse, a differenza del medesimo immobile senza nessun tipo di intervento. Tutto ciò significa che il nostro patrimonio edilizio può essere messo in sicurezza”.



TARTARUGHE MARINE A PORTICI LA LORO CASA

Il nuovo Centro promosso dalla Stazione Zoologica Dohrn, che si conferma eccellenza internazionale

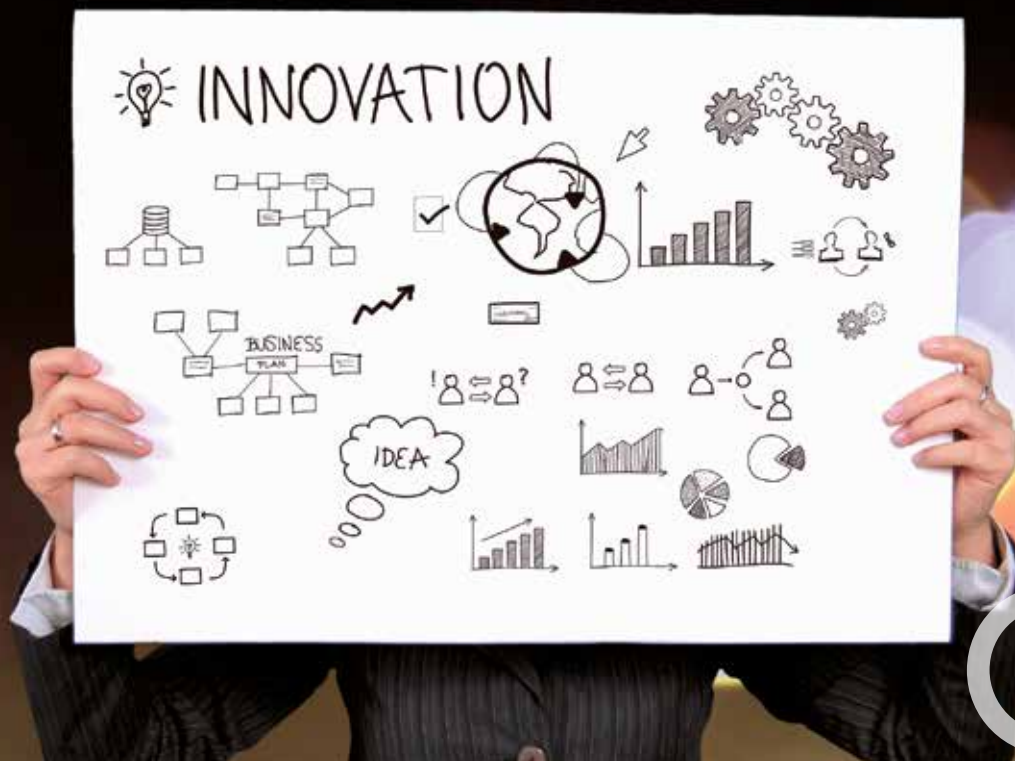
di CLAUDIA PREZIOSO

Un nuovo Centro Ricerche Tartarughe Marine e Osservatorio del Golfo si aggiunge alle attività della Stazione Zoologica Anton Dohrn. La sua realizzazione è stata possibile grazie al sostegno e patrocinio del Ministero dell'Ambiente, della Regione Campania e del Comune di Portici, sede della struttura. Il Centro è stato inaugurato lo scorso 20 gennaio alla presenza, tra gli altri, dell'Assessore per l'Internazionalizzazione, Innovazione e Startup della Regione Campania **Valeria Fascione**, e del Commissario Prefettizio del Comune di Portici, **Roberto Esposito**. L'attuale sede, a Portici, nel complesso storico che fu Macello Comunale borbonico, si sviluppa su 600 mq coperti e oltre 7000 scoperti.

Il Centro rappresenta il più grande nucleo di ricerche sulle Tartarughe Marine del Mediterraneo, "con una struttura – sottolinea **Sandra Hochscheid**, Respon-

sabile Centro Ricerche Tartarughe Marine della Stazione Zoologica - capace di rendere visibile le tartarughe, monitorate e curate, mostrando, senza alcun filtro, il nostro quotidiano lavoro".

La Stazione Zoologica ha previsto percorsi didattici multimediali e laboratori dedicati alla cura delle tartarughe marine e alle analisi ambientali. Il Centro ospita, inoltre, laboratori avanzati per le analisi ambientali, un ambulatorio con sale chirurgica e radiologica per le tartarughe marine ed una ricca esposizione didattica. "I visitatori – spiega **Roberto Donovaro**, presidente della Stazione Zoologica Dohrn - saranno accolti da modelli in dimensioni reali di grandi vertebrati marini del Mediterraneo. Potranno visitare i nuovi acquari tematici dedicati ai descrittori di qualità ambientale degli ecosistemi marini definiti dalla Strategia Marina della Comunità Europea".



SINERGIA PER L'OPEN INNOVATION NASCE A NAPOLI UN NUOVO HUB

Continua la crescita dell'innovazione e formazione dei talenti e delle PMI

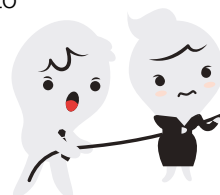
A San Giovanni a Teduccio l'iniziativa promossa da Università Federico II e Banco di Napoli

di CLAUDIA PREZIOSO

Innovazione e crescita economica sono la nuova scommessa della zona Orientale di Napoli, infatti, all'interno del Campus di San Giovanni a Teduccio, che da ottobre è sede della Prima Accademia Apple in Europa, è nato lo scorso 12 gennaio, un hub per fare "open innovation al Sud", creando sinergie tra l'Università e le imprese.

Obiettivi principali del nuovo polo ridurre la disoccupazione e fermare la fuga dei cervelli. L'Hub per l'Open Innovation è nata grazie all'accordo tra Università Federico II e Banco di Napoli (Gruppo Intesa Sanpaolo). La collaborazione è stata siglata nell'Aula Magna dell'Ateneo di San Giovanni a Teduccio e **Francesco Guido**, Direttore Generale del Banco di Napoli e Direttore Regionale di Intesa Sanpaolo, ha affermato: «con l'accordo sottoscritto si uniscono la competenza scientifica dell'Università Federico II con il Banco

di Napoli, che è una banca non solo di tradizione ma di prospettiva. Essere grande banca del Sud significa anche dovere assumersi la responsabilità di svolgere un ruolo trainante per lo sviluppo e di crescita del territorio, individuando gli asset più favorevoli alla crescita e contribuendo al tempo stesso a trovare strumenti anche non necessariamente finanziari per realizzare questo processo. La cosa più importante è cercare di investire sulla formazione, senza la quale non possiamo affrontare le sfide del futuro, puntando soprattutto su quegli aspetti innovativi, come ad esempio la digitalizzazione, che unitamente all'internazionalizzazione, possono essere di forte stimolo ed aiuto per la crescita dell'economia





Francesco Guido, Direttore Generale del Banco di Napoli

“manifattura Campania 4.0”, in risposta alla richiesta di rinnovamento pervenuta dalle PMI. Per l'Assessore Internazionalizzazione, Innovazione e Startup



Gaetano Manfredi, Rettore dell'Università Federico II

locale». Il nuovo Hub di San Giovanni a Teduccio segna l'avvio di un progetto ambizioso dedicato proprio alla formazione. Lo scopo è, infatti, quello di creare l'incontro tra i giovani talenti e le imprese che hanno bisogno di innovare. Il progetto prevede l'individuazione di soluzioni innovative per le imprese clienti della banca, favorire l'incontro tra i soggetti territoriali attraverso iniziative che potranno riguardare il trasferimento tecnologico, il miglioramento delle competenze per manager e privati, il matching tra aziende, ricercatori e startup. **Gaetano Manfredi**, Rettore dell'Università Federico II ha dichiarato: «Nell'economia della conoscenza le università rappresentano un fattore determinante nella creazione di imprese ad alta tecnologia. La Federico II sta sviluppando un'intensa attività per creare le condizioni di sviluppo a Napoli e in Campania. L'accordo con Banco di Napoli rappresenta una fase importante di questo progetto, per garantire investimenti e competenze nello sviluppo di start up e spin off. Noi ci mettiamo le competenze e le nostre capacità di ricerca a livello internazionale.

Con l'apporto del Banco di Napoli avremo un supporto economico e servizi ad alto valore aggiunto, per fare in modo che queste opportunità per i giovani si traducano in una realtà importante». Su queste basi è iniziato l'importante progetto che ben si inserisce nella legge approvata dalla Regione Campania

Regione Campania **Valeria Fascione**, presente alla sottoscrizione dell'accordo, «l'Hub è il punto fondamentale di una strategia che vuole fare dell'innovazione una leva competitiva per il territorio».



Valeria Fascione Assessore Internazionalizzazione, Innovazione e Startup Regione Campania

EV043

YOUR PRIVATE
BEACH CLUB

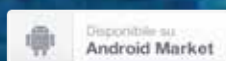


www.evoyachts.com

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

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

LA APP EVO43 È DISPONIBILE SU





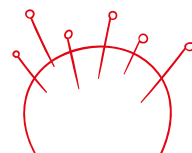
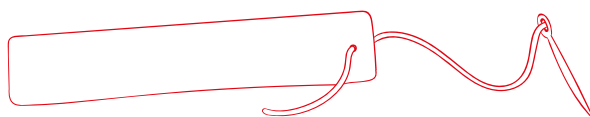
ALTA SARTORIA UOMO LO STILE DI NAPOLI NEL MONDO

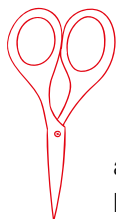
La tradizione e le novità di Flannel Bay, Principe di eleganza e Sartorie Ettore De Cesare

di EUGENIO GERVASIO

Napoli, città dalla grande tradizione sartoriale, ha griffe che si sono imposte per stile in tutto il mondo. Il viaggio nell'alta moda uomo di DODICI Magazine parte da **Flannel Bay** (www.flannelbay.it - 081 8855084), marchio che opera nel settore da tre generazioni, collocandosi in una fascia medio-alta del mercato: abiti, giacche e cappotti sono prodotti rispettando la tradizione napoletana fusa alle tendenze del momento. Ogni prodotto è la sintesi tra creatività, innovazione, tradizione, tecnologia e stile. L'azienda lavora con i migliori lanifici italiani e con le maestranze sartoriali del territorio che realizzano l'inconfondibile costruzione dei capispalla intelati, giacche di maglia, conservando dei passaggi a mano per il sottocollo e per le asole. Un abito, studiato e personalizzato per ogni singolo cliente, viene consegnato in sole 4 settimane. Il cliente non solo ha la possibilità di avere il proprio fit ma può scegliere i dettagli, il tessuto e gli accessori. Un vero pezzo unico. Principe d'Eleganza (principedeleganza.it - 081 8236932), nell'andare avanti con lo stile, torna indietro alle lavorazioni più rigorose della sartoria napoletana. I capi intelati, completamente fatti a mano, si contraddistinguono per la classica manica "a mappina" e per la pence che dal davanti finisce sul fondo giacca. Per **Principe d'Eleganza** il cliente crea il proprio stile: un'eleganza discreta, fatta di piccoli particolari che rendono unico ogni capo. Un abito Principe di Eleganza rappresenta una seconda pelle, che esalta maggiormente la personalità del cliente. Principe d'Eleganza si rifa alla celebre Sartoria Napoletana, scuola che vede le sue radici nel lontano 1351 a Napoli, quando nella Chiesa di Sant'Eligio al Mercato nacque la Confraternita dei Sartori, proseguita da Maestri come Raffaele Sardonelli e Filippo de Nicola, che alla fine dell'Ottocento crearono le premesse per la nascita dello Stile Napoletano. Completamente fatta a mano, è la struttura sulla quale verrà cucito il tessuto. Proprio la messa in tela permette al capo di adattarsi

it - 081 8236932), nell'andare avanti con lo stile, torna indietro alle lavorazioni più rigorose della sartoria napoletana. I capi intelati, completamente fatti a mano, si contraddistinguono per la classica manica "a mappina" e per la pence che dal davanti finisce sul fondo giacca. Per **Principe d'Eleganza** il cliente crea il proprio stile: un'eleganza discreta, fatta di piccoli particolari che rendono unico ogni capo. Un abito Principe di Eleganza rappresenta una seconda pelle, che esalta maggiormente la personalità del cliente. Principe d'Eleganza si rifa alla celebre Sartoria Napoletana, scuola che vede le sue radici nel lontano 1351 a Napoli, quando nella Chiesa di Sant'Eligio al Mercato nacque la Confraternita dei Sartori, proseguita da Maestri come Raffaele Sardonelli e Filippo de Nicola, che alla fine dell'Ottocento crearono le premesse per la nascita dello Stile Napoletano. Completamente fatta a mano, è la struttura sulla quale verrà cucito il tessuto. Proprio la messa in tela permette al capo di adattarsi





alle caratteristiche somatiche del corpo del cliente. La lavorazione permette al capo di assumere le caratteristiche fisiche del cliente: è sulla tela che viene data la cosiddetta “forma di petto”, già nella fase di taglio. Principe d'Eleganza realizza i suoi abiti con l'applicazione delle fodere fatta a mano, che conferisce all'abito bellezza ed eleganza. Il collo fatto a mano conferisce all'abito stile ed eleganza: viene cucito in ogni sua parte per far sì che trasmetta, come il resto della giacca, stile ed eleganza. Anche i bottoni vengono applicati a mano: piccoli ma importanti particolari, devono essere legati alla giacca per sempre. Occorrono sessanta ore per far nascere un abito sartoriale di qualità: l'esperienza (e la tradizione) è quella della grande Scuola Napoletana, che ha spinto, nei primi anni '60, **Ettore De Cesare** (www.ettoredecasare.it - 081 5782170) ad aprire la sua sartoria a Napoli. Oggi, nella sede napoletana di piazza Vanvitelli, al Vomero, quella tradizione rivive, nello stile e nelle forme, con il nipote, che porta lo stesso nome, spinto dalla costante ricerca dell'eccellenza in qualità e nelle forme. Che si traduce in materiali di prima scelta, come i tessuti inglesi, e capi totalmente fatti a mano. Due le aree strategiche sulle quali Ettore De Cesare ha giocato le sue carte: New York e Taipei, primi punti di sviluppo di una presenza della Sartoria Napoletana che si è allargata in aree importanti quali gli Emirati Arabi e il Giappone, con una rete di showroom attraverso i quali è possibile garantire un servizio su misura: “Riceviamo le misure corporee del cliente – spiega De Cesare – e in 48 ore siamo in grado di inviarli il capo in prova”. Punti di riferimento importanti sono Londra e Milano, dove ogni settimana Ettore De Cesare segue i clienti privati attraverso la partnership con prestigiosi fornitori



inglesi di tessuti di pregio. Oltre ai capi tradizionali, Ettore De Cesare Sartorie realizza, solo per fare qualche esempio, cappotti in doppio tessuto, impermeabile e cashmere, smoking in Tartan scozzese della Holland&Sherry, un capo unico nei colori e nel petto in raso, abbinato a pantaloni in tinta unita di velluto liscio in lana scura. I capi firmati da Ettore De Cesare Sartorie sono prodotti su misura per clienti esigenti, attenti alla qualità e allo stile. Questa cura si riflette in tutte le fasi di lavorazione, dal taglio a mano del tessuto alla messa dei capi su tela, alla prima prova. Nel rispetto della tradizione della Sartoria Napoletana la spalla e il giromanica della giacca vengono lavorati con l'aiuto del ferro da stiro per asciugare il tessuto mentre viene cucito. Il giromanica, in particolare, viene ribattuto a mano per aumentare il comfort e farlo aderire perfettamente al corpo. Un altro segreto è nella cucitura a mano delle tele assieme al crine di cavallo per rendere “tridimensionale” e sostenuto il giro del rever. L'abito, poi, si “sdifetta”, ovvero la giacca viene riaperta per l'eliminazione di eventuali difetti, prima di passare alla seconda prova, con fodera tasche e taschini, ma con il collo non ancora cucito. Poi la finitura con le asole, la stiratura esclusivamente a ferro e la cucitura dei bottoni. Il risultato è un capo unico, esclusivo, che consente di personalizzare il proprio modo di vestire: “con un nostro capo di sartoria – aggiunge Ettore De Cesare – non si va incontro ad una moda, ma si determina la propria moda. Inoltre un abito da sartoria dura nel tempo, molto di più di quello da confezione. Poi, ha dei margini di modifica molto ampi. Non dico che sia eterno – conclude De Cesare – ma ha una vita molto lunga”.





TONI DI BRACCIALETTI ROSSI DIAMO VOCE A CHI SOFFRE

Parla Pio Luigi Piscicelli, tra i protagonisti della serie TV realizzata in ospedale

di ANDREA GRILLO

A vederlo, ritrovi subito Toni, uno dei protagonisti di “Braccialetti Rossi”, la versione italiana della serie catalana di grande successo “Polseres vermelles”, coprodotta da Rai e Palomar, affidata alla regia di Giacomo Campiotti e giunta alla sua terza edizione. Toni, ricoverato in ospedale dopo un incidente in moto, e rimasto come infermiere per stare vicino ai suoi amici, è simpatico, ironico e pronto alla battuta. E Pio Luigi Piscicelli, l'attore che lo interpreta, è esattamente così. Soprattutto altruista, in grado di entrare in empatia con chi gli sta vicino. Da piccolo, Pio sognava di fare il sacerdote. Ma poi ha seguito un'altra vocazione, seguendo una passione di famiglia: la madre, infatti, faceva parte di una compagnia teatrale amatoriale, mentre il padre è autore di testi umoristici. Il primo set, dunque, in famiglia, con un video sulla Passione di Cristo. Tutto fatto in casa: la spalliera del letto che diventa la Croce, i cugini comprimari e il padre reclutato come cineope-

ratore. “Per puro caso – racconta Pio Luigi Piscicelli – questo video finisce nelle mani di un regista, che mi chiede di partecipare ad una sua commedia. Da lì è iniziato tutto, spinto soprattutto da una forte passione per la recitazione”.

Pio Luigi frequenta il liceo linguistico Pitagora di Torre Annunziata. Buona parte però della sua preparazione la deve curare durante le trasferte per le riprese. Insieme al percorso scolastico, come detto, Pio Luigi coltiva la sua crescita teatrale, studiando le commedie di Eduardo De Filippo, i film con Totò e di Massimo Troisi, la passione per la musica (ama suonare il pianoforte) e il disegno.

I genitori intuiscono che la sua grande passione per la recitazione deve essere coltivata e lo affidano alla scuola di teatro “La Ribalta” di Castellammare di Stabia, diretta da Marianna Di Martino. Il talento innato di Piscicelli viene subito notato dagli addetti ai lavori, ed a 12 anni lo troviamo in “Pupetta, il coraggio e la pas-

LE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO A NAPOLI

ABEO

ASSOCIAZIONE BAMBINO EMOPATICO E ONCOLOGICO

Divisione di Pediatria, Ospedale Annunziata – Napoli
Tel. 081 2542588 – www.omeganet.it/abeo

ACLI

ASSOCIAZIONE CONTRO LE LEUCEMIE ED I TUMORI INFANTILI

Dipartimento di Pediatria del Secondo Policlinico – Napoli
Tel. 081 5430969 – info@aclti.it - www.aclti.it

AGOP

ASSOCIAZIONE GENITORI ONCOLOGIA PEDIATRICA

Tel. 081 5565412 – info@agopnapoli.org
agop.napoli@hotmail.it – www.agopnapoli.org

AIL NAPOLI

c/o CEINGE Tel. 081 3737735 - ailnapoli@libero.it

ASSOCIAZIONE “CARMINE GALLO” ONLUS

C/O A.O. SANTOBONO PAUSILIPON
Tel. 081 5754268 - 334/6859286
info@associazione Carmine Gallo.na.it
www.associazione Carmine Gallo.na.it

OPEN ASSOCIAZIONE ONCOLOGIA PEDIATRICA E NEUROBLASTOMA ONLUS

info@openonlus.org - www.openonlus.org

SPIDER CAMPANIA

c/o Ospedale Pausilipon
Tel. 081 2205444-089/2750969

sione” prodotto da Mediaset con Manuela Arcuri. Poi, altre partecipazioni con alcune scene di “Gomorra-La serie” per Sky, e “Song’e Napule” con Beppe Servillo e Gianpaolo Morelli. Infine, il ruolo da protagonista in “Braccialetti Rosi”: “entrare nel cast della fiction – racconta Pio Luigi – è stata una delle esperienze più belle che abbia vissuto. È stato come un sogno avverato in pochi mesi. Dopo aver fatto vari provini a Roma, un giorno il telefono ha squillato e mi sono ritrovato in una storia fantastica ed emozionante”.

Quali sono i lati del tuo carattere che ti accomunano al personaggio che interpreti?

Con Toni sento di avere molte caratteristiche in comune, tanto è vero che nella mia vita reale faccio cose che sembrano parte del film. Con lui condivido l'ironia, la capacità di sdrammatizzare e l'ottimismo. Nei lunghi ed impegnativi mesi trascorsi in una struttura sanitaria di Fasano, in provincia di Brindisi, dove si intrecciano le vite di sei ragazzi, è nato con tutto il cast un bellissimo rapporto di amicizia.

E invece cosa ti ha dato il personaggio di Toni?

La stravaganza e il carattere goliardico: il personaggio che interpreto mi ha insegnato molto, come la possibilità di stemperare i problemi attraverso il carattere scherzoso e l'ironia; ma Toni è anche più meticoloso e attento di me, che sono un po' distratto.

Raccontaci di Toni...

Per lui è importante il servizio agli altri, che scopre stando vicino al nonno: così inizia a studiare, soprattutto per creare un legame tra i braccialetti rossi, compito che gli viene delegato dal suo amico Davide, morto nella prima serie, che solamente Toni riesce a vedere. Ha una capacità di comunicare con le persone che sono nell'aldilà o tra la vita e la morte, come nel caso di Rocco.

Perché è importante questa serie?

Perché racconta una realtà molto umana, che solo chi l'ha vissuta può comprenderla a fondo, come lo scrittore Albert Espinosa, autore del libro che ha ispirato la serie, che è stato in ospedale tra i 5 e i 35 anni. Lui ha vissuto questa esperienza e la racconta con grande leggerezza.



Come quando va in albergo e c'è una sola presa per la corrente, non sa se collegare la gamba finta o il cellulare. Il messaggio di Braccialetti Rossi è proprio questo: capire che c'è una dimensione di persone che, anche nelle nostre famiglie, soffrono, ed è anche naturale stare vicino a loro. Bisogna umanizzare la malattia

Come spieghi il successo di Braccialetti Rossi?

Prima di tutto devo dire che la Rai, Palomar e il regista Giacomo Campiotti sono stati molto coraggiosi a mandare in onda questa serie. Il successo di pubblico ci ha premiati, ed è stupefacente vedere come sono soprattutto i ragazzi a seguirci e ad invitare i genitori a guardarla. La sofferenza non è solo di chi vive la malattia in pri-

ma persona, ma anche di chi assiste. Gli adulti che vivono in prima persona l'assistenza di un familiare malato spesso hanno difficoltà ad empatizzare con la serie.

Cosa ti ha dato questa esperienza?

Il personaggio di Toni mi ha dato molto come capacità di risolvere i problemi e di stemperare la tensione, anche nei momenti più difficili. Poi siamo diventati i beniamini dei ragazzi malati che ci contattano attraverso i social e ci ringraziano per aver riportato fedelmente la loro condizione in ospedale. Ecco, il messaggio di Braccialetti Rossi è proprio questo: prendere esempio da queste persone che soffrono e che trovano il coraggio per affrontare la loro malattia.

PAUSILIPON, BIODANZA IN CORSIA



Nell'ambito del progetto l'Arte del Curare, l'Istituto comprensivo Raffaele Viviani di Napoli, diretto da Maria D'Ambrosio, ha promosso un'iniziativa rivolta ai piccoli pazienti ricoverati presso il Dipartimento di Oncologia del Presidio Ospedaliero Pausilipon di Napoli e ai loro genitori. Grazie alla collaborazione delle dirigenti psicologhe dell'ospedale, ogni giovedì pomeriggio nei reparti si stanno svolgendo delle sessioni di Biodanza sotto la guida di Cristina Canino, dottoressa in psicologia e direttrice della Scuola Modello di Biodanza, coadiuvata dalla dottoressa Giulia Mascolo, psicologa, dalla tutor professoressa Daniela Vacca Torelli e dal supervisore dottoressa Annamaria Pinto.

La Biodanza è una tecnica psico-corporea che proviene dal Cile. Gli strumenti utilizzati sono la musica il movimento, il gioco, il contatto, la carezza e induce a situazioni di benessere. Gli obiettivi del progetto al Pausilipon sono la riattivazione della sinergia corpo/mente, ristabilire un buon contatto affettivo madre-bambino, laddove entrambi trovano il proprio spazio di ascolto e attenzione, miglioramento dell'umore in pazienti immunodepressi.

Nata negli anni 60' e frutto di 40 anni di studio e di pratica, la Biodanza nata dalle idee dello psicologo e antropologo Rolando Toro Araneda si propone come metodo alle cure non farmacologiche, dimostrando anche qui in Campania la sua efficacia come tecnica di riabilitazione esistenziale.

Per informazioni: www.biodanzanapoli.com



A close-up portrait of a woman with dark, wavy hair and bangs. She is wearing heavy black eye makeup, including winged eyeliner, and bright red lipstick. She is also wearing large, ornate earrings with red and black circular elements and a black tassel. Her hand is visible near her chin, with red-painted fingernails.

Faby Masciopinto Make up Artist

trucco sposa,
effetti speciali cinematografici,
moda, pubblicità, eventi,
consulenza trucco personalizzata

Faby Masciopinto make up

fabynylamakeup

fabiana.masciopinto@gmail.com

fabynylamakeup





DIANA, OTTANT'ANNI IN SCENA, LA CASA DEI DE FILIPPO E TOTÒ

L'impresario Lucio Mirra racconta protagonisti e storia dell'importante teatro vomerese

di DELIA MOREA

Cinquant'anni di teatro, spesi con entusiasmo e determinazione, Lucio Mirra è il depositario di una memoria storica fondamentale, per ricostruire il teatro napoletano dagli anni '60 ad oggi, di cui dà conto nel suo recente libro: "Che spettacolo! Tra teatro e cinema un viaggio lungo cinquant'anni (Homo Scrivens)". Cinquant'anni al timone del Teatro Diana, insieme alla moglie Mariolina e ai figli Guglielmo, Giampiero e Claudia, creando un'azienda forte, una famiglia teatrale per eccellenza, che ha fatto della cultura il simbolo e lo scopo della propria vita.

La storia del teatro Diana parte da lontano, Giovanni De Gaudio, padre di Mariolina, lo fonda il 16 marzo 1933, rilevando uno spazio dove vi era un orto, nel quartiere del Vomero, e decidendo di innalzarvi un teatro di 1400 posti. In quegli anni il Vomero iniziava a prendere forma, ad espandersi, come sale teatrali c'erano l'Ideal e la Sala Regina, ma Giovanni De Gaudio con il Teatro Diana compie un passo in avanti, tanto che sarà inau-

gurato dal principe Umberto di Savoia. Il teatro si fa largo presto, ospitando nomi prestigiosi: Ermete Zacconi, Emma Gramatica, Paola Borboni, il *milieu* della scena italiana, senza dimenticare napoletani come Raffaele Viviani, i tre fratelli De Filippo che in quegli anni con "Il Teatro umoristico: i De Filippo", registrano un successo strepitoso. È proprio al Diana avviene la scissione tra Eduardo e Peppino, quando quest'ultimo durante le prove di una commedia apostrofa il fratello: "Duce, duce...". La punta di un iceberg di incomprensioni, evidentemente, che covavano da tempo. Alla scomparsa di De Gaudio, il teatro viene gestito da uno zio di Mariolina ma quando anche questi muore, Lucio e Mariolina, nel frattempo giovani sposi, si trovano ad assumersene la responsabilità.

"In quegli anni – racconta Lucio Mirra – a Napoli c'erano il Teatro Stabile Mercadante, che chiuse proprio agli inizi degli anni '60, il Politeama che, dopo un incendio disastroso, venne rilevato da Nino Taranto il quale lo

gestì in modo superiore alla sue possibilità - vi subentrò Scarano che aveva un teatro a Portici e coordinava al Teatro Mediterraneo la "primavera della prosa". Il San Ferdinando che Eduardo aveva riaperto verso la metà degli anni '50, e noi con il Diana. Non era una impresa facile, nei primi tempi alternavamo il cinema al teatro e ci appassionammo. Per Mariolina era continuare la tradizione familiare, per me iniziare un nuovo percorso. Infatti, laureato in legge, lavoravo alla "Tirrenia", col tempo abbandonai questo lavoro per dedicarmi interamente al teatro. Il primo spettacolo lo ospitammo nel 1964 "Scanzonatissimo" con Alighiero Noschese, Antonella Steni, Elio Pandolfi e Pippo Baudo, un successo enorme. Fino al 1977/78 il teatro ospitò film e spettacoli ma, nel frattempo, avendo rilevato il cinema Plaza spostammo in quel luogo la programmazione dei film. Un giorno ci contattò l'attore Ugo D'Alessio per la nostra prima produzione: era andato via dalla Compagnia teatrale di Luisa Conte ed aveva chiesto a Eduardo De Filippo, che in quel periodo ne aveva l'esclusiva, di poter mettere in scena alcune commedie di Scarpetta. Eduardo gli concesse "Li nipute de lu' Sinneco", "Tre cazune fortunate" e un testo di Paola Riccora "O signore d' 'o cinematografo". Quello fu il nostro primo successo, in scena insieme a D'Alessio c'erano Giacomo Rizzo, Nello Ascoli, Nunzia e Nuccia Fumo. Quando D'Alessio morì venne sostituito da

Giacomo Rizzo. In seguito producemmo i fratelli Giuffrè - s'innamorarono letteralmente del Teatro Diana - un sodalizio che è durato per 32 anni prima con Aldo e Carlo insieme e poi soltanto con Carlo. Tanti spettacoli di successo: "Natale in casa Cupiello", "Le voci di dentro" di cui Luca De Filippo concesse i diritti, "La fortuna con l'effe maiuscola", con Aldo e Carlo, che in 3 anni festeggiò 700 repliche. Producemmo Lina Sastri, alcuni spettacoli con la regia di Giuseppe Patroni Griffi (tra cui "Napoli Millionaria" e "Sabato, domenica e lunedì") anche lui amava molto il nostro teatro, vi rappresentò la trilogia pirandelliana dove c'era Mariano Rigillo. Abbiamo prodotto Luigi De Filippo, Riccardo Pazzaglia, Gino Riviaccio che abbiamo lanciato noi, fino ad arrivare a Vincenzo Salemme".

Lucio e Mariolina sono stati scopritori di talenti, oltre ad essere i pionieri di una politica degli abbonamenti che oggi costituisce il "sale" del teatro italiano.

"Iniziammo con 500 abbonati - ricorda Mirra - e con un numero di giorni maggiore rispetto al Politeama, che aveva solo 4 giorni in abbonamento. Esordimmo con 12/13 giorni invogliando le compagnie teatrali ad essere ospitate da noi, che garantivamo un numero maggiore di repliche. In seguito i nostri abbonati sono aumentati fino ad averne 9600 in un anno. Abbiamo vinto due volte il biglietto d'oro Agis, che si teneva a Taormina organizzato da Pippo Baudo, con le produzioni di



“La fortuna con l’effe maiuscola” e “La signora delle Camelie” con la Sastri”.

Cinquant’anni senza mai cedere. Qual’è stata l’intima essenza di tanto entusiasmo, il sentimento che l’ha animato in questo tempo?

“È un mestiere che appassiona, non si può fare in modo impiegatizio, io e mia moglie lavoravamo fino a mezzanotte, viaggiavamo per andare a vedere spettacoli che avremmo potuto ospitare Napoli. Facevamo dei veri *tour de force*, il teatro ci ha riempito la vita. Siamo stati i primi a far provare e a debuttare le compagnie di nostra produzione fuori Napoli. A Tolentino, ora purtroppo colpita dal recente terremoto, c’è un piccolo teatro lirico dove spesso abbiamo provato i nostri spettacoli, così come a Orvieto, Fabriano. E siamo anche stati quelli che hanno diffuso il teatro napoletano fuori Napoli. Abbiamo portato le produzioni napoletane in tutta Italia e anche all’estero, con i Giuffrè e Luigi De Filippo”.

Sua moglie Mariolina, donna discreta, dolce ma volitiva, di grande gusto e competenza è stata la musa ispiratrice della vostra storia culturale, oltre ad essere grande compagna di una vita. Un ricordo di lei.

“Iniziammo insieme dopo esserci sposati, Mariolina non si era mai occupata di cinema e teatro. Ci siamo sposati presto, la nostra vita è andata avanti di pari passo con il teatro. Si può dire che a casa nostra con i figli si parlava solo di teatro. I ragazzi sono nati e cresciuti a pane e teatro, loro già a 14 - 15 anni ci davano i consigli. Mariolina non si stancava mai, erano d’abitudine, ad esempio, le cene memorabili del dopo teatro con le compagnie teatrali (Alberto Lionello voleva sempre il sartù di riso). Avevamo una casa grande, organizzavamo cene per 20 - 30 invitati ma talvolta arrivavano anche 100 persone. Mia moglie era una appassionata di teatro ancora più di me, anche se non se ne era mai occupata prima di allora, aveva un gusto teatrale preciso. Aveva vissuto da bambina l’atmosfera teatrale, il padre la portava spesso a teatro: a sei anni aveva iniziato a suonare il violino, una sera ad una nuova inaugurazione del Teatro Diana (quando nel ‘47 scoppiò nel porto di Napoli la nave “Caterina Costa”) il padre le fece esibire.”



Inaugurazione del Teatro nel 1933

I suoi figli: Guglielmo, Giampiero e Claudia sono impegnati anche loro nella gestione del teatro. Non hanno avuto altri desideri lavorativi?”

“I figli si sono appassionati al teatro come noi, ed è stato un bene, se non avessimo avuto dei figli interessati a questo mestiere non avremmo continuato a farlo, l’abbiamo fatto anche per loro che oggi sono parte attiva. Giampiero si è trasferito a Roma e cura il

nostro ufficio produzione, Guglielmo si occupa della gestione, Claudia della comunicazione e dell’ufficio stampa. Solo Guglielmo che si laureò in Economia e Commercio con 110 e lode venne chiamato alla Fiat dopo essere risultato primo ad un corso dello Stoa ma rifiutò subito, voleva lavorare con noi.”

C’è ancora uno spettacolo che vorrebbe produrre, un attore da ospitare?

“Ora produciamo Leo Gullotta e Vincenzo Salemme, abbiamo prodotto un testo che lo scrittore Maurizio De Giovanni ha scritto per noi “Ingresso indipendente” con Serena Autieri e Tosca D’Aquino. Continuiamo a fare produzione ma i tempi sono cambiati, prima le compagnie giravano per tutto l’anno, oggi i teatri sono diminuiti e così giorni di programmazione ma noi continuiamo.”

La memoria torna alle tante eccellenze ospitate nel teatro Diana, da Alighiero Noschese a Nino Taranto, Peppino e Luigi De Filippo, Giuseppe Patroni Griffi, Enrico Maria Salerno, Glauco Mauri, Alberto Lionello, Aldo e Carlo Giuffrè, Massimo Ranieri, Giorgio Gaber, Mariangela Melato, Pupella Maggio, Vincenzo Salemme e tantissimi altri, fino ad arrivare a Marcello Mastroianni che presentò, poco prima di morire, “Le ultime lune” di Furio Bordon, con un successo strepitoso di critica e pubblico. Tutti questi straordinari attori, registi, sono effigiati in tante foto che costellano lo studio di Lucio Mirra e danno la dimensione di quanto “teatro” importante sia passato attraverso il Teatro Diana, quanti momenti belli e indimenticabili ha visto il pubblico che affolla la sala del Vomero, quanta vita meravigliosa, attraverso altre vite, sia stata vissuta e si vivrà ancora al Teatro Diana.



Gioielleria Borrelli

Gioiellieri dal 1957

Gioielleria - Orologeria - Argenteria

Seguici su:



*Via Roma, 70/72
San Giorgio a Cremano (Na)
Tel. 081/472984*

*Via Lippi, 16
Massa Carrara
Tel. 0585/813994*



© Federico Riva, courtesy Teatro Diana

SALEMME, CON LA COMMEDIA PORTO IN SCENA I NOSTRI DIFETTI

L'attore si racconta, dagli inizi con Eduardo De Filippo ai grandi successi cinematografici

di DELIA MOREA

Vincenzo Salemme è in scena al Teatro Diana fino al 19 marzo con la sua nuova commedia "Una festa esagerata", un successo che va ad aggiungersi agli altri di una magnifica carriera. Lui è un talento multiforme, versatile, un artista che aggiunge sempre nuovi tasselli alla sua espressività e creatività. Un lungo percorso iniziato da giovanissimo (passando attraverso varie esperienze di cui fondamentale quella con Eduardo De Filippo) che ha, di certo, vivificato il teatro napoletano moderno. Salemme ha radiografato attraverso le sue commedie la borghesia, i piccoli/grandi difetti, ipocrisie, malesseri, malattie e fisime della nostra odierna società, con uno stile di scrittura e comicità nuovo e personalissimo e riformando la commedia napoletana.

Dal 1977 (data del debutto con Eduardo De Filippo) ad oggi ha percorso una esaltante carriera. Attore, commediografo, regista teatrale, cinematografico

e vero entertainer. A tutt'oggi quale di questi ruoli preferisce?

Il teatro che in realtà comprende tutte le altre cose che ho fatto, perché senza la mia base teatrale non avrei potuto fare cinema e televisione.

Nel 1990 il debutto come commediografo con la pièce "Sogni, bisogni, incubi e risvegli" che comprendeva due atti unici "Buonanotte" e il "Signor colpo di genio". Un successo strepitoso che ha inaugurato una nuova comicità e una scrittura teatrale napoletana al passo con i tempi. Un linguaggio fresco, ironico, dalla comicità fulminante, soprattutto uno sguardo profondo sulla realtà: fisime, malattie, psicologie maschili e femminili. È d'accordo con queste definizioni, si ritie-



ne il riformatore del teatro comico moderno made in Napoli? “Sogni, bisogni, incubi e risvegli”, venne presentato in due piccoli teatrini, il Teatro dell’Orologio, a Roma, e il Sancarluccio, a Napoli, e fu un grande successo. Grazie per la definizione di riformatore ma non posso dirlo io, sono gli altri che devono giudicarlo e non so se gli altri la pensano così. La novità del mio teatro è che utilizzo un tipo di racconto teatrale più leggero che funziona. Non potrei fare una commedia con la struttura borghese di un tempo, da Goldoni in poi per intenderci, credo che il mio pubblico, anche abituato ad un linguaggio televisivo, del cinema, del web, non mi seguirebbe. Più che il fenomeno sociale io esamo l’umanità che lo simboleggia, le persone con i loro malleteri, i tic, le psicologie. Con la morte di mia madre lo scorso anno devo dire che qualcosa è cambiato. Con l’attuale commedia “Una festa esagerata” sono tornato ad una pièce più tradizionale nel senso della struttura, l’architettura è varia ma rispetta la storia, ho rimesso la cosiddetta quarta parete che negli ultimi anni avevo sfondato, nel senso che scendevo in sala tra il pubblico, facevo dei veri e propri show, lo facevo apposta, volevo ulteriormente contaminare il linguaggio teatrale con quello più cabarettistico, televisivo. Questa volta mi sembra di essere riuscito a spruzzare un po’ di tutto questo in una commedia più tradizionale”.

Dove nasce l’ispirazione teatrale?

Non lo so, da bambino mi piaceva stare solo e il foglio bianco era un rifugio, nel senso che mi piaceva scrivere. Mi ricordo che quando ero molto piccolo scrivevo le letterine di Natale, facendo il riassunto dell’anno trascorso e organizzavo delle piccole performance scrivendo le parti di tutti i componenti della famiglia. Mi piaceva stare con il foglio bianco. Si dice la paura del foglio bianco ma per me, invece, era una irresistibile tentazione.

Non ha mai pensato di scrivere un testo drammatico?

Ci ho pensato ma dovrò farlo in teatro perché in cinema non me lo fanno fare e forse il pubblico rimarrebbe

deluso. In ogni caso quest’ultima mia commedia è abbastanza amara, specie nel finale, e alcuni si commuovono.

Il cinema è stata la sua secondo grande esperienza come regista e attori di film di successo. Ritiene che il mezzo cinematografico oggi sia più fruibile per il pubblico rispetto al teatro?

Attualmente credo che abbia più vigore il teatro. Il teatro è immancabile, non riesco a pensare ad una civiltà senza il teatro. Il cinema essendo un mezzo più tecnico deve faticare di più.

Scriverebbe un film diverso dalle sue tematiche?

A mio avviso credo che oggi il cinema italiano sia un po’ in crisi. Tranne qualche nome, come Sorrentino, Tornatore, non ci sono molti autori di spicco come erano ad esempio Fellini, De Sica.

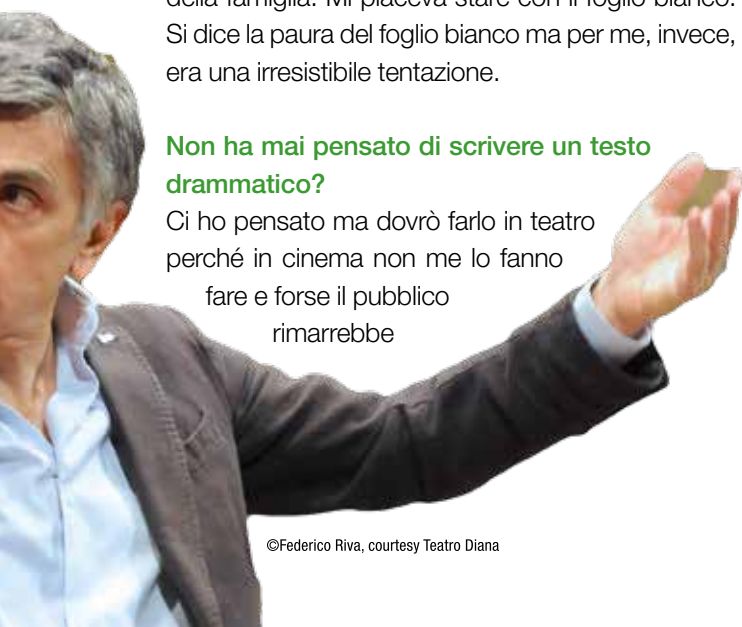
Loro facevano film che li rappresentavano. Il pubblico in quei film riconosceva Fellini, De Sica, Steno, Monicelli. Adesso tranne Sorrentino, che ha un suo stile e qualche altro, spesso i prodotti cinematografici si costruiscono a tavolino. Mi piacerebbe che i produttori scegliessero l’artista che gli piace e ci credessero. Parlo di produttori privati, i cosiddetti produttori mecenati di una volta che credevano in un artista e lo finanziavano, allora il film può andare male ma può anche andare bene.

Un ricordo di Eduardo De Filippo...

Quando l’ho conosciuto ero giovanissimo, lui aveva 77 anni. Avevo un rapporto molto familiare, mi trattava come un nipotino, credo mi stimasse perché mi raccontavano che diceva cose belle di me, ricordo che aveva un grande entusiasmo per la vita, una grande freschezza giovanile, nonostante l’età. Aveva sempre progetti nuovi.

Il rapporto con la famiglia Mirra?

È nato come rapporto di lavoro nel 1996 con Lucio e Mariolina Mirra ed oggi prosegue soprattutto con Giampiero Mirra. Negli anni siamo diventati come una famiglia, sebbene teatrale. Io confondo molto spesso la compagnia teatrale con il privato, non distinguo. Mi rendo conto che una cosa è la vita e una il lavoro, però nel caso del teatro le cose spesso si fondono per cui per me i Mirra sono come una famiglia.





NEAPOLITAN SHAKESPEARE LA VOCE UNIVERSALE DELL'AMORE

Gianni Lamagna mette in musica e interpreta i Sonetti del grande drammaturgo inglese

di FRANCESCO BELLOFATTO

Il carattere universale è proprio della musica e della poesia, che a ogni latitudine provocano emozioni, così come la capacità della musica napoletana di oltrepassare qualsiasi barriera linguistica. Ma quando l'incontro è tra la tradizione della melodia classica partenopea e il più grande drammaturgo di tutte le epoche, William Shakespeare, non può essere che un matrimonio d'amore.

Ci aveva provato Eduardo De Filippo nel 1983, portando in scena "La Tempesta" recitata in lingua. Oggi **Gianni Lamagna** va oltre: traduce i sonetti in napoletano, li mette in musica secondo un'interpretazione che non è solo personalissima, ma è il frutto di un lungo lavoro di ricerca.

"Una doppia sfida, linguistica e interpretativa – sorride Gianni Lamagna, già voce della Nuova Compagnia di Canto Popolare e dei Media Aetas, una lunghissima collaborazione con **Roberto De Simone** -: ho ridotto a 17 i 154 sonetti reinterpretandoli in chiave

nostrana, cercando di mantenere inalterata tutta la magnificenza di Shakesperare".

Un'operazione innovativa, quella di "Neapolitan Shakespeare", con le musiche curate dallo stesso Lamagna, **Giosi Cincotti**, e **Paolo Raffone**, che si fondono diverse anime: il '700 napoletano, la tradizione popolare, la musica irlandese. Il risultato è un inno gioioso all'amore, linguaggio trasversale per eccellenza... "Prendiamo il sonetto 116, che rappresenta l'apoteosi del sentimento – sottolinea Lamagna -: l'Autore è epico quando dice che l'amore è un faro, non un gioco del tempo. Con il distico: Se sto sbagliando vorrà dire che io non ho mai scritto e nessuno non ha mai amato".

La scelta della lingua è un viaggio all'indietro nei secoli che spazia da Basile fino alle radici del '300, con incursioni, però, nell'Ottocento e in Viviani. "Alla fine ho scelto la lingua di Gianni Lamagna in cui c'è tutta la mia esperienza", aggiunge l'interprete-ricercatore,



Gianni Lamagna una con la pittrice Francesca Strino che gli consegna al PAN una sua opera ispirata a Neapolitan Shakespeare.

che ne ha tradotti 13, mentre gli altri quattro sono affidati a **Raffone**, **Piera Lombardi**, e **Nico Arcieri** e **Cincotti**. In tre sonetti Lamagna è accompagnato dalle voci della Lombardi e di **Alessio Arena** e delle "Mamme di Sisina".

Dopo 450 anni, dunque, nell'interpretazione di Lamagna, i sonetti shakespeareiani confermano la loro universalità di linguaggio. E con essi la lingua e la musica napoletana. Più che un concerto, un'opera letteraria: il lavoro di Gianni Lamagna ha avuto non solo entusiastiche accoglienze in Italia e all'estero, da Buenos Aires a Francoforte, ma registra il forte interesse del mondo accademico, con interventi universitari e la

menzione speciale, per le traduzioni, al Premio Elsa Morante.

Un esperimento innovativo, che ha richiesto due anni di gestazione e rigorosa ricerca. Oggi, anche grazie alla musica e all'interpretazione di Lamagna, i giovani riscoprono il drammaturgo e poeta di Stratford upon Avon, il suo modo di cantare l'amore, mettendo a nudo i segreti e le pieghe dell'animo umano.

Dopo il successo di Neapolitan Shakespeare, Lamagna sta accarezzando l'idea

di mettere in musica tutti e 154. "Un'opera impegnativa – sorride – ma sarà un nuovo inizio".

Accompagnano Gianni Lamagna in questo viaggio tra i sonetti del Grande Bardo i musicisti Arcangelo Michele Caso (violoncello), Alessandro de Carolis (flauto), Gianluca Falasca (violino), Giosi Cincotti (pianoforte), Michele de Martino (mandolino), Paolo Provoli (chitarra), Vincenzo Lamagna (contrabbasso).



Lamagna con Rosanna Bazzano, proprietaria e animatrice del Caffè Letterario il Tempo del Vino e delle Rose.

LETTURE IN CORSO

A CURA DI ROBERTO COLONNA



Cristina Portolano

QUASI SIGNORINA

Topipittori, Milano, 2016

165 pagine

16 euro



Cristina Portolano, napoletana, disegna e lavora a Bologna. "Quasi Signorina" è il suo primo libro, di cui è in corso una traduzione in lingua inglese.

“**P**resi consapevolezza di dover convivere con quest’aspetto naturale della vita. Per nascondere la debolezza di quei giorni decisi di mostrarmi più forte di come, in verità, ero. Insomma, feci i conti con l’essere “signorina”. Fu il mio modo di reagire. La verità è che mi dispiaceva tantissimo di non essere più bambina”. Con queste parole si conclude “Quasi signorina” di Cristina Portolano. Parole il cui senso impregnano tutto il libro di quella che solo superficialmente può essere considerata un’autobiografia. Questo fumetto, infatti, indaga uno dei momenti cruciali dell’esistenza umana, ossia il passaggio dall’età infantile a quella adulta: “nessuno fino ad ora”, rivela la Portolano, “aveva affrontato questo tema, contestualizzandolo a Napoli, all’interno di un fumetto e da un punto di vista femminile. Trovo poi che sia molto raro trovare, nelle narrazioni dedicate a un pubblico giovane, racconti e rappresentazioni di riti di passaggio di questo tipo che mescolano anche scoperta della propria sessualità e dubbi sulla religiosità”. “Quasi signorina” può considerarsi un viaggio nel paese delle meraviglie, dove le meraviglie sono date dalle continue scoperte che la Cristina bambina vive: la propria casa, il proprio quartiere, i famigliari, la scuola; insomma, tutto quello che pian piano è svelato dalla vita

a un essere umano di pochi anni. La Portolano, però, non cade mai nella trappola dell’autocompiacimento, anche quando critica le suore del suo asilo. Così, il richiamo a svariati fatti di cronaca, dalla strage di Capaci al suicidio di Kurt Cobain, che una televisione sullo sfondo di tanto in tanto segnala, è finalizzato solo a collocare storicamente (la fine degli anni Ottanta e l’inizio dei Novanta) il racconto. Allo stesso modo Napoli, dove la storia è ambientata, è disegnata senza rinchiudersi negli stereotipi dei detrattori a priori o degli esaltatori miopi. La città è descritta attraverso quei luoghi e quei simboli che costituiscono i punti di riferimento della protagonista. Esemplificativa, a tal proposito, la figura di Maradona, utilizzata non in quanto mito calcistico, ma al pari dell’allucinazione di Bogart in “Play It Again, Sam”, quasi a voler creare con il lettore un dialogo sincero e intimo. L’idea di Maradona, precisa l’autrice, “nasce dall’esigenza di trovare un’icona capace di rappresentare l’ascesa e il declino ideale di una città. È uno stratagemma per riportare il discorso, al di là del tempo narrato, su un piano più universale, ma anche per presagire ciò che la protagonista vivrà negli anni successivi”. Molto suggestiva è, infine, la scelta dei colori delle tavole che conferiscono all’intreccio narrativo un’aura a metà strada tra il ricordo e il sogno.

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

“Volevo che rimandassero all’idea di azzurro Napoli e della pietra di tufo. In questa ricerca mi ha aiutata una foto di me e mio fratello da piccoli in cui ci sono questi colori: non ho fatto altro che prenderli con il “con-

tagocce” e trovare la loro corrispondenza con quelli del pantone in Photoshop. Appena li ho provati sulle tavole mi sono piaciuti subito, mi davano un senso di malinconia, di ricordo lontano, nitido ma impalpabile”.



Roberto Saviano, “La paranza dei bambini”, Feltrinelli, Milano, 2016, 347 pagine, 18,50 euro

Quando si diventa criminali? Soprattutto, come si diventa criminali? Sono queste le domande alle quali “La paranza dei bambini” sembra voler rispondere.

Saviano, utilizzando un’efficace scrittura cinematografica, restituisce uno spaccato di Napoli che purtroppo segna sempre più spesso le cronache nere degli ultimi anni. L’elemento più forte, sebbene sotteso, è questo senso da “banality of evil” che pervade tutti i vari personaggi della cosiddetta “paranza”, protagonista della storia. Il finale aperto lascia pensare all’inizio di una serie di romanzi (e forse non solo) noir.



Ernesto Santucci, “Io sono un albanese”, con Francesco Bellofatto, Avagliano, Roma, 2016, 356 pagine, 22 euro

Questo volume racconta, attraverso una serie di contributi, lettere, articoli, scritti, testimonianze e, soprattutto,

di una suggestiva intervista iniziale, l’esperienza in Albania del sacerdote cattolico Ernesto Santucci. Santucci arriva nel paese delle aquile nel 1991 in piena emergenza umanitaria e qui inizia un percorso non solo di ricostruzione morale e religiosa delle varie comunità con le quali entrerà in contatto, ma anche di riflessione interiore che lo porterà a sviluppare una vera e propria simbiosi con questa terra e la sua cultura.



Serge Gruzinski, “Abbiamo ancora bisogno di storia?” (“L’Histoire, pour quoi faire?”), 2015, trad. it. di M.M. Benzioni), Raffaello Cortina Editore, Milano, 2016, 165 pagine, 18 euro

La conoscenza della storia, fin dai tempi di Gianbattista Vico, è sempre stata un “problema”. Serge Gruzinski, sulla scia dei Braudel e dei Wallerstein, propone di rileggere la narrazione del passato, a partire dal Cinquecento, in una prospettiva globale che non si chiuda alle storie nazionali o, peggio, all’interno dei singoli ambiti disciplinari. Il divenire storico si afferma, infatti, senza un fine o un senso precostituito o oggettivo, e, per poterlo cogliere, è necessario non lasciarsi condizionare da quegli eurocentrismi che, invece, hanno dominato le categorie di questo sapere negli ultimi decenni.



Ezio Sinigaglia, “L’eclissi”, Nutrimenti, Roma, 2016, 109 pagine, 15 euro

“L’eclissi” è senza dubbio un romanzo raro che, con una scrittura raffinata e colta (in particolare nei dialoghi), mai compiaciuta e sempre

molto godibile, affronta tematiche complesse, quali il ricordo, la felicità e, in termini più generali, quel significato che ogni essere umano prova a dare (o a cercare) della sua esistenza.

Bellissime le descrizioni dei paesaggi naturali della piccola isola norvegese dove il protagonista, Eugenio Akron, decide di regalarsi un ultimo viaggio per osservare un’eclissi solare totale.

EVO43

YOUR PRIVATE BEACH CLUB

- Pozzetto espandibile "XTensions": sino a 26mq in 50 secondi
- "Transformer" ad altezza variabile: imbarco/sbarco, tuffi, risalita bagno, tender
- Beach area trasformabile: chaise-long a scomparsa, sedute, prendisole, tavolo 6/8 posti
- Bimini elettrico a scomparsa, tendalino vela scorrevole o TTop in carbonio
- Motori Volvo IPS, velocità max 38 nodi, 29 di crociera (58 lt/h x motore)
- Ampie personalizzazioni: colori, pellami, finiture, layout sottocoperta, allestimenti



Rubrica SCATTI D'ARTE



Pompei, il futuro antico

Valeria Viscione, curatrice d'arte

Carmine Miceli è un fotografo napoletano. In ambito professionale ha sviluppato una grande esperienza nei reportage di diverso genere. La passione per l'arte e la fotografia intesa come racconto, rappresentano per Miceli un "filo rosso" che collega tutti i suoi scatti di ricerca personale, "rubati" alla città come ai paesaggi e alle civiltà di luoghi lontani. In queste immagini mostriamo il reportage realizzato nell'area archeologica di Pompei, in occasione della straordinaria mostra

postuma dell'artista polacco Igor Mitoraj. Trenta grandi sculture distribuite nei luoghi più significativi di Pompei, con imponenti personaggi mitologici che si confrontano con le architetture più note della cittadina campana.

Nei suoi scatti, Miceli ha voluto raccontare il binomio osmotico tra l'archeologia e la contemporaneità, presente nelle opere del Maestro Mitoraj, due realtà che finiscono col fondersi, senza mai sovrapporsi l'un l'altra.







Rubrica VOCI DI IMMAGINI



Dagli occhi all'anima

Andrea Grillo, fotografo

Si dice che non ci sia nulla di più empatico dello sguardo di un elefante. Attraverso i suoi occhi possiamo essere in grado di percepirne le emozioni e provarle a nostra volta. Sono animali fantastici, enormi, longevi e con un'ottima memoria. L'unico loro difetto è il possedere delle magnifiche zanne d'avorio; una caratteristica per la quale oggi moltissimi esemplari vengono brutalmente uccisi. Infatti, è soprattutto grazie alle varie

organizzazioni per la salvaguardia delle specie e alle nuove leggi che le tutelano che gli elefanti continuano a popolare la Terra.

Ecco, attraverso lo sguardo di questo elefante vorrei trasmettervi la sua tranquillità e serenità ritrovata in un centro di recupero dopo essere stato salvato dalle autorità competenti. Sarebbe bello poterlo guardare negli occhi all'interno del suo habitat naturale e provare le stesse sensazioni...



Rubrica A COLPO D'OCCHIO



Vecchie coppie, eterni amori

Michele Farina, Fotografo

Come mi piacciono le vecchie coppie! “Io vorrei riuscire a penetrare nel mistero di un uomo e una donna” cantava Giorgio Gaber.

Al giorno d'oggi, dove le unioni sembrano destinate ad essere precarie, resto affascinato davanti a quelle coppie che hanno percorso insieme tanta strada.

Deve esserci qualcosa che realmente modifica la fisionomia di una persona dopo tanta vita condivisa con un altro; se si tengono gli occhi e il cuore aperti si può percepire quella cosa strana che forse potrebbe rispondere al nome di “unità”. E davvero queste persone sembrano custodire, forse inconsapevolmente, un antico mistero.









CAMPANIA, TERRA DEL GUSTO TUTTI I NOSTRI CHEF STELLATI

Nella Guida Michelin 2017 con 39 ristoranti, la regione è sul podio della gastronomia italiana

di FRANCESCO BELLOFATTO

La Campania si conferma, anche per il 2017, una delle patrie della gastronomia italiana. Il riconoscimento viene dalla Guida Michelin, la Bibbia dei buongustai, che assegna alla Campania ben 39 Stelle, a pari merito con il Piemonte, secondi solo alla Lombardia. Trentanove gli ambiti riconoscimenti, con bel 6 “Due Stelle” e 4 “new entry” tra le quali l’ischitano Dani Maison dello chef Nino Di Costanzo, che all’esordio riesce a cucire sulla sua divisa il doppio marchio di eccellenza. La valutazione territoriale dei giudici Michelin consolidano la Penisola Sorrentina come la “Terra del Gusto”: da Pompei a Massa Lubrense è tutto un susseguirsi di protagonisti dell’alta gastronomia, e basterebbero i nomi di **Alfonso Iaccarino** a **Gennaro Esposito**, fino ad **Antonino Cannavacciuolo**, quest’ultimo, però, emigrato in Piemonte. Se andiamo a sommare, per contiguità territoriale, anche la Costiera Amalfitana e Capri, gli stellati hanno la maggioranza sul totale regionale.

NAPOLI

Il viaggio di DODICI Magazine tra gli chef stellati non può che partire da Napoli e da **Palazzo Petrucci** (www.palazzopetrucciristorante.it - 081 5757538), che ha trovato nella location di Posillipo, adiacente a Palazzo Donn’Anna, forse la sua sede ideale. Se non altro per lo **chef Lino Scarallo** e il suo “Ragù ‘e mare”.



Tradizione e innovazione si sposano in uno scenario incantevole: a coronare il successo del progetto di Scarallo e del commercialista napoletano **Edoardo Trotta**, da sempre enogastronomo appassionato, specialità

come la lasagnetta di mozzarella di bufala e crudo di gamberi, i paccheri all’impiedi ripieni di ricotta e ragù, la stratificazione di pastiera, tutti piatti “unici”, che raccontano a pieno l’impegno e la passione di Scarallo. Un consiglio? Il menù non serve. Basta dire



“Lino, fai tu...” Chissà se Achille Lauro amava il buon cibo come le navi e le sue donne. Di sicuro avrebbe apprezzato la scelta del Romeo Hotel di intitolare “**Il Comandante**” (www.romeohotel.it - 081 6041580) il prestigioso ristorante che occupa l'ultimo piano (con spettacolare terrazza) del palazzo ex Flotta Lauro. Oggi, a deliziare il palato lo **chef Salvatore Bianco**



che con la sua cucina evoca le suggestioni di un viaggio attraverso il Mediterraneo: una cucina elaborata, che associa ingredienti del territorio a influenze cosmopolite. Lo stile di Bianco punta ad esaltare il gusto di ciascun ingrediente e

a fornire un'esperienza multisensoriale.

La terza tappa napoletana è un esordio: **il Veritas** (www.veritasrestaurant.it - 081 660585), che sbarca tra le stelle Michelin con lo **chef Gianluca D'Agostino**.



Il suo è un menu che segue le stagioni. Il pesce arriva fresco ogni giorno, ma non mancano sapori terragni come il tartufo. Le paste sono fatte al momento o provengono dai pastifici di Gragnano, trifilate a bronzo e a marchio Igp.

Pani e dolci sono tutti rigorosamente fatti in casa. Gianluca, poi, ci aggiunge di suo con creatività, sapienza negli ingredienti e nelle cotture.

DA POMPEI ALLE DUE COSTIERE

La porta di ingresso di quella che è la vera e propria “Terra del Gusto” campana parte da Pompei. Adiacente al Santuario, a pochi metri dagli Scavi archeologici, il **President** (www.ristorantepresident.it - 081 8507245) è la location ideale per emozionarsi a tavola. **Paolo Gramaglia**, matematico di formazione,



chef e patron del prestigioso ristorante per vocazione, ha seguito con attenzione gli insegnamenti del padre Salvatore, rivolgendo grande attenzione al proprio territorio di origine. Ma è anche andato oltre: ha trasformato la passione

per la storia e i viaggi in espressioni culinarie uniche ed indimenticabili. Dalla rivisitazione della cucina campana al recupero delle ricette dell'antica Domus

Pompeiana, dai piatti prelibati ispirati alla Francia ed ai Paesi europei ai sapori d'oltreoceano, il President è una continua scoperta. In sala ci accoglie con grazia ed eleganza **Laila Buondonno** ed il suo team di professionisti.

Castellammare di Stabia, zona di antichi sapori, ha la sua Stella con **Piazzetta Milù** (081 8715779): in un ambiente moderno, con una suggestiva cantina di tufo, la **famiglia Izzo** ha puntato sul giovane **chef**



Luigi Salomone, che riesce ad affiancare l'anima più tradizionale del locale (crudi di pesce, pasta patate e provola di Agerola, carni alla brace, con quella gourmet, innovativa e creativa.

Pochi chilometri più avanti e siamo nella vera e propria patria della gastronomia campana: alle porte di Vico Equense, adagiato sul mare, troviamo il **Maxi** (www.hotelcapolagala.com - 081 8015757), ristorante stellato dell'esclusivo Capo La Gala, tutto in stile mediterraneo con la sua bella terrazza di legno e pietra viva, dove lo **chef Domenico**



Iavarone interpreta e propone una cucina contemporanea, che non disdegna i legami con la tradizione ed i prodotti del territorio. Sempre a Vico, avviamoci in collina, verso il Faito: una dimora seicentesca ospita **l'Antica Osteria**

Nonna Rosa (www.osterianonnarosa.it - 081 8799055), dove il giovane **chef Pepe Guida** propone



un viaggio multisensoriale alla scoperta dei “sapori di una volta”, con fantasia e innovazione, traendo spunto dai prodotti della Penisola Sorrentina, un paradiso sospeso tra mare e terra.

Avviamoci verso Sorrento: a Marina d'Equa, nella sua **Torre del Saracino** (www.torredelsaracino.it - 081 8028555) **Gennaro Esposito**



con le sue Due Stelle si conferma uno dei punti di riferimento imprescindibili per la cucina italiana. Bastano le sue parole a sintetizzarne la cucina “Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un peccato mortale, un gesto di su-



perbia che preclude anche la possibilità di scoperte future". Per la gioia degli occhi e delle papille gustative nell'antica Torre di avvistamento, con i suoi 1300 anni di storia, potrete gustare piatti legati stagionalità, rielaborati da Esposito con fantasia e ricerca, riconoscendone tutti i prodotti: polpa di riccio di mare, ricotta di fuscello, zucchine, limoni e provola. Da una parte il mare della Penisola Sorrentina, con la sua freschezza, dall'altra la terra, con il suo gusto a volte aspro e il suo carattere forte.

A Sant'Agnello l'Hotel Majestic Palace ospita il **Don Geppi** (www.dongeppirestaurant.com - 081 8072050), ristorante "en plain air" in un giardino con laghetto circondato da aranceti. Una "petite salle à manger" accoglie soli dodici coperti: qui **Giulia Rossano** (figlia di Don Geppi) e **Lucio D'Orsi**, preparatissimo sommelier, declinano il loro progetto enogastronomico affidato al giovane e bravo **chef casertano Mario Affinita**. Dotato



di buona tecnica, Affinita reinterpreta i classici della tradizione, senza mai stravolgerli nel gusto, dagli Spaghetti alla Nerano (qui proposti con Tortelli) alle Zucchine alla Scapece, fino alla immancabile Genovese.

Sorrento ci accoglie con **Terrazza Bosquet** (www.exvitt.it - 081 8777111), ristorante del Grand Hotel Excelsior Vittoria: davanti ad uno dei panorami più emozionanti del mondo, a pochi metri dalla stanza che ospitò Enrico Caruso e Lucio Dalla (che qui, in una notte, scrisse la canzone dedicata al celebre tenore), lo **chef Antonino Montefusco** propone un connubio di sapori e profumi della cucina campana, a cui si aggiunge lo spunto personale dello chef, che esalta la varietà e la prelibatezza degli ingredienti biologici provenienti dalla Penisola e dal giardino dell'albergo, come le arance, i limoni e l'olio. Il gusto incontra l'indiscusso prestigio e la cura che da sempre la **famiglia Fiorentino** riserva ai suoi clienti.



Pochi metri di distanza, la scena cambia, il livello gastronomico resta sempre alto: il **Buco** (www.ilbucoristorante.it - 081 8782354) di **Peppe Aversa** è un luogo unico per un viaggio alla scoperta della cultura enogastronomica sorrentina. Gusti intensi ed avvolgenti, in cui i profumi, i colori, i sapori, uniti ad una scintilla di estro e creatività,

accendano tutti i sensi. La pietra viva, il tufo della volta, i grandi archi aprono ad un'atmosfera calda e accattivante. Per Aversa il cliente è una persona da accogliere, da accompagnare, "perché il cibo è la lingua che mette in comunicazione le persone. In cucina divento ambasciatore della mia terra: l'identità di un popolo è anche ciò che mangia".

Deviazione per Sant'Agata sui Due Golfi: **Don Alfonso 1890** (www.donalfonso.com -



081 8780026), con le sue Due Stelle si conferma prestigioso riferimento della cucina italiana e internazionale, ed è lo specchio di una filosofia che innova rispettando la cultura e le tradizioni alimen-

tari millenarie della Penisola Sorrentina e della Costiera Amalfitana. Ricavati da un palazzo napoletano del XIX secolo, gli ambienti del ristorante hanno colori vivaci, pensati per esaltarsi con la luce naturale del Mediterraneo. Il menù si apre con una frase di Eduardo De Filippo: "Solo dopo aver studiato, approfondito e rispettato la tradizione, si ha il diritto di metterla da parte, sempre però con la consapevolezza che le siamo debitori, per lo meno, d'aver contribuito a chiarirci le idee. Naturalmente, se si resta ancorati al passato, la vita che continua diventa vita che si ferma ma, se ci serviamo della tradizione come d'un trampolino, è ovvio che salteremo assai più in alto". Per Alfonso lac-



carino, e la sua famiglia con **Livio ed i figli Mario ed Ernesto**, rispettivamente in sala ed in cucina, Innovare, stare al passo con i tempi, è fondamentale, "ma vogliamo farlo - sottolinea - mantenendo un'identità ben precisa, legata alla

nostra storia, alla nostra terra". Le materie prime provengono dalla vicina Termini, dove Alfonso laccarino guida personalmente l'Azienda Agricola biologica "Le Peracciole", sette ettari distribuiti nella zona più selvaggia della Penisola Sorrentina. Produce un pregiato olio d'oliva extravergine, la maggior parte degli ortaggi per il ristorante e il celebre liquore di limoni. "Per noi - dice - la grande cucina si fa nel campo, come i grandi vini in vigna".

Restiamo a Termini di Massa Lubrense, dove il **Relais Blu** (www.relaisblu.com - 081 8789552) di **Antonino Acampora** offre, da una spettacolare terrazza

su Capri, una cucina che coniuga tradizione e contemporaneità. Il risultato è un menù di classe, elaborato con attenzione dallo **chef Roberto Allocca** da



assaggiare la sua personalissima variazione sulla Carbonara, con asparagi e tartare di tonno), da accompagnare con il vino scelto tra le etichette italiane ed internazionali della cantina. Con una pregevole selezione di liquori e di sigari

cubani.

Massa Lubrense: il luogo dell'anima si chiama Nerano. Qui **Tonino Mellino**, con le sue Due Stelle Michelin, conferma il suo **Quattro Passi** (www.ristorantequattropassi.it - 081 8081271)



come una tappa imprescindibile della cucina italiana che fa scuola nel mondo (ha aperto il Quattro Passi International a Mayfair, nel cuore di Londra). Ma è il territorio che la fanno da padrone e la tradi-

zione di famiglia, dal padre Salvatore, pescatore, che accompagnava sul gozzo Eduardo De Filippo sull'isolotto di proprietà dell'attore a poche miglia da Marina del Cantone, e mamma Flora, capace di declinare la grande arte dei monzù cucinando a casa delle famiglie nobili che villeggiavano in Penisola Sorrentina. Oggi, con la moglie **Rita ed i figli Raffaele e Fabrizio**, è alla costante e meticolosa ricerca di materie prime genuine, sapientemente coltivate e combinate tra loro con amore, passione e sagacia, che rende la cucina dei Quattro Passi unica ed inimitabile. Una cucina "semplice", che sta ritornando alla moda: "la gente vuole qualcosa di elegante e raffinato -dice Pellino - ma soprattutto genuino". Vicino e lontano, la terra e il mare, il verde e il blu, l'antico e il moderno sono la cornice che definisco la Costiera Amalfitana e la baia di Nerano.

Fermiamoci a Nerano, alla **Taverna del Capitano** (www.tavernadelcapitano.it - 081 8081028): la cucina di **Alfonso Caputo** punta a valorizzare i prodotti del territorio, esaltandone il



sapore attraverso la ricerca, seguendo una filosofia ancorata alle tradizioni, ma aperta al futuro e ricca di idee e creatività. Le materie prime provengo-

no dal mare e dalla macchia mediterranea: pesce fresco dei Golfi di Napoli e Salerno, pescato ogni giorno dai pescatori di Marina del Cantone. È pesce poco manipolato: le cotture, rapide, cercano di alterare il meno possibile i sapori. Le verdure provengono da selezionate culture biologiche, sono utilizzate rispettando la stagionalità. I pani e la pasta sono preparati ogni giorno in casa secondo antiche consuetudini. Siamo in piena cucina mediterranea. Non a caso la "Taverna del Capitano" è ricavata da un'antica casa di pescatori: qui, l'intera **famiglia Caputo** celebra le tradizioni culinarie della penisola sorrentina.

Sul versante amalfitano, a Positano, sono due prestigiosi alberghi ad essere i punti di riferimento per le Stelle della gastronomia: **La Sponda** (www.sirenuse.it - 089 875066) è il ristorante del



Sirenuse. Il giovane **chef Gennaro Russo** propone una cucina basata sulla qualità degli ingredienti locali, che si ispira alla tradizione mediterranea.

L'Hotel San Pietro propone il suo **Zass** (www.ilsanpietro.it - 089 812080): il panorama straordinario sul borgo di Praiano e sulla costa sono la suggestiva cornice dei piatti dello **chef Alois Van-**



langenaeker, preparati con materie prime dall'orto dell'Hotel e accompagnati da una eccellente selezione di vini.

Amalfi, sin dai tempi della Repubblica Marinara, è terra d'antichi sapori. **La Caravella** (www.ristorantelacaravella.it - 089 871029) è nel gotha della ristorazione italiana già negli anni sessanta, quando fu il primo del Sud Italia a ricevere la Stella Michelin. Ospitato in un palazzo del 1100, che fu dimora dei Piccolomini, fondatori del Ducato Amalfitano, la sua cucina è un felice incontro tra terra e mare, oriente e occidente. Gelosi, scrupolosi e sapienti custodi di questo



santuario della buona tavola sono i Dipino che da generazioni si tramandano i segreti e le estrose invenzioni di nonne e mamme. Oggi **Antonio Dipino** ripropone e antiche ricette Amalfitane in una versione rivisitata con rigore, che esalta profumi e sapori della Costiera e del suo mare.



In quasi sessant'anni nomi di prestigio hanno apprezzato gusti e accoglienza del ristorante amalfitano: Salvatore Quasimodo, Alfonso Gatto, Federico Fellini, Lucio Amelio, Gaetano Afeltra, Jacqueline Kennedy e Gianni Agnelli, solo per citare qualche nome.

A Ravello è il panorama e gli echi wagneriani che la fanno da padrone. **Il Rossellinis** (www.palazzoavino.com - 089 818181) è uno tra i luoghi più suggestivi e romantici dell'intera Costiera Amalfitana. La cucina è racconto di un lungo viaggio, frutto del bagaglio di esperienze dello **chef Michele Deleo**, riflette



una sapiente rielaborazione di diverse culture con le tradizioni e le materie prime locali per un'esperienza unica del palato. La magia del luogo, la cura del personale di sala affidato a **Stefano Amato**,

rendono una sosta al ristorante di Palazzo Avino un'esperienza emozionale unica: dalla terrazza esterna il panorama si estende sulla distesa blu cobalto del mare. Deleo, lungo praticantato all'estero, fa dei sapori e dei profumi della Campania il suo baluardo. La sua cucina è un sublime connubio di grande equilibrio, selezionati ingredienti locali e raffinatezza contemporanea.

Scendiamo giù verso Maiori: al **Faro di Capo d'Orso** (www.ilfarodicapodorso.it - 089 877022) **Luigi,**



Pierfranco e Pio Ferrara continuano nel solco della tradizione di famiglia, gestendo un piccolo gioiello, molto elegante con le sue maioliche di ceramica dipinte a mano tipiche della costiera amalfitana. Lo scenario naturale è di

straordinaria suggestione: di fronte alla costa Amalfi, Atrani, Ravello, Li Galli e Capri con i suoi faraglioni si stagliano nei caldi colori di tramonti mozzafiato. **Lo chef Pierfranco Ferrara** è molto attento alla stagionalità delle materie prime, fondamentale per rispettare i sapori di ogni ingrediente. Il menù varia con l'alternarsi delle stagioni: le proposte sono improntate ad una cucina che rispecchia genuinamente le tradizioni del territorio, nella quale i sapori delicati del mare si affiancano a quelli decisi della terra. Il viaggio nella Terra del Gusto si conclude alle porte di Salerno: **Re Mauri** (www.remauri.it - 089 7633687) si distingue nel panorama dei locali gour-

met italiani grazie alla sua spiccata personalità che ne fa un vero tempio del gusto, un ristorante per veri intenditori. Basta percorrere i pochi metri che separano l'ingresso dalle ampie sale sospese tra il cielo e



il mare della Costa d'Amalfi per entrare in una dimensione assolutamente nuova del concetto di ristorazione. I piatti dello **chef Lorenzo Cuomo** sono l'identità di Re Mauri, ne rappresentano insieme il frutto e le radici. Sono

vere opere, espressione di bravura e ingegno, dove la creatività esalta l'essenza di ogni ingrediente, il piacere sublime di ogni sapore.

LE ISOLE

Con la Penisola Sorrentina, la parte del leone tra gli stellati Michelin la fanno le isole: Capri, con i ristoranti del **Capri Palace** ad Anacapri (www.capripalace.com - 081 9780111) offre una cucina di alto prestigio. **L'Olivo**, Due Stelle, è affidato allo **chef An-**



drea Migliaccio, che propone nuovi piatti e valorizzazione dei classici della cucina del territorio, con un'attenzione estrema alla selezione dei prodotti migliori che offre il Mediterraneo. Il **Riccio** presenta invece una cucina a vi-

sta, decorata con maioliche colorate di Vietri, ed un banco del pesce ricco di polipi e moscardini, saraghi e ricciole, aragoste e astici. Infine, la segreta stanza dei dolci, con babà, piccole capresi, delizie al limone e sfogliatelle.

Scendiamo giù, a due passi dalla Piazzetta, dove con **Mammà** (www.ristorantemamma.com - 081 8377472) **Gennaro Esposito** replica il concept culinario che lo ha reso famoso nel mondo. Concept che si sintetizza in tre elementi: tendenze della gastronomia contemporanea, regole della cucina mediterranea, i piatti della grande tradizione caprese. Leit motiv di tutte le ricette proposte in menu è la materia prima, che si traduce in prodotti freschi e genuini del territorio. Sono i migliori pescatori di Capri e agricoltori di Anacapri, selezionati personalmente da Esposito, a rifornire quotidianamente il ristorante. Per il nuovo nato, Esposito ha approntato

una squadra di collaboratori di prim'ordine guidata da **Salvatore La Ragione**, suo storico sous-chef. Passiamo ad Ischia, che ha il suo Due Stelle (strabilante esordio nella Michelin) con **Danì Maison** (www.danimaison.it - 081 993190). Qui lo **chef Nino**



Di Costanzo coniuga ricercate ed innovative intuizioni con la più antica e rinomata tradizione enogastronomica e contadina ischitana. "Perché, per crescere – dice Nino – è indispensabile rispettare le proprie origini". Quella di Nino

di Costanzo è una cucina semplice e raffinata al tempo stesso, sia negli ingredienti che nella preparazione, ideale a mantenere inalterati sapore, colore e consistenza. Ma soprattutto, essa si fonda sui preziosi insegnamenti familiari di Nonna Felicia e Mamma Concetta, che avvicinarono Nino alla passione per la cucina sin dall'età di undici anni; un amore di vecchia data, quindi, che si riverbera nella scelta delle materie prime effettuata rigorosamente di persona, nelle combinazioni che sappiano esaltare al meglio i preziosi ed insostituibili prodotti mediterranei e, soprattutto, nel creare ogni singolo piatto calandosi nei panni di chi lo assaporerà e rendendolo, in modo sempre diverso ed originale, una vera e propria opera d'arte.



Esordio stellato anche per **Il Mossaico** (www.termemanzihotel.com - 081 994722) di Terme Manzi Hotel e Spa di Casamicciola, dove lo **chef Giovanni De Vivo** propone una cucina che si caratterizza per una ricerca accurata di prodotti stagionali e per una piena valorizzazione delle eccellenze del territorio campano. De Vivo, oltre alla costante ricerca della qualità, nella composizione di un piatto



ne rispetta la materia prima ed il sapore semplice degli ingredienti, dando vita ad un equilibrio tra tradizione ed innovazione ricca di gusto.

A Lacco Ameno Indaco (www.reginaisabella.com - 081 994322) è il ristorante gourmet del prestigioso **Albergo della Regina Isabella** della **famiglia Carriero**. Lo **chef Pasquale Palamaro** propone una cucina moderna

e creativa, apprezzata dai palati sempre più esigenti della clientela internazionale.

Ultima annotazione dall'arcipelago: manca Procida. Ma è mai possibile che i giudici Michelin saltino a piè pari i gusti unici e la grande tradizione dell'Isola di Graziella, a partire dalla dinastia di **Crescenzo** alla Chiaiolella, in particolare con i figli **Renato e Girone Iovine**, oggi alla guida dei due rinomati locali isolani, e **Giovanni**, che con la inseparabile e brava moglie **Libera**, chef di caratura internazionale da tempo si è trasferito a Ischia; fino alla straordinaria innovazione del **Caracalé** a Marina Corricella di Nicola Meglio e Salvatore Ambrosino?

DINTORNI DI NAPOLI

Brusciano ha le sue Due Stelle con **Taverna Estia** (www.tavernaestia.eu - 081 5199633) affidata ai due fratelli **Franco e Mario Sposito**. Franco muove i



suoi primi passi in cucina, non ancora sedicenne, al fianco di papà Armando e mamma Margherita; Mario, esperto sommelier, cura la gestione del ristorante. Con Franco, forte delle sue esperienze internazionali, la cucina

diventa un laboratorio di sperimentazioni, dove in territorio ed i suoi frutti (coltivati in buona parte nella masseria di famiglia) vengono declinati per offrire sempre sensazioni nuove.

A Quarto, in piena area flegrea, il luogo della contaminazione è **Sud** (www.sudristorante.it - 081 0202708). Qui **Marianna Vitale** trae linfa e ispirazione



dai fermenti della terra, proponendo una lettura della tradizione per ricavarne colori inusuali e gusti imprevisi. Marianna con abilità e gusto coniuga ingredienti consueti e dimenticati, scarti improvvisi, alternative prevedibili. Questa

è la cucina di Sud, una sfida condivisa con **Pino Esposito**, che oggi è diventata un'affidabile compagine dello scenario gastronomico italiano.

Anche qui un'annotazione: non avrebbero sfigurato, tra gli stellati, due buoni riferimenti vesuviani come **I Curti** di Sant'Anastasia e il **Ghe Kalé** di San Paolo Belsito.



IN GIRO PER LA CAMPANIA

Ma la Campania riserva autentiche sorprese in fatto di cucina, con veri e propri templi del gusto. Il primo lo troviamo a pochi passi dalla Reggia di Caserta: **Le Colonne** (www.lecolonnemarziale.it - 0823 467494),



dove la tradizione culinaria di Terra di Lavoro oggi trova in **Rosanna Marziale** la sua più autentica e prestigiosa interprete. La sua è una cucina ispirata alla tradizione locale e prende spunto dalle preziose materie prime del territorio.

Passione, creatività e talento messi al servizio del buon gusto: avventuratevi in originali rivisitazioni della cucina tradizionale campana come la pizza al contrario, la mozzarella ripiena di tagliolini al basilico, ravioli gamberi e calamari con limoni di Sorrento, filetto di bufalo con salsa di ricotta e stracotto al Falerno. Gli ingredienti che non mancano mai nella sua cucina sono il pomodoro, la pasta e soprattutto la mozzarella di bufala, al punto che Rosanna è divenuta ambasciatrice nel mondo per il Consorzio di Tutela della Dop. "Dentro di me c'è una popolazione - dice la Marziale -. Io sono anche un contadino appassionato, un mangiatore sensuale, un bambino che si costruisce il suo catalogo di sapori, un vecchio fornaio. Essere chef mi dà la possibilità di avere il ruolo di solista creativo in questo coro di voci che ho dentro e che canta il cibo. Le mie partiture sono le ricette".

A Vairano Patenora **Renato Martino** continua la tradizione del nonno con **Vairo del Volturno** (www.vairodelvolturno.com - 0823 643018): qui la tradizione si traduce in piatti come le



millefoglie di bufalo e mozzarella con salsa verde di peschiole, il maialino nero casertano con salsa

di aglianico, il fagottino di pasta con scarola di brasato e crema di fagioli, il timballo di zita con ragù di bufalo, la cassata siciliana gelata con salsa ai frutti di stagione, la tartelletta di mela annurca con salsa al sidro del Sannio.



Cambio di provincia: spostiamoci a Telesse, dove al **Krèsios** (www.kresios.it - 0824 940723) il giovane **chef Giuseppe Iannotti** propone una cucina di studio, ri-

visitazione, molto tecnica, assolutamente divertente e interessante.

L'Irpinia ci accoglie con due ristoranti dalla fama con-



solidata: a **Vallesaccarda Oa-sis-Sapori Antichi** (www.oa-sis-saporiantichi.it - 0827 97021)

Michelina Fischetti propone piatti derivano dalla tradizione di famiglia o da informazioni orali raccolte sul territorio, rispolveran-

do nella memoria cucine piene di fumo e nonne impegnate ai fornelli. Quasi sempre le ricette vengono adattate ai tempi. I sapori netti, puliti e lineari permettono di gustare al meglio tutti gli elementi che compongono il piatto.

A Sorbo Serpico il **Marennà** (0825-986666) è il ristorante di **Feudi San Gregorio**. Lo



chef Paolo Barrale, origini siciliane, ha una grande scuola alle spalle. La sua cucina è tipica senza banalità, moderna senza effetti speciali. Con un elegante design, Marennà è un simbolo della cultura

dell'accoglienza di Feudi San Gregorio.

Il nostro tour tra i sapori regionali si conclude nel salernitano: alla **Locanda Severino** (www.locandaseverino.it - 0975 393905) di Cag-



giano, pittoresco paese arroccato su uno sperone roccioso, il locale offre un romantico viaggio tra prodotti rari e sapori perduti, alla ricerca di antiche ricette. Il menu viene aggiornato rispettando il

corso delle stagioni, selezionando il meglio che la natura offre attraverso le laboriose mani di contadini, allevatori e produttori del territorio. Nei locali di Palazzo Cafaro lo **chef Vitantonio Lombardo** propone nuove creazioni unite a reinterpretazioni per ritrovare sapori perduti.

A Eboli il **Papavero** (www.ristoranteilpapavero.it - 0828 330689) è un piccolo ristorante nel centro storico: 30 posti ricavati dal patron Maurizio Somma in



un'elegante casa arredata in modo moderno e creativo. La cucina dello **chef Fabio Pesticcio** prende spunto dal meglio della Piana del Sele e del Golfo di Salerno per

creare un nuovo mood gastronomico, rispettoso della tradizione, ma al tempo stesso evoluto.

In una vecchia cantina di Mercato San Severino,



Casa del Nonno 13 (089 894399)

è un angolo di Abruzzo nel cuore della Campania. Nel locale, che ancora conserva il profumo del mosto, potrete assaggiare specialità della casa come pasta cacio e seppie ma anche il baccalà preparato secondo una vecchia ricetta abruzzese. Ottimi anche i dessert come il cono di sfogliatella, resa più golosa con l'aggiunta di miele e frutto della passione.

Proseguiamo nella Piana del Sele: a Paestum **Le Tra-**

be (www.letrabe.it - 0828 724165)

è il ristorante della Tenuta Capodifiume, un'oasi naturale di 10 ettari attraversata, appunto, dal fiume Trabe. Lo **chef** è **Peppe Stanzione**, un alchimista del gusto, che con maestria combina ingredienti

rispettando i loro sapori originari. Siamo in piena cucina mediterranea: alla Trabe non mancano mai pasilico, alloro, prezzemolo e triti di erbe aromatiche.

Il nostro viaggio finisce a Valva, nell'Alta Valle del Sele.

All'Osteria Arbustico (0828

796266) Cristian Torsiello prende a piene mani da un territorio ricco di materie prime, che cucina con tecniche nuove. Da non perdere la trota del Sele, marinata leggermente affumicata e cavolfiore;

spaghettoni con cime di rapa, aringa e peperoncino; agnello e carciofi.



CAMPANIA (6 ★★, 33 ★)

Località	Prov.	Stella	Locale
Sorbo Serpico	AV	★	Marennà
Vallesaccarda	AV	★	Oasis-Sapori Antichi
Telesse Terme	BN	★	Krèsios
Caserta	CE	★	VAiro del Volturmo
Brusciano	NA	★★	Taverna Estia
Isola di Capri/Anacapri	NA	★★	L'Olivo
Isola di Capri/Anacapri	NA	★	Il Riccio
Isola di Capri	NA	★	Mammà
Castellammare di Stabia	NA	★N	Piazzettà Miliù
Isola di Ischia/Casamicciola Terme	NA	★N	Il Mosaico
Isola di Ischia	NA	★★N	Dani Maison
Isola di Ischia/Lacco Ameno	NA	★	Indaco
Massa Lubrense/Nerano	NA	★★	Quattro Passi
Massa Lubrense/Nerano	NA	★	Taverna del Capitano
Massa Lubrense/Termini	NA	★	Relais Blu
Napoli	NA	★	Il Comandante
Napoli	NA	★	Palazzo Petrucci
Napoli	NA	★N	Veritas
Pompei	NA	★	President
Quarto	NA	★	Sud
Sant'Agata sui Due Golfi	NA	★★	Don Alfonso 1890
Sant'Agnello	NA	★	Don Geppi
Sorrento	NA	★	Il Buco
Sorrento	NA	★	Terrazza Bosquet
Vico Equense	NA	★★	Antica Osteria Nonna Rosa
Vico Equense	NA	★	Maxi
Vico Equense/Marina Equa	NA	★★	Torre del Saracino
Amalfi	SA	★	La Caravella dal 1959
Caggiano	SA	★	Locanda Severino
Eboli	SA	★	Il Papavero
Maiori	SA	★	Il Faro di Capo d'Orso
Mercato San Severino	SA	★	Casa del Nonno 13
Paestum	SA	★	Le Trabe
Positano	SA	★	La Sponda
Positano	SA	★	Zass
Ravello	SA	★	Rossellinis
Salerno	SA	★	Re Mauri
Valva	SA	★	Osteria Arbustico

WINE&THECITY, DIECI ANNI DI EBBREZZA CREATIVA A NAPOLI



Napoli festeggia 10 anni di ebbrezza creativa: Wine&Thecity (www.wineandthecity.it) celebra il suo decennale. Dal 5 al 26 maggio, cento luoghi della città si aprono alla più trasversale e gioiosa "festa mobile": sono musei e palazzi storici, ma anche spazi privati, boutique e ristoranti, ipogei millenari, chiese barocche, alberghi e percorsi urbani. Una mappa estesa che va dalla collina di Posillipo al centro storico, passando per le vie di Chiaia. Il MANN, il Museo Archeologico Nazionale di Napoli, accoglierà il 5 maggio il grande evento inaugurale. Performance di danza, concerti, reading, degustazioni, cene, visite teatralizzate e molto altro animeranno la città in un crossover di suggestioni fino al 26 maggio. Il vino è il filo che unisce questa trama fitta e multiforme di appuntamenti, è il motore di tutto: circa cento cantine da tutta Italia partecipano ogni anno al progetto. Per la prima volta dal 12 al 14 maggio il Complesso monumentale di San Domenico Maggiore, nel cuore del centro antico, ospiterà l'Enoteca della Banca del Vino di Slow Food con una grande selezione di etichette e i Laboratori di degustazione con vini proposti e selezionati dalla guida Slow Wine.

Wine&Thecity nasce da un'idea di **Donatella Bernabò Silorata** ed è un progetto indipendente realizzato con il contributo di sponsor privati quali Ferrarelle, Kimbo, Pastificio dei Campi, Motorvillage Napoli, nonché con il sostegno di Aeroporto Internazionale di Napoli e il supporto di ANM. La rassegna gode del patrocinio del Comune di Napoli e del Movimento Turismo del Vino.



©Matteo Manfredi

IL GIGANTE NAPOLETANO

Albergo dei Poveri, la storia del grande progetto di Ferdinando Fuga, alla ricerca del suo futuro

di ROBERTO COLONNA

Carlo Sebastiano di Borbone, che sarà conosciuto, dopo il 1759, come Carlo III, non ebbe esitazioni. Già la prima volta che Padre Rocco, con la sua consueta e appassionata oratoria, gli sottopose l'idea, a Carlo sembrò ottima, perché coniugava principi illuministici, caritatevoli e di buon governo, necessari per avere quella buona fama a cui ogni sovrano aspira. Fu così che affidò a Ferdinando Fuga l'edificazione di un imponente palazzo che avrebbe dovuto offrire un tetto e un pasto caldo a tutti gli indigenti del regno. Nacque "o' Serraglio", "o' Reclusorio", vale a dire il Real Albergo dei Poveri, il cui progetto prevedeva una struttura rettangolare con una facciata di circa seicento metri e i lati minori di oltre cento. Il risultato finale fu un tantino più modesto, visto che proprio la facciata che oggi si può ammirare, misura quasi la metà rispetto alle intenzioni originarie. Ciononostante, l'Albergo dei Poveri resta una delle costruzioni pubbliche più grandi del mondo, sebbene un destino da incompiuto abbia contraddistinto quasi

tutta la sua lunga storia. Infatti, i propositi di accoglienza furono soddisfatti solo in parte ricevendo in alcune stanze gli orfani dell'Ospedale dell'Annunziata per insegnargli un mestiere, ma per decenni l'Albergo dei Poveri fu utilizzato essenzialmente come carcere. Nell'Ottocento ospitò anche una scuola di musica, mentre negli anni Trenta del secolo scorso ricettò il tribunale dei minori; nei suoi scantinati, invece, si rifugiarono gli abitanti della zona durante i duecento bombardamenti alleati dell'ultimo conflitto mondiale; dal dopoguerra in avanti tra le sue mura trovarono spazio una scuola elementare, un cinema, alcuni uffici del Comune, varie officine meccaniche, una succursale dell'Archivio di Stato, un paio di aule dell'allora facoltà di sociologia e, addirittura, una mostra di repliche di dinosauri. Un vero e proprio caleidoscopio di situazioni, vicende, storie e solidarietà. Non deve dunque sorprendere se il protagonista "L'Auberge des paure", il bel romanzo di Tahar Ben Jelloun, ritrovi proprio qui il senso della sua vita.

Dal 1999 una “lenta” ristrutturazione sta tentando di restituire alla città questo prezioso monumento e, soprattutto, di assegnargli una precisa identità e funzione. Qualche anno fa si provò, senza successo, di farne la sede dello Stoà. La Regione Campania prese in considerazione l'ipotesi di trasferire al suo interno tutti i suoi uffici. Poi si pensò di affidarne la gestione a uno dei grandi musei internazionali (tra i vari nomi circolava, addirittura, quello, suggestivo, della fondazione Guggenheim): forse la soluzione più efficace, anche per rivalutare il quartiere in cui sorge. Negli ultimi tempi si sta valutando la possibilità di concedere una parte dell'edificio al dipartimento di veterinaria. In fondo, le potenzialità del capolavoro di Fuga sono enormi, basta solo avere un po' di quello stesso talentuoso coraggio che ebbe re Carlo quando decise di avviarne la costruzione.



Lo scorso dicembre sono terminati i lavori di riqualificazione dei giardinetti di piazza Carlo III. Il primo passo di un lungo percorso che si prefigge il recupero di questa zona di Napoli. Un progetto ambizioso che, se saranno esaudite le richieste dei comitati di quartiere, prevede, oltre al completo restauro di palazzo Fuga, anche una stazione della cosiddetta linea 10 della metropolitana, i cui capolinea saranno piazza Cavour e la stazione dell'Alta Velocità di Afragola.



Rubrica SPORT E SOCIETÀ

di GIANFRANCO COPPOLA



Napoli e Diego, amore infinito

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

I bagno di folla, a gennaio, per lo spettacolo in suo onore al Teatro San Carlo. E tra qualche mese, a maggio, la processione laica per il trentennale dal primo scudetto. In mezzo, prima, dopo, Diego Armando Maradona e il Napoli. Una storia senza sosta, senza fine. Si amano, si cercano, anche se lontani. Per un rapporto intenso, un legame misterioso. Quasi ossessivo. A Napoli la devozione verso l'argentino è trasmessa nelle famiglie. Dai padri ai figli, poi ai nipoti. Quasi un assioma, o una poesia da mandare a memoria per le feste natalizie. Maradona si ama, si adora. Si seguiva con il pensiero, con uno striscione, una preghiera in silenzio anche quando se la passava male, sospeso tra la vita e la morte, la droga, i problemi sentimentali e familiari. Come un parente discreto ma presente. E lo sarà ancor di più ora, con Diego naturale portavoce di Napoli nel mondo nel suo nuovo ruolo alla Fifa di nuovo conio voluta da Gianni Infantino.

Assieme hanno raggiunto il massimo, il più punto più alto dell'esistenza. Diego ha dominato con l'Argentina, ha vinto un Mondiale praticamente da solo, oltre 30 anni fa. Ma ha fatto fatica a collocare la sua dimensione al Barcellona, per esempio. In Catalogna c'era qualche forza che ostacolava la sua grandezza. Forse l'essenza stessa del club blaugrana, *mes que un club*, frase spiegata sui seggiolini del Camp Nou. Mentre il Napoli non apparteneva all'élite del pallone, mai uno scudetto, qualche piazzamento in alta quota, la gloria del calcio olandese con Luis Van Nistelrooy. In ogni caso lontano dalle milanesi, dalla Juventus. È stato lui a colmare quel vuoto, a



portare società, città, compagni verso il successo, in Italia ed Europa. In Spagna è ancora soprannominato El Pelusa. A Napoli è stato Diego, El Diego, El Diez. A Napoli ha scovato il teatro dei sogni, suoi e dei tifosi.

Tre anni fa Maradona si presentò al San Paolo durante Napoli - Roma, seduto affianco al presidente azzurro Aurelio De Laurentiis.

C'era Rafa Benitez in panchina. Semifinale di Coppa Italia, la sua presenza incendiava il tifo e trascinava gli azzurri, come posseduti dall'onda emotiva, da quella travolgente e inspiegabile osmosi sentimentale. Minuti di delirio collettivo, giallorossi travolti, 3-0, Napoli in finale. Ma il pubblico aveva fiato e cori solo per lui. E sarà sempre così, anche se l'idea di una collaborazione con Aurelio De Laurentiis non dovesse aver luogo, causa Equitalia o il controverso carattere di entrambi. Perché a Napoli Maradona si ama. Punto.



WALK OF LIFE: LA RICERCA CORRE DA NAPOLI NEL MONDO

Ritorna la “maratonina” di Telethon per raccogliere fondi contro le malattie genetiche rare

di CARLO CANTALES

La “Ricerca” opera e procede giorno dopo giorno in uffici, laboratori ed università nel silenzio del quotidiano, segnando il progresso di una società, ma soprattutto la possibilità di miglioramento della vita di tante persone.

Lo “Sport”, il più grande contenitore trasversale di emozioni ed esperienze, viatico di socializzazione ed aggregazione, ma anche di condivisione e solidarietà, capace di azzerare disparità e provenienze tra sorrisi e competizione.

Mondi diversi, all'apparenza incongruenti e lontani, ma che grazie alla Fondazione Telethon si avvicinano e si sovrappongono a supporto di una causa, quella delle malattie genetiche rare, un mondo fatto di oltre 7000 patologie da cui solo poche migliaia (o addirittura poche centinaia) di persone al mondo sono affette e per cui, solo in rari casi, si riscontrano i necessari investimenti.

Parallelamente alla ventennale tradizione della “maratona” televisiva natalizia che supporta la raccolta di fondi per i progetti e gli obiettivi dell'ente di ricerca, se n'è affiancata nell'immaginario comune un'altra, fatta di solidarietà e... di corsa vera! Un modo per accorciare le distanze con un pubblico diverso ai temi cari alla Fondazione, per far conoscere da vicino il lavoro ed i tanti sforzi messi in campo, correndo lungo le strade italiane assieme a chi vive questa realtà ogni giorno.

Stiamo parlando della “Walk of Life di Telethon” che, come sottolinea **Francesco Lettieri**, Area Manager di Campania della Fondazione, “è una manifestazione sportiva che prevede una corsa di 10 km per agonisti ed una passeggiata a passo libero e non competitiva di 3 km aperta a famiglie, associazioni, istituzioni, aziende, scuole, gruppi, senza esclusione alcuna, anzi con tanti diversamente abili al via. Un evento

non solo sportivo e di raccolta fondi a sostegno della ricerca sulle malattie genetiche rare, ma anche una forte attività di sensibilizzazione territoriale sul tema della diversità e della disabilità attraverso le testimonianze e la presenza dei ricercatori, dei pazienti, delle loro famiglie e dei volontari che li assistono”.

Una festa di sport e solidarietà che ha visto nella città di Napoli il proprio trend di continua crescita, sia in termini di raccolta fondi che di partecipanti, facendola divenire capofila del progetto.

L'importanza dell'evento campano è legato all'attività che dal 1994 svolge sul territorio il TIGEM di Pozzuoli, Istituto Telethon di Genetica e Medicina, cui vengono destinate le risorse raccolte; un'eccellenza meridionale in cui operano tanti giovani e tanti stranieri, sotto la direzione del Dott. **Andrea Ballabio** che afferma “Vogliamo far conoscere ai napoletani non soltanto i progressi compiuti nel campo della ricerca, ma anche il lavoro dei ricercatori, il loro volto, le sensibilità di ciascuno e, per questo, marceremo e correremo insieme per il bene comune”.

L'appuntamento 2017 è previsto per i prossimi 13 e 14 maggio a Piazza Municipio, con la tradizionale prima giornata dedicata alla sensibilizzazione nel villaggio della WoL, mentre la domenica ci si proietterà nella corsa, sfoggiando la maglia che sarà consegnata a tutti gli iscritti all'interno del “kit del ricercatore”, con



Andra Ballabio, Direttore dell'Istituto Telethon

uno zainetto ricco di tanti prodotti offerti dalle aziende partner. Con le iscrizioni, effettuabili sul sito della Fondazione Telethon o mediante i tantissimi supporter in possesso degli appositi tagliandi, si sosterrà il proseguo del lavoro del TIGEM e di tutti coloro che dedicano il proprio tempo a chi ne ha bisogno.

Sarà un appuntamento cui non mancare, con la mente concentrata sullo slogan “Corri per te! Corri per la Ricerca! Corri per chi è affetto da una malattia genetica rara!”





La stagione 2016/2017 degli Azzurri tra passato, presente e... futuro

ESPERTO DI CALCIO E APPASSIONATO CULTORE DEL NAPOLI

Sono trascorsi già diversi mesi dall'inizio della stagione, contrassegnata da alti e bassi e con l'handicap legato alla cessione del centravanti argentino (di cui il tifoso non vuole neanche più sentire il nome), che ha avuto un ruolo centrale nello sviluppo del progetto Napoli, con una dote di 36 reti realizzate, capaci di fruttare la piazza d'onore e il diritto a partecipare al champions league, dopo l'infelice esperienza di qualche anno fa, allorché neanche la conquista di 12 punti consentì agli azzurri il passaggio agli ottavi di finale.

Le prime giornate hanno messo in luce il centravanti polacco Milik, giocatore "vero", perfettamente integrato, forte di un atletismo giovane e strutturato, in grado di far salire la squadra e, soprattutto, di finalizzare la grande mole di lavoro della stessa, facendo intravedere ottime potenzialità, almeno fino al momento del grave infortunio al legamento crociato ed al conseguente lungo stop, dal quale – grazie al lavoro del dr. De Nicola e del suo staff, abbinato alla forza di volontà del ragazzo – sta venendo fuori. Tale imprevisto contrattempo ha reso il lavoro di Sarri ancora più indirizzato alla ricerca di soluzioni

alternative che dessero garanzie di buon gioco e di risultati all'altezza delle aspettative di una piazza sempre più esigente, forte di una striscia consecutiva di piazzamenti europei di ben sette anni.

Si è quindi giunti alla soluzione del "falso nueve", individuato nel folletto belga Mertens, scoperto dal tecnico di Figline Valdarno punta centrale dell'attacco azzurro, in ragione dei ripetuti esperimenti falliti con Gabbiadini, approdato in Premier League, fra mille tentennamenti del patron De Laurentiis, che nel filiforme e taciturno giocatore orobico ha sempre creduto, così raffreddandosi i reciproci rapporti.

Con questa nuova formula, dopo un periodo iniziale stentato, i risultati hanno ripreso consistenza, pur fra alti e bassi, il tutto nell'ebbrezza della doppia sfida con i campioni d'Europa ed intercontinentali del Real Madrid, al netto delle enormi difficoltà incontrate nel doppio confronto, figlie di un divario ancora molto marcato fra le due compagini, che richiamano alla memorabile sentenza di Fabio Capello, allorché definì il nostro campionato "non allenante".

La ripresa dell'attività del gigante Milik, abbinata alla sempre maggiore confidenza con gli schemi

sarriani del centravanti, maglia 32, Pavoletti, dovranno contribuire a dare lustro alle rinnovate ambizioni partenopee, ponendo Aurelio de Laurentiis di fronte al dilemma di confermare il trend di questi anni, migliorando la rosa del Napoli, rendendola più competitiva e capace di lottare per la conquista del titolo, valorizzando al massimo la lungimirante politica dei giovani, a patto di non cederli al migliore offerente. Insomma, in questa stagione, il patron dovrà definitivamente sciogliere il nodo che tanto sta a cuore dei napoletani, optando per la conferma dei pezzi migliori (modello "squadre di vertice"), distaccandosi dal modus procedendi delle realtà periferiche (Udinese in primis), che mirano esclusivamente al mero galleggiamento, al freddo business, modificando, anno per anno, l'assetto dell'undici in campo, con la compiacenza di una tifoseria evidentemente priva di reali ambizioni.

Ecco, deve essere questa la strada da seguire per l'ulteriore e definitivo salto di qualità, al netto di una diversa e più efficace strategia volta al potenziamento del settore giovanile, senza la quale diminuiscono le possibilità di autofinanziamento e di reale crescita.

QUANDO LA SALUTE È QUALITÀ

CASA DI CURA "OSPEDALE INTERNAZIONALE"

Via Tasso, 38 – 80121 Napoli
Tel. 081 7612060

Info.ospedaleinternazionale@hcitalia.it
www.hcitalia.it

La partoanalgesia è il servizio gratuito che l'Ospedale Internazionale di Napoli mette a disposizione delle sue pazienti per contrastare l'uso indiscriminato del taglio cesareo. Un'iniziativa di eccellenza che conferma la filosofia aziendale della struttura accreditata con il Servizio Sanitario Nazionale.

Moderna, ma con forti radici: la storia della Casa di Cura inizia nel 1884 quando Lady Harriet Bentink donò un'ingente somma, al fine di dotare l'area napoletana di una struttura sanitaria, non confessionale, che fosse di riferimento per le varie colonie straniere. La rinascita dell'Ospedale Internazionale risale al 1981 quando il Professor Corrado Tangari con la moglie, la dottoressa Hanna Maria Koller, diedero alla struttura un nuovo e moderno assetto organizzativo, ottenendo la convenzione con il SSN nella prima classe funzionale. Con i suoi 50 posti letto destinati alla degenza ordinaria, dei quali 10 riservati al day surgery e day hospital, l'Ospedale Internazionale garantisce elevati livelli di assistenza nelle discipline di Chirurgia Generale, Ostetricia e Ginecologia, Oculistica e Medicina Generale.

Prendendo spunto dal DCA 109/2016 della Regione Campania, la Casa di Cura "Ospedale Internazionale" ha deciso di offrire gratuitamente la Parto-Analgesia, pensata con l'obiettivo di contrastare il ricorso al

taglio cesareo: la Campania detiene il record percentuale di parti cesarei sul totale di parti con il 61,80%, una differenza insostenibile, rispetto al tasso ideale indicato dall'OMS, compreso tra il 10% e il 15%.

Questa umanizzazione dell'approccio assistenziale è lo spirito che guida l'intera organizzazione della Casa di Cura "Ospedale Internazionale" che si ispira all'etica del premio Nobel dottore Albert Schweitzer, medico svizzero, riassumibile nel "A qualunque ora Voi veniate, troverete sempre luce, aiuto e comprensione umana".





CINICA "MEDITERRANEA"
Via Orazio, 2 – 80122 Napoli (NA)
Tel. 081 7259222
prenotazioni@clinicamediterranea.it
www.clinicamediterranea.it

Celeste Condorelli

ALCOOL, FUMO E DROGHE COME PREVENIRE GLI ECCESSI

Gli appuntamenti di Mondo Donna curati da Celeste Condorelli, amministratore della Clinica

di **SABRINA SUPINO**

Siamo davvero una società contro le droghe? Con queste parole **Celeste Condorelli**, amministratore delegato della Clinica Mediterranea, apre il quarto appuntamento di "Mondo Donna".

Presente all'incontro **Alessandra Clemente**, assessore alle Politiche Giovanili del Comune di Napoli, sottolinea l'importanza di creare una città per i giovani che sia in grado di garantire loro dei diritti offrendo maggiori



Alessandra Clemente

alternative per il tempo libero. Ancora oggi la droga è un "argomento tabù", dichiara **Edoardo Polidori**, direttore UOC Dipendenze patologiche di Forlì azienda USL della Romagna, che nel suo intervento cerca di rispondere ad importanti quesiti: "Bisognerebbe iniziare un percorso culturale sulle droghe – dichiara – e cominciare ad ammettere che fanno parte della storia del

nostro Paese, parlarne chiaramente nelle scuole e anche con i nostri figli".

Gli adolescenti non hanno bisogno di sentirsi dire cosa è giusto o cosa è sbagliato, ma devono essere guidati ed imparare il vero significato della parola libertà: liberi di scegliere la propria strada. "Gli adulti - secondo l'esperto - devono imparare a raccontare storie, non a dare consigli. Devono intrecciare il sapore con il sapere". È questa la cosa più difficile da fare, sia per i genitori che per gli insegnanti: è facile dire ai giovani cose che già conoscono, il difficile sta nel "sorprenderli". "Insegnate ai vostri figli ad essere avventurieri ed eroi e date loro ali e radici da tenere sempre insieme" –: con questo consiglio Polidori conclude il quarto appuntamento di "Mondo Donna".





BE MORE HUMAN LAB TECNOLOGIA PER GLI SPORTIVI

Valentina Sanfelice di Bagnoli spiega le finalità del Centro di ricerca e sperimentazione

di CARLO CANTALES

Lo sport e il movimento continuano sempre più a crescere, a strutturarsi e ad evolversi, tra abbigliamento, attrezzature e tecnologie, cui talvolta finiscono per affiancarsi la ricerca e l'innovazione, spesso per la capacità di visione a lungo termine di alcuni imprenditori.

Esempio positivo di questa possibilità è il neonato "Be More Human Lab", centro di studio ed analisi del movimento, con campo base a Napoli, in Città della Scienza.

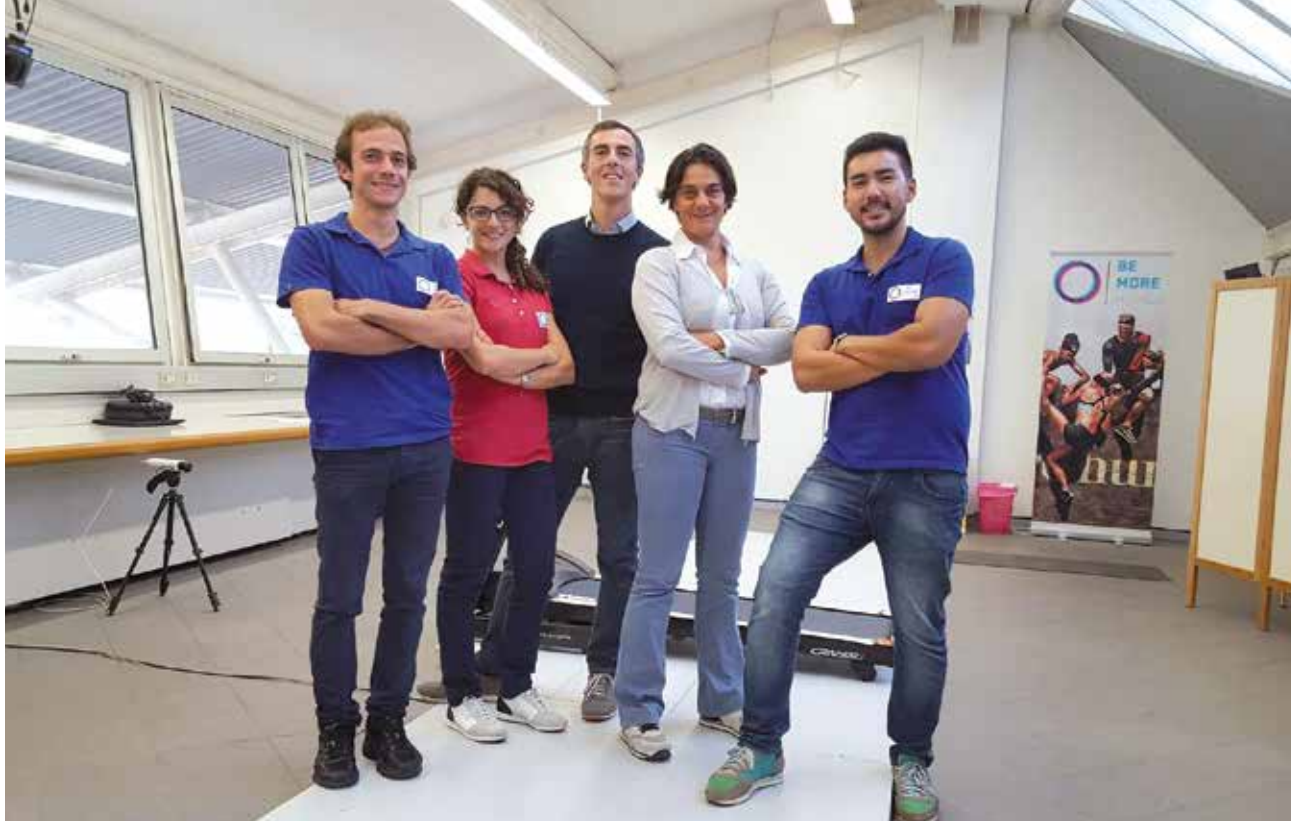
"Il Be More Human è un laboratorio privato – spiega **Valentina Sanfelice di Bagnoli**, fondatrice del Centro – che si propone come riferimento, unico in Campania, per la valutazione funzionale computerizzata del movimento sportivo: potendo contare su tecnologie d'avanguardia, offriamo numerosi test non invasivi che riguardano sia valutazioni generali delle condizioni muscolo-scheletriche dei soggetti,

come ad esempio esami posturali o di morfologia del rachide, e valutazioni delle capacità coordinative e di equilibrio, sia valutazioni più specifiche per la specifica disciplina sportiva praticata, come test di forza esplosiva e reattiva, resistenza alla fatica, nonché analisi dettagliate della biomeccanica di corsa e della pedalata.

Quindi le applicazioni dei vostri sistemi non sono legate esclusivamente allo sport...I sistemi avanzati di cui disponiamo sono estremamente versatili e ben si prestano a venire incontro alle diverse esigenze che possono scaturire nel mondo sportivo e non solo; molte applicazioni riguardano anche la salute e il benessere generale dell'individuo.

Qual'è il concept di questo progetto?

Ci siamo resi conto di come sempre più spesso nell'ambito sportivo siano necessari strumenti



Valentina Sanfelice di Bagnoli con lo staff del Centro

di analisi oggettivi per valutare le condizioni biomeccaniche dell'atleta e la corretta esecuzione del gesto atletico, che vadano ad integrare l'analisi visiva con un bagaglio di informazioni importantissime nella pianificazione e nel monitoraggio dell'attività. L'avvento della tecnologia nel campo della valutazione biomeccanica non deve essere visto con diffidenza, poiché è uno strumento prezioso che arricchisce il nostro sapere e la nostra esperienza, permettendo di oltrepassare i limiti dell'osservazione umana e raggiungere prestazioni sempre migliori.

Ricerca ed applicazione: il vostro mix funziona?

Uno dei nostri obiettivi è proprio quello di sfruttare al meglio le potenzialità dei nostri sistemi per sviluppare nuovi protocolli di intervento che abbiano un utilizzo pratico. Vogliamo essere un supporto concreto per chiunque segua uno stile di vita attivo e pian piano ci stiamo riuscendo, grazie soprattutto all'intenso lavoro di squadra dello staff che lavorano in laboratorio. Di centrale importanza in questo progetto è infatti la multidisciplinarietà del team: il nostro punto di forza è proprio il combinare le conoscenze cliniche dello staff medico-fisioterapistico con le competenze dei tecnici sportivi e con le capacità di progetta-

zione di un bioingegnere. Da questo mix nasce il nostro sguardo al futuro, tentando giorno dopo giorno di renderlo sempre più vicino ed alla portata di tutti!





Dodici *rendezvous*



Chalet Ciro
Via Caracciolo
80122 Napoli
Tel. 081 669928



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



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



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



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



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



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



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



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



La Feltrinelli
Piazza Giuseppe Garibaldi
80142 Napoli
Tel. 081 199151173



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



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



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



Centro Commerciale Vomero
Via Luigia Sanfelice, 4
80127 Napoli



Sarnacchiaro Store
Via Gian Lorenzo Bernini, 14
80129 Napoli
Tel. 081 5780013



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



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



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



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



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



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



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



Sarnacchiaro Smoke
Via Rua Catalana, 79
Via Cimarosa, 67/C
80129 Napoli



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



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



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

Oroscopo

> Di Leo Bulero



Ariete

Il mondo va alla rovescia, ma voi non potete cambiarlo. Se riuscite a capire e, soprattutto, rispettare questo semplice assioma, avrete giornate non solo più tranquille, ma anche più prolifiche. Non è detto poi che qualcosa non cambi davvero e a vostro vantaggio. Comunque, un fine settimana in qualche amena località di vacanza in questo inizio di primavera non guasterebbe.



Toro

Siete stanchi, ed è normale, le giornate sembrano non finire mai. Tuttavia, se vi guardate intorno, dovrete essere soddisfatti di voi stessi. A voler essere pignoli, infatti, nella vostra agenda, l'unica voce non ancora spuntata, è l'impegno settimanale con una qualunque, quanto necessaria, attività sportiva. Nei prossimi mesi, ricordate che, se tempo addietro avete fatto delle promesse a qualcuno, è il momento di esaudirle.



Gemelli

È un momento di particolare serenità, anche se, non ne siete consapevoli. Godetevi, allora, le prime giornate di sole, facendo lunghe passeggiate a piedi con il partner o un amico e vedrete gli avvenimenti in un modo differente. Se la sera non riuscite ad addormentarvi, provate a non mangiare formaggi per un po'.



Cancro

I pensieri vi attanagliano e gli impegni si accavallano. Il vostro proverbiale guscio, però, non solo vi proteggerà, ma vi sussurrerà quel mantra che ben conoscete e che potrebbe, ancora una volta, aiutarvi: affrettati lentamente. A buon intenditor, poche parole. La domenica, dopo pranzo, è consigliata una breve pennichella.



Leone

L'insopportabile allergia al polline è arrivata puntuale come ogni anno, rendendo le vostre mattinate un inferno. A ben vedere il problema non è l'allergia (almeno non solo), ma alcuni vostri atteggiamenti. Sarebbe opportuno un'approfondita analisi coscienziale. O, magari, potrebbe bastare due chiacchiere "vere" con le persone che vi vogliono bene.



Vergine

Questo trimestre vi vedrà molto impegnati con il lavoro. Le vostre giornate saranno intense e la sera, quando tornerete a casa, sarete esausti. Ciononostante, è essenziale che non trascuriate le persone che vi sono vicine: da loro traete quella forza che vi permette di ottenere quei risultati così importanti per la vostra carriera. In fondo, è sufficiente qualche coccola al partner e ai figli per far quadrare il cerchio e ricaricare lo spirito.

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

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



Bilancia

La tempesta sta finendo e, pian piano, un bel sole prenderà il suo posto. I pezzi più difficili del "puzzle" troveranno il loro posto e potrete ritrovare quella serenità che in questi mesi era stata messa a dura prova. L'inizio della primavera è il momento giusto per organizzare un breve viaggio.



Scorpione

Non è un momento facile, il mondo sembra contro di voi. In parte è così. Ma avete una sola cosa da fare, rimboccarvi le maniche e riprendere la vostra vita. Iniziate dal lavoro. Poi sarà il turno della famiglia, dove una maggiore "creatività" vi permetterà di dare finalmente una svolta a una situazione che stenta ancora a mettersi in moto.



Sagittario

Quell'interesse che di tanto in tanto mostrate, in realtà nasconde un preciso desiderio che, sotto sotto, ben conoscete. Basta non esagerare, anche perché l'estate non è poi così lontana. La sera, prima di andare a dormire, una tisana fredda vi aiuterà a svegliarvi meglio il giorno successivo.



Capricorno

"Una rondine non fa primavera", vale a dire che un segnale isolato non permette di trarre delle conclusioni corrette. Cercate, dunque, di essere meno impulsivi e non condannate, sulla base di sensazioni, chi ha come unica colpa quella di volervi bene. Amore significa avere pazienza e cercare di capire l'altro. Qualche gelato ritornando a casa, potrebbe aiutarvi ad affrontare con più serenità le discussioni serali.



Acquario

Quel senso di rinascita che contraddistingue la primavera, ha contagiato il vostro animo. Volete cambiare, migliorare, mettere alle spalle il vecchio. Non avete torto. L'istinto, del resto, ci guida spesso proprio quando pare di star camminando al buio. Non abbiate paura di sperimentare nuove strade.



Pesci

I ricordi ogni tanto fanno capolino nei vostri pensieri al punto che qualche rimpianto sembra affacciarsi nelle vostre riflessioni. È normale, niente di cui sorprendersi, spesso il grigiore quotidiano rende più affascinante un passato o un potenziale futuro perché questi ultimi non potranno mai essere sottoposti alla prova dei fatti. In questi casi, comunque, un bel bicchiere di vino rosso scaccerà ogni dubbio.

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



Nuova risonanza magnetica alla Mediterranea.

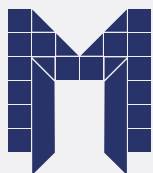
DIAGNOSTICHE CONVENZIONATE SSN

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

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

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

AL TERMINE DEL BUDGET ASL VERRANNO APPLICATE TARIFFE ISTITUZIONALI
VISITA IL SITO INTERNET WWW.CLINICAMEDITTERANEA.IT PER RIMANERE AGGIORNATO



MEDITERRANEA

STRUTTURA OSPEDALIERA AD ALTA SPECIALITÀ



agrelli&biasta

Servizi ambulatoriali e diagnostiche **convenzionate** **con il Servizio Sanitario Nazionale:**

- **Ambulatorio di Ostetricia e ginecologia**
(Visite ed ecografie)
- **Ambulatorio di cardiologia**
- **Radiologia**
(RX, TAC multislice, ecografie, mammografie, RMN)
- **Fisiokinesiterapia**
- **Laboratorio analisi**



www.clinicamediterranea.it

081 7259 222

chiama e prenota subito

Via Orazio, 2 – Napoli
Via Ponte di Tappia, 82 – Napoli

EVO43

**YOUR PRIVATE
BEACH CLUB**

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

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

LA APP EVO43 È DISPONIBILE SU

