

dodici

attualità
cultura
eccellenze

#dodicimagazine

MAURIZIO MANFELLOTTO

Parte da Napoli il treno del futuro

Free press di attualità, cultura ed eccellenze. N. 2 - Anno IX - Aprile 2018. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - DL 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art.1 Comma 1 Napoli Aut CNA/15/2016.



LUIGI DE FILIPPO
Giovani, restate al Sud
Innamoratevi del teatro

VITO GRASSI
Le richieste di Confindustria
per il rilancio del Mezzogiorno

NAPOLI CITTA' LIBRO
Capitale della cultura
con Festival e biblioteche

REGGIA DI CARDITELLO
Scienza, ricerca e arte
per rinascere dal degrado



L'evoluzione del sistema

www.cegelettronica.com

DIVISIONS: POWER - ELECTRONIC - RAILWAY - ENERGY - TRANSFORMER

MISSION

dodici è il magazine dell'eccellenze.

Dodici, significa "Mezzogiorno", ed è nato per portare in primo piano tutte quelle realtà imprenditoriali e culturali del nostro Paese.



Dodici Magazine racconta 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, insieme al nuovo Amministratore Unico, Maria Pia De Angelis, la rivista raggiunge l'attuale veste editoriale grazie anche 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.

MARIA PIA DE ANGELIS
AMMINISTRATORE UNICO

L'ITALIA CHE LAVORA

Scopri tutti i nostri servizi e le offerte
di lavoro su: www.gigroup.it

**La prima multinazionale
italiana del lavoro**

**LAVORO
RICERCA E SELEZIONE
FORMAZIONE**

**CONSULENZA HR
RICOLLOCAZIONE
OUTSOURCING**



Group
YOUR JOB, OUR WORK

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

Sito web:
www.dodicimagazine.com

Hanno collaborato a questo numero:
Marco Altore, Tina Andreoli, Sarah Bellofatto, Rosanna Bazzano, Paolo Calcagni, Arianna Caputo, Anna Flavia Cimmino, Alessandra Clemente, Giuliana Covella, Girolamo De Simone, Francesco Di Domenico, Antonio Di Luna, Nunzia Di Meo, Valentina Esposito, Federica Flocco, Thailija Gagliardo, Maresa Galli, Nicoletta Gallucci, Sarah Galmuzzi, Eugenio Gervasio, Andrea Grillo, Massimo Lo Cicero, Vincenzo Morrone, Flavio Pagano, Monica Piscitelli, Clotilde Punzo, Manuela Ragucci, Aurora Rennella, Raffaele Rinaldi, Giovanni Serritelli, Sara Stellabotte, Alessandro Tasini, Valeria Viscione

Segreteria di redazione:
Sabrina Supino

Pubblicità:
Bonsai Adv srl
Tel. 081.5515254
mail: amministrazione@bonsaiadv.it

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,

c'è un filo sottile che lega l'intervista di copertina con Maurizio Manfellotto, amministratore delegato di Hitachi Rail Italy, tra i leader mondiali nella costruzione di treni, a quella con Luigi De Filippo, che, contrariamente all'invito di Eduardo ("Se volete fare qualcosa di buono, fujtevenne 'a Napoli"), invita i giovani a restare. E Manfellotto non nasconde l'orgoglio, tutto partenopeo, di aver fatto di Napoli un centro di eccellenza per il trasporto su ferro in tutto il mondo. Nell'intervista non solo racconta come, nel giro di pochi anni, è riuscito a rilanciare un'azienda che oggi esporta soluzioni innovative per la mobilità in tutto il mondo, come le metropolitane "driverless", senza pilota, e i tram "evoluti" per le smart cities, ma anche come è possibile coniugare l'orizzonte digitale con l'occupazione qualificata, per rendere il sistema più competitivo. Nella sede di via Argine lo stanno già facendo, l'Industria 4.0 è già realtà.

Sempre in tema di innovazione e infrastrutture, Vito Grassi, vice presidente dell'Unione Industriali di Napoli, ci parla delle richieste degli imprenditori al nuovo Governo, esposte nella recente Assise di Confindustria, per rendere il Sud più competitivo.

Economia, in Campania, significa anche e soprattutto Turismo, così abbiamo chiesto ai Sindaci delle principali località della regione i loro programmi per la prossima stagione; agli assessori Matera (Regione) e Daniele (Comune di Napoli) le iniziative e, soprattutto, come sciogliere i nodi che impediscono il decollo del settore. Abbiamo, inoltre, ascoltato alcuni tra i rappresentanti delle principali organizzazioni di categoria: da tutti emerge la forte esigenza di "fare sistema" e di una forte sinergia tra istituzioni e imprese.

Ma anche la cultura è economia, e lo dimostra il cinema, con l'intervista al produttore Luciano Stella, che ci parla del un nuovo film d'animazione dopo il successo della Gatta Cenerentola, e la storica vivacità che caratterizza l'editoria napoletana, con Diego Guida, Rosario Bianco e Alessandro Polidoro che ci raccontano la sfida di "Napoli Città Libro".

Da questo numero DODICI si arricchisce di prestigiose firme per nuove rubriche: sono grato a questi amici per il loro contributo a delineare, nei rispettivi campi, un orizzonte di senso per le eccellenze di Napoli e del Mezzogiorno. E grazie soprattutto a voi Lettori, che anche attraverso i social ci gratificate del vostro consenso sempre più consistente. Noi, nel frattempo, siamo già al lavoro per il prossimo numero. Sempre al vostro servizio per un'informazione giusta, corretta, completa e trasparente.

FRANCESCO BELLOFATTO
DIRETTORE RESPONSABILE



PRIMO PIANO

Mete di primavera 2018, la Campania si presenta	6
La nostra cultura nel mondo	8
Napoli, vetrina internazionale	9
Serve un sistema di filiera	10



PERSONE & IMPRESE

Ha cuore napoletano il treno del futuro	12
Dieci anni di idee per Napoli	16
Rubrica – Non solo soldi	17
Digitale, Pmi più competitive	18
Fare impresa col Crowdfunding	20
Acen, Brancaccio presidente	22
Rubrica – Pari opportunità	22
Nauticsud, edizione da record	23
Sud, le richieste degli industriali	24
Mare, Osservatorio economico	25
Cambia faccia il Molo Beverello	26
Nuove competenze per la moda	27
Leonardo, nuovo sviluppo al sito del Fusaro	28
La BCC Napoli sostiene i giovani imprenditori	29
Nuova sala VIP a Capodichino	30
Kiton, lo stile di Napoli nel mondo	31
Premio “Napoli è donna” per 24 protagonisti	32



INNOVAZIONE

Rubrica - Napoli città giovane	34
Anche Cisco sceglie Napoli	35



PRESENZE & TENDENZE

Leggera, ironica e chic: ecco la primavera 2018	36
---	----



MUSICA

Neapolitan Memories, le radici di Renzo Arbore	40
Senese, mezzo secolo di musica vissuto senza nostalgia	41
Rubrica – Non solo canzonette	42



MULTIMEDIA

Luciano Stella: Film d'animazione, la sfida parte da Napoli	44
---	----

TESTI & TEATRO

Luigi De Filippo: Fujtevenne? No, restate al Sud	48
Un festival per l'editoria	50
Biblioteca Nazionale, lo scrigno dei saperi	52
Schifano: Un Dizionario appassionato sull'identità culturale	54
Cossia, un pugile "a fronte alta"	56
Quando il suono diventa parola	57
Rubrica - Il tempo della poesia	58
Rubrica - Cronache dalla città	59
Rubrica - Pagine sparse	60
Quel sentimento anti-Sud	63



MOSTRARTE

Voci di immagini	64
Scatti d'arte	65



ITINERARI/LUOGHI & SAPORI

Reggia di Carditello, rinasce il gioiello borbonico	68
Riparte da Casalbore l'Irpinia dei Castelli	71
Rubrica - Mappe interiori	72
Museo del Vino, al via il canale MAVV TV	73
Pastiera e colomba, tutti gli aromi di Pasqua	74
Rubrica - Il cuoco galante	80
Rubrica - Campania che bevi	81
Napoli e il baccalà, un amore antico	82
Una giovane imprenditrice rilancia la Vigna del Re	83
Fryttati, il successo del gusto napoletano	84
Si fa presto a dire bar...	85
Rubrica - Pomo stories	86



BENESSERE

Rubrica - Pediatria	88
Terapie personalizzate contro l'epatite C	89



SPORT

Rubrica - Tiro liberissimo	90
Rubrica - A bordo campo	91
Il Posillipo si tinge di rosa	92
Folgore Massa, vincenti senza palasport	92



DODICI Rendezvous

94



METE DI PRIMAVERA 2018 LA CAMPANIA SI PRESENTA

I Sindaci delle principali località costiere parlano dei loro attrattori turistici

di **VINCENZO MORRONE**

Nella classifica delle regioni più visitate in Italia nel 2017 la Campania è al settimo posto, ma al primo nel Sud, con circa 19 milioni di presenze. Un dato, nonostante la crescita sostenuta negli ultimi anni, che impone un maggior impegno sul versante dello sviluppo turistico, e della stessa capacità di fare sistema, da parte delle principali località campane a forte attrazione turistica. Abbiamo ascoltato i rappresentanti istituzionali sui programmi e le strategie di sviluppo e l'offerta che mettono in campo per il 2018. "A Procida, dal 2014 al 2017 gli sbarchi turistici sono passati da 170.000 a 240.000 – sottolinea

il Sindaco **Raimondo Ambrosino**

-. Stiamo lavorando per aumentare la fruibilità degli attrattori dell'Isola. L'incidenza del turismo sull'economia isolana è del 30%, ma molti imprenditori stanno investendo sulla



riqualificazione di vecchie strutture destinabili ad uso turistico, ma utili anche alla ristorazione. Da parte nostra siamo impegnati nel miglioramento dei servizi, e della professionalità degli addetti".

"Procida è un museo a cielo aperto – aggiunge **Nicola Granito**, assessore

alla cultura e grandi eventi dell'Isola di Graziella – ed ha radicate tradizioni come i riti della Settimana Santa. A maggio, poi, abbiamo l'evento Omaggio a Procida, Il mondo salvato dei ragazzini e Procida Racconta; a giugno, il Procida Film Festival, diventato appuntamento internazionale, e il Festival di musica classica Mimas. A fine agosto i suggestivi Portoni Aperti, un'occasione per conoscere scenari di straordinaria bellezza; a settembre, il focus Marettica legato alla 31ª edizione del Premio Letterario "Procida, Isola di Arturo, Elsa Morante", il



Premio Teatrale Concetta Barra e la festa del Santo Patrono, S. Michele, il 29 settembre”.

Ad Ischia il flusso turistico negli ultimi anni registra un aumento costante, grazie soprattutto al ricco programma di eventi che l'amministrazione guidata dal sindaco **Enzo Ferrandino** ha messo in campo. “Tre eventi caratterizzano la nostra offerta – spiega l'assessore comunale alla Cultura **Salvatore**

Ronga -: la Festa a mare agli Scogli di Sant'Anna, il corteo di Sant'Alessandro e la Festa del Porto. Appuntamenti che coniugano le bellezze paesaggistiche con la storia e le tradizioni dell'isola”. Il Comune, con la



Soprintendenza dei Beni Culturali, ha anche patrocinato il restauro delle pitture rinascimentali della Torre di Sant'Anna, con un progetto curato dall'Università di Dresda in collaborazione con il Circolo Sadoul.

Forte la presenza di turisti stranieri a Capri, tra le principali mete del turismo internazionale. “La nostra isola – afferma l'Assessore al Turismo e

Sviluppo del Porto Turistico **Antonio Esposito** – ha una straordinaria capacità di valorizzare il proprio straordinario patrimonio di bellezza, natura e storia. Le priorità dell'Amministrazione, guidata dal Sindaco



Giovanni De Martino sono la capacità di migliorare le modalità di visita del nostro territorio, valorizzando siti poco frequentati e potenziando l'informazione”. Per prolungare la stagione turistica fino a novembre e dicembre, Capri ha messo in campo incentivi fiscali in favore degli esercizi commerciali che resteranno aperti durante l'autunno. Lo scorso anno queste agevolazioni hanno permesso un aumento annuo degli sbarchi pari al 3%, dato che lo stesso Esposito punta a raddoppiare per il 2018, con la collaborazione dell'imprenditoria locale e della cittadinanza. Tra gli eventi in programma il Premio Capri Danza International, Cinema in Certosa e Jazz in Capri.

Restiamo sull'Isola Azzurra e spostiamoci ad Anacapri: l'amministrazione guidata dal sindaco **Francesco Cerrotta** ha investito molti in questi anni per rendere eccellente la qualità dell'accoglienza e del soggiorno dei turisti. “Il flusso



di visitatori è costante – dice l'Assessore al Turismo **Massimo Coppola** -. Anacapri punta fortemente sull'arte, con l'organizzazione di mostre, e sullo spettacolo, con il Festival del Folklore, Dal Barocco al Jazz e Anacapri fa Musica. Chiude la stagione la classica “Settembrata”, legata alla più genuina tradizione anacaprese.

Spostiamoci in Costiera: **Michele De Lucia**, Sindaco di Positano,



punta sulle meraviglie della cittadina, anche quelle meno conosciute, come le frazioni. “Vogliamo animare il territorio – aggiunge il Primo Cittadino – con iniziative culturali”. Secondo le statistiche 2017, gli americani costituiscono il 35% dei turisti sul territorio, seguiti dai cinesi e, inaspettatamente, dagli svizzeri. Turisti per i quali Positano ha concluso un importante progetto culturale: il restauro della Villa Romana, “testimonianza delle meraviglie del passato e volano per una nuova immagine di Positano dal punto di vista artistico, aggiunge il Sindaco”. Gli eventi per il 2018 sono Il Positano Premia la Danza – Lèonide Massine; Positano Sole Mare e Cultura e Il Festival del Teatro Contemporaneo – Premio Annibale Ruccello.

Dall'altro lato della Costiera, il Sindaco di Sorrento, **Giuseppe Cuomo**,



mostra con soddisfazione numeri importanti sul flusso turistico: “Dal 2016 al 2017 – dice Cuomo - gli arrivi sono passati da 640.218 a 671.390, con un aumento del 4,86%, a dimostrazione del nostro costante lavoro di valorizzazione e miglioramento del piano turistico”.

I dati indicano per Sorrento una forte destagionalizzazione, con, ad esempio, il 40,17% di italiani ha scelto Sorrento nel mese di maggio, mentre a novembre il 20,2% è rappresentato da stranieri, dati che fanno comprendere le diverse esigenze dei turisti sorrentini. Per il 2018 ricco il cartellone di eventi: gli Incontri Internazionali del Cinema di Sorrento dal 18 al 22 aprile; il Sorrento Young Art Festival dal 7 al 13 maggio; dal 19 maggio al 21 ottobre la mostra di Francis Bacon “Arte figurativa in trasformazione”.

LA NOSTRA CULTURA NEL MONDO

L'Assessore Regionale Corrado Matera: Punta sull'arte la promozione della Campania

di MARCO ALTORE

Il consumo culturale in Italia ha registrato nel 2017 un incremento dell'1,7% rispetto all'anno precedente. È quanto emerge dall'ultimo Rapporto di Federculture, che conferma la Campania come seconda regione italiana per la fruizione dei beni culturali, quali musei e aree archeologiche. Abbiamo chiesto a Corrado Matera, assessore regionale allo Sviluppo e Promozione del Turismo, quali sono le strategie ed i programmi per consolidare questo trend positivo che vede protagonista la Campania.



Assessore, ci confermiamo il Belpaese?

Siamo il Paese delle meraviglie e delle eccellenze. Stiamo lavorando per rendere il patrimonio fruibile tutto l'anno. Partendo da una programmazione condivisa con i territori, si stanno realizzando iniziative che puntano ad integrare i grandi attrattori con i luoghi meno noti, le aree costiere con quelle interne ed i percorsi famosi con quelli sino ad oggi lontani dai grandi circuiti turistici. Il turismo è un volano di sviluppo per gli altri segmenti dell'economia. Stiamo operando per renderlo sempre più leva di crescita per la Campania.

Eppure il 40% degli italiani durante l'anno non fa esperienze culturali.

Si deve continuare a lavorare nella direzione tracciata di una promozione e valorizzazione dei territori, delle produzioni di eccellenza e dei siti culturali, paesaggistici e religiosi attraverso il confronto tra i soggetti della filiera turistica.

La Campania è la seconda regione per numero di visitatori nei siti statali...

Questo traguardo è la conseguenza di scelte

di politica turistica precise, condivise e che continuano ad essere il faro della attività della Regione. Siamo stati e siamo al fianco di alcuni musei statali come Capodimonte ed il MANN. Il MADRE, inoltre, come struttura regionale interagisce con i siti statali per potenziare l'appeal culturale dei musei. Siamo anche in prima linea nella promozione dei territori dove sono ubicati complessi importanti come le Certose. Per la prima volta le tre Certose di San Giacomo a Capri, San Martino a Napoli e San Lorenzo a Padula sono diventate un unico itinerario turistico grazie al progetto de "Il Cammino delle Certose" che ha suscitato grande interesse.

Come si possono incentivare i cittadini del Sud a visitare i propri tesori culturali?

I dati diffusi dal MIBACT evidenziano che i cittadini del Sud lo stanno facendo. Il Meridione ha un patrimonio culturale, paesaggistico, storico, religioso e gastronomico meraviglioso che deve essere valorizzato. Comunicazione e promozione sono fondamentali.

Quali sono i nodi da sciogliere per creare sinergie tra sviluppo culturale e sviluppo turistico?

Sono due aspetti della stessa medaglia. La cultura richiama il turismo ed il turismo contribuisce alla valorizzazione della cultura. Si sta voltando pagina con la realizzazione di una programmazione che punta alla definizione di ulteriori itinerari. Eventi programmati in anticipo, proposte di viaggio per far conoscere la bellezza ma anche suscitare emozioni, rappresentano gli ingredienti di una politica regionale che pone al centro di tutto lo sviluppo e la promozione dell'intera Campania.

NAPOLI, VETRINA INTERNAZIONALE

L'Assessore Comunale Nino Daniele: Migliorare i servizi e la qualità dell'accoglienza

di VINCENZO MORRONE

Il ruolo di Napoli in qualità di città d'arte e meta turistica è in crescita.

I dati statistici testimoniano come l'impegno di tutti coloro che lavorano in questo settore stia dando i suoi frutti. "Napoli – sottolinea Nino Daniele, assessore comunale a Cultura e Turismo – si presenta come uno dei luoghi di innovazione dei linguaggi artistici più vitali che in questo momento ci sono in Italia".



Come giudica l'offerta dei musei cittadini?

I musei, che stanno realmente compiendo un vero salto di qualità nell'offerta del grande patrimonio artistico e storico napoletano. Hanno un vero ruolo trainante: il MANN (Museo Archeologico Nazionale), solo a gennaio 2018, il mese turisticamente più piatto dell'anno, ha incrementato di diecimila unità il numero di ingressi rispetto all'anno precedente.

Di chi è il merito?

Questo primato deriverebbe soprattutto dalla oculata capacità che la città ha dimostrato nella promozione dell'offerta culturale, riuscendo, così, a riconquistare il ruolo di città d'arte europea.

Qual è l'impatto sul flusso turistico?

Registriamo un incremento costante di prenotazioni a Napoli negli ultimi anni. A partire dal 2014 e fino ai primi giorni del 2018 c'è un aumento progressivo e mai stagnante, un "lustro record" del flusso turistico, ulteriore testimonianza di come l'immagine di questa città agli occhi del mondo stia continuamente cambiando.

Quali altri elementi sono determinanti per questa crescita?

C'è da registrare una nuova attenzione anche da parte degli operatori italiani e stranieri: ad esempio la compagnia aerea Ryanair ad inizio 2018 ha ricevuto centinaia di prenotazioni per voli verso Napoli, fino al mese di Maggio, portandoci al terzo posto nella classifica europea delle cosiddette "city break", dove i turisti si recano per trascorrere almeno un weekend.

Cosa deve fare la città per rafforzare questa crescita?

Il turismo è una risorsa per l'intera città, soprattutto dal punto di vista economico. Alla cittadinanza chiedo partecipazione, spirito d'accoglienza e senso civico, risorse fondamentali per conservare il decoro e l'accoglienza di Napoli, così da poterla presentare alla vetrina mondiale e da renderla sempre più una meta ambita.

Quali sono i principali appuntamenti in programma per questa primavera?

Dopo la quinta edizione di Piano City, che si conclude alla fine di marzo, Napoli ha, per la settimana di Pasqua, che si prevede determinante per l'afflusso turistico, una serie di mostre a partire da "L'esercito di terracotta e il primo Imperatore della Cina" che sta registrando un forte successo presso la Basilica dello Spirito Santo in via Toledo e sarà visitabile fino al 8 aprile; mentre fino al 17 giugno si potrà accedere, presso il Museo di Capodimonte, a "Carta Bianca". Ma un importante risultato raggiunto dal Comune di Napoli è stato quello di riuscire a portare a Napoli un nutrito gruppo di opere di Salvator Dalì, ospitate presso il museo PAN Palazzo delle arti di Napoli, che fino a giugno rappresenterà per la città un evento di rilevante carattere internazionale.



SERVE UN SISTEMA DI FILIERA

**I principali operatori del settore turistico e alberghiero sollecitano maggiori sinergie
Rafforzare il dialogo tra imprese e istituzioni per dare più forza alla promozione turistica**

di SARA STELLABOTTE

Dodici Magazine ha chiesto a tre tra i principali rappresentanti associativi della filiera turistica quali sono le potenzialità e le criticità del settore in Campania: burocrazia, infrastrutture e sicurezza rappresentano i principali ostacoli da superare per il pieno sviluppo del settore. Purtroppo – sostengono alcuni rappresentanti del settore – la Campania sconta l'assenza di un sistema turistico strutturato, mentre il turismo, in particolare quello verso le aree interne della regione, rappresenta una nuova opportunità da cogliere al volo.

COSTANZO IACCARINO

**Presidente regionale di Federalberghi
e dell'Ente bilaterale del turismo della Campania**

Fare turismo in Campania, così come nel resto d'Italia, è sempre più difficile. Innanzitutto per la burocrazia che mortifica lo slancio imprenditoriale e paralizza anche le

iniziative più semplici: basti pensare che, anche per una ristrutturazione, il titolare di un albergo è costretto a chiedere e ottenere decine tra pareri e autorizzazioni, peregrinare tra i vari enti competenti e, di conseguenza, sostenere spese ingenti e dissipare tempo prezioso.

Altra questione è quella relativa ai trasporti: la principale nota dolente è il trasporto su ferro, vista l'inefficienza del servizio attualmente offerto dall'EAV e dall'ANM. Il valzer di ritardi e soppressioni, guasti e scioperi rappresentano un pessimo biglietto da visita per i turisti, soprattutto per coloro i quali visitano la Penisola sorrentina, i diversi siti archeologici della provincia partenopea e lo stesso capoluogo campano. Infine, una criticità non trascurabile è costituita dall'emergenza sicurezza. Ai borseggi e alle rapine ai danni dei turisti, più volte registrati in alcune delle principali stazioni ferroviarie, si aggiunge l'emergenza baby-gang nel centro e nell'hinterland di Napoli. Federalberghi e



L'Ente bilaterale del turismo della Campania hanno più volte denunciato tali incresciose circostanze alle autorità competenti nella consapevolezza che efficienza dei trasporti e sicurezza del territorio rappresentano pre-condizioni indispensabili per fare turismo.

La mancata soluzione di questi problemi rischia non solo di vanificare gli sforzi degli operatori, ma anche di far scivolare in secondo piano le eccellenze che qualificano l'offerta turistica campana. Non bisogna dimenticare, infatti, che la nostra regione vanta numerosi primati: è la prima al Sud per numero di Bandiere blu, riconoscimento assegnato alle località distintesi per la pulizia delle acque e l'alta qualità dei servizi offerti ai bagnanti; sul proprio territorio annovera alcuni dei luoghi d'interesse più visitati in Italia come gli scavi di Pompei e quelli di Ercolano, il Museo archeologico nazionale di Napoli e la Grotta Azzurra di Anacapri; vanta una cultura dell'accoglienza radicata nel corso dei secoli e certificata da TripAdvisor che ha recentemente premiato 40 strutture ricettive regionali con il prestigioso Travelers' Choice™ Hotel Awards.

VINCENZO SCHIAVO

Presidente Confesercenti Campania

Molto si sta facendo affinché la Campania possa avere un turismo sempre crescente: si stanno, infatti, favorendo i rapporti tra il territorio e il resto del mondo con i voli di linea nazionali ed internazionali per l'aeroporto di Capodichino, che è diventato non solo un gioiello in termini di qualità e decoro, ma

anche un vero e proprio hub internazionale, e questo sta incrementando in maniera imponente la presenza dei turisti nella nostra città. In parallelo si sta sviluppando anche l'aeroporto di Salerno, che favorisce i contatti con la

costiera cilentana, finora legata prevalentemente al turismo balneare. Il grande lavoro che bisogna fare adesso è quello di far comprendere che la Campania ha delle risorse anche all'interno non solo sulla costa, non ci si può limitare a Napoli, Amalfi, Positano, Capri ed Ischia; dovremmo far sì che il turismo una volta arrivato in città si spinga verso i luoghi interni alla nostra regione, verso la periferia e verso le province di Benevento, Avellino, Caserta che sono luoghi ricchi di bellezze. Migliorando questa opportunità non



solo si fa conoscere di più il territorio, non solo si crea un'opera di sviluppo anche per quelle aree che sono meno fortunate, ma si contribuisce a far alzare il Pil regionale in quanto ci sarebbe una positiva ricaduta economica su tutto il territorio che raddoppierebbe se non addirittura triplicherebbe gli utili del turismo. Per fare ciò c'è bisogno di un grande progetto che miri allo sviluppo delle infrastrutture, in particolar modo dei collegamenti. Questo è un mercato enorme che per adesso la Campania non ha ancora colto.

ENZO PERROTTA

Presidente Centro Commerciale Vomero Arenella

La nostra regione gronda di arte, cultura, bellezze naturali, storia, oltre ad una tradizione culinaria che affonda le sue radici nella notte dei tempi. Con queste premesse dovrebbe essere facile promuovere il nostro territorio, invece, la totale assenza di una strategia istituzionale regionale per creare un progetto unico e chiaro da sottoporre al turista ed ai tour operator vanifica il nostro patrimonio. L'accoglienza alberghiera è poco efficiente, a Napoli come nelle altre province, ed i B&B ormai sop-
periscono alla domanda di alberghi a buon mercato, che a Napoli ed in Campania mancavano. Ovviamente anche questa situazione vive di improvvisazione come tutto ciò che concerne la fruizione del nostro patrimonio culturale. Mi spiego meglio: nelle grandi città europee esistono enti specifici che operano attivamente sul territorio a cui il turista può facilmente rivolgersi per avere informazioni, mentre da noi sono solo sulla carta e per lo più inefficienti. Basterebbe che un portale della Regione avesse tutte le notizie necessarie per orientarsi nella proposta turistica complessiva: itinerari, eventi, operatori del settore. In questo modo sarebbe anche più facile e utile monitorare tutte le esigenze del turista che ormai pianifica i suoi viaggi attraverso la rete, mentre spesso rischia la truffa; il portale consentirebbe, inoltre, di fare da policy sulla qualità del prodotto finale. Oggi i soldi che si spendono per la promozione istituzionale del turismo sono tanti, ma spesso con logiche vecchie, che fanno della promozione fieristica il centro della strategia: un anacronismo che solo chi non opera nel settore può avallare.





HA CUORE NAPOLETANO IL TRENO DEL FUTURO

Maurizio Manfellotto, AD Hitachi Rail Italy: Così ci siamo affermati tra i leader mondiali

di FRANCESCO BELLOFATTO

Voleva costruire navi, oggi è alla guida di un'azienda tra i leader nel mondo per la costruzione di treni. Maurizio Manfellotto, laurea in Ingegneria Navale al Politecnico di Napoli, dal 2011 amministratore delegato di Hitachi Rail Italy (ex AnsaldoBreda) è un manager che ama le sfide. Precursore dell'innovazione, fin dal primo incarico alla Fincantieri di Monfalcone, è stato tra i primi ingegneri ad utilizzare i computer, "un colpo di fortuna – sottolinea –, perché rinnovai i sistemi di calcolo e di progettazione". Alla fine degli anni '70, la cantieristica italiana mostra segnali di crisi. Il passaggio ai treni fu quasi casuale: la risposta ad un annuncio di lavoro, la determinante esperienza di project manager che incontra le esigenze dell'Ansaldo Trasporti e l'immediato ritorno a Napoli.

Quale era la realtà dell'Ansaldo in quegli anni?

Mi occupavo di segnalamento, tutto quello che

aveva a che fare con l'infrastruttura. Sono entrato subito in sintonia con un'azienda che aveva un DNA evoluto e mi assegnarono una responsabilità globale a livello nazionale. In quegli anni Finmeccanica investì il ricavato della vendita dell'Alfa Romeo per l'innovazione delle aziende del Gruppo. Ansaldo Trasporti acquistò negli Stati Uniti la Union Switch & Signal (US & S) e in Francia la Compagnie des Signaux pour Chemins de fer (CSE), leader nel mondo delle infrastrutture, dando vita ad Ansaldo STS, con una significativa presenza internazionale, dimostrando una visione strategica per le opportunità che si stavano aprendo con l'Alta Velocità.

Come è cambiata l'Ansaldo in questi anni?

Ho avuto la fortuna di ricoprire un ruolo cruciale in Ansaldo STS. In sintonia con il mio capo siamo riusciti ad essere molto cooperativi sul fronte

operativo rispetto alle strategie assegnate e in pochi anni l'Azienda è passata da una fase di cassa integrazione alla quotazione in Borsa con valori interessanti.

Quando avviene il passaggio in AnsaldoBreda?

Nel 2011. Durante una vacanza fui chiamato dall'amministratore delegato di Finmeccanica che mi propose la responsabilità di amministratore delegato di AnsaldoBreda, proposta che decisi di accettare. Nel frattempo avevo completato la fase di sviluppo in Ansaldo STS, per cui avevo una grande esperienza nei sistemi di segnalamento e di sicurezza. Avevamo fatto metropolitane in tutto il mondo, l'Alta velocità in Italia, il sistema di sicurezza delle linee regionali: un grande piano strategico che aveva reso l'Italia e gli altri Paesi dove operavamo molto sicuri sul fronte del segnalamento.

Che situazione, invece, ha trovato?

Non rosea. Sono entrato il 1° settembre 2011 e in poco tempo capii che la situazione era drammatica al punto tale che le istituzioni dell'epoca mi chiesero di chiudere alcuni dei siti produttivi. Prospettai il riequilibrio in un paio di anni, anche perché potevamo contare sulle commesse. Non avevo una esperienza consolidata nella produzione dei treni, ma nel gestire le aziende sì. All'epoca si prospettava di vendere il settore dei trasporti: tra i primi venne Hitachi, interessata a rafforzare la sua presenza internazionale. Ma era presto, il piano che avevamo delineato era appena all'inizio, ci lavorammo alacremente e cominciarono ad arrivare i primi risultati in termini

di contenimento delle perdite e consegna dei treni, ma soprattutto incominciammo a produrre con criteri molto più industriali.

Qual è la principale realizzazione di quegli anni?

L'ETR 1000, treno ad Alta Velocità. Nel frattempo alla guida di Finmeccanica arrivò Mauro Moretti, con il quale avevo realizzato i sistemi di segnalamento per Ferrovie dello Stato, e gli sottolineai che i tempi erano maturi per la vendita. Ritornò Hitachi, che invitai in produzione e che apprezzò la grande flessibilità di un'azienda che in due anni aveva completamente cambiato pelle e che prospettava soluzioni innovative. Il contratto fu firmato il 2 novembre del 2015: da buon napoletano feci di tutto per anticipare o posticipare l'incontro ma non ci fu nulla da fare: siamo nati nel giorno dei morti.

Che cosa significa far parte di un grande gruppo?

I giapponesi volevano completare un percorso internazionale con espansione, sia in termini strategici che tecnologici. Quando si parla all'Hitachi si pensa allo Shinkansen, che è un treno degli anni '80. Oggi il valore aggiunto è superiore alle loro aspettative: questa Azienda rappresenta per Hitachi un elemento importante, tanto da avere la responsabilità della Design Authority per tutto il mondo, ad eccezione del Giappone. Oggi Hitachi Rail Italy guida le scelte tecniche e strategiche per affrontare il mercato internazionale.

Dove opera Hitachi Rail Italy?

Siamo dappertutto, in Usa, nel Sud America, in Europa, a Taiwan. La nostra esperienza ha forti radici con modelli che hanno fatto la storia delle ferrovie come le metropolitane americane e i mitici Set-



tebello e Arlecchino. Oggi stiamo realizzando, con Ansaldo STS, la metropolitana automatica a Copenaghen, esperienza che abbiamo portato in tutto il mondo e adesso rappresentiamo il 30% del mercato delle “driverless”, i veicoli senza conducente. La gamma che produciamo è completa, dal tram evoluto per le smart city, alle metropolitane, i treni regionali e l’alta velocità.

Il treno sta registrando un rinnovato successo...

Con la “cura del ferro”, l’Italia ha avviato una sua pianificazione e il treno si sta affermando, anche nelle città, come l’unica alternativa efficiente, ecologica, sicura ed economica. Investire nel trasporto regionale è importante e porterà vantaggi a tutti.

Come cambierà l’Azienda con il piano Industria 4.0?

La stiamo già realizzando, ma il nostro 4.0, con

investimenti per 50 milioni e l’assunzione di 400 persone, sarà un modo di fare industria evoluta e competitiva che non taglia addetti, ma al contrario fa lavorare più persone per produrre meglio e in meno tempo.

Che cosa significa per un napoletano guidare questa Azienda?

Provo un forte orgoglio: Napoli è un centro di eccellenza nel mondo. Abbiamo concentrato qui tutti gli aspetti di più elevata tecnologia, con la produzione dei componenti di trazione fondamentali per gli altri stabilimenti: motori, convertitori, carrelli.

Insomma, da bambino non ha mai sognato di giocare con un trenino?

Mai. La mia passione per il mare era, ed è, molto forte.

HITACHI RAIL ITALY

Hitachi Rail Italy è la più importante società ferroviaria italiana, da novembre 2015 è passata sotto il controllo di Hitachi Rail Europe. Nasce dalla fusione di due storiche aziende, la Ansaldo Trasporti e la Breda Costruzioni Ferroviarie, che in 160 anni di vita hanno segnato il settore della mobilità urbana ed extraurbana. Hitachi Rail Italy realizza veicoli ferroviari e metropolitani attraverso attività che comprendono la progettazione e la costruzione sia delle parti meccaniche che degli equipaggiamenti elettrici. Altro elemento del profilo di HRI è costituito dal Service inteso come manutenzione, ricambi, componenti e upgrading.

Tra i prodotti di punta di Hitachi Rail Italy si annoverano il treno ad alta velocità ETR1000, le innovative metro driverless per le città di Milano, Roma, Taipei, Riyadh, Copenaghen, Honolulu, Salonicco e Lima, le tradizionali metro con conducente per Milano, Fortaleza, Miami e nel prossimo futuro anche quella per Baltimora. Nelle fabbriche italiane dell’azienda, sono attualmente in costruzione i nuovi treni regionali doppiopiano “Rock” per Trenitalia.

Sicurezza, affidabilità e responsabilità costituiscono, per Hitachi Rail Italy, un impegno fondamentale che si concretizza nella massima attenzione prestata all’intero processo realizzativo, dalla progettazione alla produzione, dai puntuali controlli qualità ai test statici e dinamici eseguiti, dalla scelta dei materiali e alla valorizzazione delle risorse.

Hitachi Rail Italy impiega circa 2.000 dipendenti, suddivisi fra gli stabilimenti di Napoli, Pistoia e Reggio Calabria. L’azienda ha controllate in USA e in Spagna.





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*

DIECI ANNI DI IDEE PER NAPOLI

Stop alla fuga dei cervelli: la parola d'ordine de "Il Sabato delle Idee" edizione 2018
Marco Salvatore: Mettiamo in rete le migliori competenze dei nostri giovani

di ARIANNA CAPUTO

“È da nove anni che proviamo a lanciare nuove idee per la città e per i suoi ‘punti deboli’ che possono e debbono diventare i suoi punti di forza: su tutti Bagnoli, Scampia ed il Porto”. Così lo scienziato **Marco Salvatore**, direttore scientifico dell'IRCCS SDN sintetizza il lungo lavoro de “Il Sabato delle Idee”, il pensatoio da lui stesso fondato nel gennaio del 2009 che è appena ripartito con la sua decima edizione.

Da quell'idea iniziale è nato un pensatoio stabile che ha messo in rete alcune tra le più importanti istituzioni accademiche, scientifiche e culturali della città di Napoli, dall'Istituto Italiano per gli Studi Storici alla Città della Scienza. Nove anni in cui “Il Sabato delle Idee” ha radunato a Napoli, per progettare per Napoli, alcuni tra i più autorevoli intellettuali italiani ed internazionali (tra gli altri Jacques Attali, Edgar Morin, Jaen-Noel Schifano, Raffaele La Capria, Roberto Saviano, Remo Bodei) ma anche e soprattutto i principali esponenti della classe dirigente del paese e del mondo delle professioni (come l'ex Presidente della Commissione Europea, José Manuel Barroso, l'ex Presidente del Consiglio, Mario Monti, il presidente del Consiglio Superiore per i Beni culturali, Giuliano Volpe, e l'ex Presidente dell'Autorità garante per la privacy Stefano Rodotà). “Riflessioni sempre orientate alle esigenze ed alle opportunità per il futuro dei giovani nel Mezzogiorno del Paese”, ricorda Marco Salvatore. E i giovani saranno protagonisti anche dei temi e dei luoghi della decima edizione del Sabato delle Idee che anche quest'anno ritornerà nelle scuole e accenderà i riflettori anche e soprattutto sulla valorizzazione delle periferie urbane, da Ponticelli a Scampia, e sulle grandi occasioni che le nuove tecnologie offrono alle nuove generazioni, come avverrà in un incontro dedicato a “Lavoro e robotica”. Dal primo incontro del 2018 è già nata una nuova idea. “Se la fuga dei cervelli diventasse semplicemente una proficua circolazione dei cervelli non



Marco Salvatore (a destra) riceve il premio Ischia

staremmo più parlando di un problema ma bensì di una grande opportunità”. Ecco la proposta di Marco Salvatore che ha aperto la decima edizione de “Il Sabato delle Idee”. “Quello che manca all'Italia è un collegamento virtuoso con i nostri migliori cervelli sparsi per il mondo le cui esperienze e le cui capacità possono e devono diventare un patrimonio per il sistema della ricerca del nostro Paese” ha spiegato Salvatore lanciando l'idea di “una collaborazione sistematica e periodica tra le Università e i Centri di Ricerca italiani e le nostre migliori intelligenze che lavorano all'estero che potrebbero diventare le migliori guide per i ricercatori che lavorano in Italia”.

Una proposta subito raccolta da **Gaetano Manfredi**, presidente della Conferenza dei Rettori delle Università Italiane, che ha precisato come “spesso uno dei grandi problemi del sistema universitario italiano è l'eccesso di burocrazia e soprattutto l'applicazione di regole previste per gli Enti Pubblici in un contesto completamente diverso, come nel caso del divieto di svolgere altre attività per i docenti universitari equiparati ai dipendenti pubblici”. La soluzione tecnica per Manfredi può essere quella del “doppio contratto che leghi i nostri migliori cervelli sia alle Università estere sia alle Università o ai Centri di Ricerca italiani”. In questo modo “non ci sarebbero più drastiche scelte di fuga ma la possibilità di creare dei Network internazionali di ricerca nei quali unire proficuamente più Paesi”.



Massimo Lo Cicero
Economista

Rubrica **NON SOLO SOLDI**



Nord e Sud divisi dall'economia globale

Nel 1996 Pier Carlo Padoan, economista e non ancora Ministro del Governo Gentiloni, scriveva “che il processo di integrazione tra Nord, Sud ed Est dell’Europa è possibile nella misura in cui si stabilisce un rapporto tra giochi paralleli e giochi sovrapposti. In particolare si è argomentato che l’allargamento del club ad Est, di cui avrebbe beneficiato soprattutto il Nord, avrebbe ottenuto il consenso del Sud, mantenendo così la coesione all’interno della Unione Europea, nella misura in cui il Nord avesse accettato una gestione meno restrittiva delle relazioni economiche e monetarie”.

L’euro ed il mercato si affiancarono, all’indomani del ventesimo secolo ma la profezia, di Padoan era ancora più articolata. “Per puro spirito accademico potremmo considerare, allora, un’altra ipotesi di integrazione, che corrisponderebbe, alla soluzione cooperativa nel gioco tra Nord ed Est, ma non anche a quella cooperativa nei giochi tra Nord e Sud. In questo caso l’unione monetaria si formerebbe solo con alcuni paesi escludendone altri – come la Grecia, il Portogallo e la stessa Italia – che non avessero raggiunto un profilo macroeconomico compatibile con l’accesso alla moneta unica ... la parte settentrionale della Comunità, infatti sarebbe caratterizzata da un “nucleo forte” rappresentato da paesi omogenei sia sul piano della specializzazione commerciale che da quello del comportamento macroeconomico e ciò non potrebbe non condizionare i tempi ed i modi di ulteriori aperture verso i paesi dell’est europeo. I benefici della maggiore integrazione di questi paesi, che deriverebbero alla Germania ed ai paesi europei, con essa maggiormente integrati, costituirebbero una pressione difficilmente resistibile verso la coesione di maggiori aperture, anche se ciò dovesse rappresentare un accrescimento dei costi di aggiustamento per i paesi del Sud”.

L’euforia dell’euro si ripiegò nel 2008, spinta dalla grande crisi americana della finanza. Nel 2004 si era compiuta la costruzione dell’Unione Europea e di due club affiancati: quello dell’euro e quello del mercato; e del trasferimento dei beni e delle persone nell’Unione Europea. Al centro di questa Unione campeggia una strana Nazione: l’Italia, che, dal 2008 in avanti rimane l’unica economia nazionale divaricata tra due parti. Da una parte la ripresa in Italia, oggi, è più lenta dell’Europa ma la caduta della produzione, dopo il 2008, ha fatto letteralmente sprofondare l’economia del Mezzogiorno.

Il centro nord si è rimesso in moto nel 2017 ma il Sud ha una quota di imprese e di strutture, che purtroppo sono poche e circondate da una schiacciante demografia e da una mancanza di lavoro. Non si tratta solo di una divaricazione tra le due Italie.

Il Centro Nord ha creato istituzioni pubbliche e caratteri imprenditoriali che non sono paralleli ed identici a quelli meridionali. I territori del Sud hanno una ridotta ed, anche a volte, egregia capacità imprenditoriale. Ma le imprese del centro nord sono quelle che hanno, al loro contorno, una minore disoccupazione ed una rilevante ed adeguata organizzazione di Scuola, Sanità, Trasporti e Coesione sociale.

Non si possono avere gli standard del welfare nel Sud e quelli del Nord in parallelo, e il tenore di vita, nella larga parte della popolazione meridionale, ne soffre molto e pesantemente. Padoan aveva visto bene: non si può rendere coesi nord e sud ed est ed ovest.



DIGITALE, PMI PIÙ COMPETITIVE

**Chat Bot, Ecommerce e sicurezza, le soluzioni di Citel Group
D'Angelo: Flessibilità e integrazione per essere più efficienti**

di VINCENZO MORRONE

Digital Trasformation, un asset sempre più determinante per la competitività delle imprese.

Citel Group (www.citelgroup.it), nato e radicato in Campania, rappresenta, per competenza e flessibilità operativa, un valido interlocutore sia per medie imprese che per grandi aziende e realtà della Pubblica Amministrazione.

Citel Group, azienda di seconda generazione, nasce nel 2000 da un'intuizione di Fortunato D'Angelo, presto affiancato dai figli Valerio e Diego. Oggi, con un fatturato in crescita costante (la previsione per il 2018 è di oltre 10 milioni), conta 150 dipendenti altamente specializzati in Italia (nelle sedi di Napoli, Roma, Genova e Milano) e Brasile (Rio de Janeiro e San Paolo). Si occupa principalmente di Digital Trasformation, attraverso la System Integration, Sviluppo Software, It Consulting ed alcune soluzioni tecnologiche molto innovative.

Tre linee di business fondamentali per efficientare processi di business e consentire alle aziende di essere più competitive. "Proponiamo non solo digitalizzazione dei processi – spiega Valerio D'Angelo, CEO di Citel Group – ma soluzioni flessibili e modulari adatte sia alla media che alla grande azienda. Oggi le imprese per competere in un mondo sempre più globale, fatto di grandi opportunità ma anche di minacce, hanno bisogno di essere più efficienti, snellendo e migliorando alcuni processi, e di cogliere tutte le opportunità che la tecnologia offre per migliorare la capacità di vendita e distribuzione. Infatti, oltre a generare efficacia, le nostre soluzioni riescono a supportare le aziende nel ciclo passivo, migliorandone i costi e nel ciclo attivo rendendole più capaci nella pre-vendita, vendita e post vendita.



Valerio D'Angelo, CEO di Citel Group

E' il caso, ad esempio, del Campaign Management: oggi un'azienda, in particolare nel settore del retail, attraverso un CRM integrato riesce a gestire il dato del cliente portandolo anche on line, realizzando la vera omnicanalità. Citel Group offre un servizio di

CRM omnicanale, creato dall'integrazione tra CRM e sistema logistico, che permette la totale integrazione tra ambiente fisico e on line dove il cliente può vivere la stessa esperienza, come in negozio.

Oggi nel Retail i due canali devono andare di pari passo: finora il mondo della moda ha visto questi due canali come due mondi diversi, con acquisti, addetti e budget per il mondo fisico separati dalla gestione dell'on line. Col rischio che, nel caso di mancate vendite in negozio non si poteva compensare con l'on line. Oggi l'integrazione offre al cliente la possibilità di vedere tutti i magazzini a sua disposizione, on line e off line, garantendo maggiore efficienza alle aziende.

Inoltre, sempre per il retail abbiamo una soluzione di Business Intelligence che partendo dall'analisi dei flussi che noi facciamo attraverso telecamere intelligenti di partners, consente l'integrazione con altre informazioni, come scontrini e tempo, al fine di dare alle direzioni la capacità di analizzare conversioni e performance in maniera rapida ed oggettiva per poter prendere decisioni su dati certi.

Citel Group, specializzata nello sviluppo software, ha messo a punto anche soluzioni che danno un ritorno sull'investimento quasi immediato e rendono le aziende, anche medie, molto più competitive. Un risultato che nasce dall'esperienza con grandi gruppi e ricerca interna, che ha dato la possibilità di creare vere e proprie soluzioni messe in modalità "as a service", che rendono soluzioni complesse alla portata della media impresa.

Soluzioni che Citel Group propone infatti alle Pmi e alla Pubblica amministrazione, come ad esempio il Chat Bot, ideale nel settore delle Utilities, Trasporti e Retail tra i vari, un sistema di intelligenza artificiale che migliora la qualità del servizio dei call center oltre a ridurre fortemente i costi del personale, con tre vantaggi competitivi: l'operatività 24/7, la memorizzazione dei dati e l'interazione con i clienti. Il Chat Bot, attraverso l'intelligenza artificiale, sostituisce l'uomo nel fornire risposte alle richieste dei clienti, fornisce indicatori, monitora le criticità e ottimizza la capacità d'intervento. Una soluzione che, oltre alla capacità di risolvere il problema, può diventare proattiva, grazie alla sua integrazione con altre funzioni aziendali, dando indicazioni per Upselling e Crossselling.

La logica è quella che sta alla base delle soluzioni Citel Group e che ne rappresenta il valore aggiunto e i vantaggi competitivi: la flessibilità e la volontà di portare queste soluzioni verso la media azienda, che richiede sempre più di digitalizzarsi per affrontare un mercato altamente competitivo. Mentre le grandi holding, infatti, hanno più mercati sui quali giocare le loro partite, la media azienda ha bisogno di essere sempre più efficace ed efficiente.

“Le nostre soluzioni – aggiunge D'Angelo – sono flessibili ai prezzi giusti, perché le abbiamo messe in cloud, abbattendo i costi di licenza”.

Altra sfida per le aziende e la Pubblica amministrazione è quella della sicurezza: con il GDPR, infatti, tutti devono allinearsi alla normativa europea. Citel Group propone soluzioni e metodologie a basso costo, per adeguarsi rapidamente, con la verifica degli assessment sulle vulnerabilità, conservazione dei dati e crittografia delle informazioni.

“Il nostro è un servizio integrato – sottolinea il CEO

di Citel Group –, dall'analisi della vulnerabilità alla remediation che passa da firewall per le infrastrutture, ma soprattutto nel code review, dove abbiamo una killer application molto distintiva: oggi 86% degli attacchi avviene con le applicazioni. Abbiamo investito insieme ad un'azienda israeliana sullo sviluppo di un software che mettiamo al servizio delle aziende, senza grandi investimenti in licenze, perché l'abbiamo già fatto noi, mettendo a loro disposizione una soluzione avanzata di scan review dei codici sorgenti, per renderle molto più sicure dagli attacchi informatici”. Un altro settore di applicazione molto interessante è quello della sanità con la rete CUP.

“In questo settore – conclude D'Angelo – la Regione ha in atto un grosso impegno per la trasformazione digitale: noi vogliamo dare il nostro contributo per accelerare processi che possono fornire segnali tangibili e risposte immediate agli utenti. Ad esempio, stiamo proponendo il Chat Bot a supporto del Centro Unico di Prenotazione, soluzioni IOT (Internet of Things) per governare, ad esempio, costi e consumi all'interno di un ospedale, e soluzioni per l'inventario digitale, fondamentale per le strutture ospedaliere e per la Pubblica amministrazione locale, con strumenti in grado di fare inventari velocemente con dei tag sui beni, mappature e percorsi. Per loro avere il controllo delle informazioni è determinante. Altra sfida importante è quella della mobilità sanitaria, che consente di seguire il paziente attraverso app e informazioni continue”.

Sono tutte soluzioni garantite soprattutto dall'alta competenza degli addetti Citel Group: tutti professionisti specializzati e costantemente aggiornati, ognuno dei quali può vantare più di una certificazione dei principali player ICT mondiali.

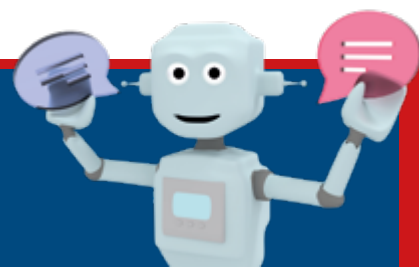
LE NUOVE SFIDE DEL DIGITALE

CHAT BOT: Intelligenza artificiale a supporto del caring pre vendita e post vendita.

ECOMMERCE OMNICHANNEL: sistema che integra negozi fisici con quelli on line

VIDEO ANALISI DEI FLUSSI RETAIL: sistema che analizza numero dei clienti e cosa fanno gli stessi all'interno dei negozi

SICUREZZA E CODE REVIEW: SW che permette di analizzare vulnerabilità dei sw e delle applicazioni che le aziende mettono in casa



FARE IMPRESA COL CROWDFUNDING

**Maurizio Imparato: Come creare valore per una nuova economia condivisa e solidale
Campania capofila con due piattaforme per no-profit e “produzioni dal basso”**

di SARAH GALMUZZI

Colletta, raccolta fondi, finanziamento dal basso: comunque lo si voglia chiamare, il crowdfunding è da una manciata di anni un modo alternativo, e spesso validissimo, di fare impresa. Diffuso in Italia dal 2005, inizia a acquisire forma e consistenza oltreoceano intorno al 2010. Ad oggi, nel nostro paese oltre 80 sono le piattaforme attive, due delle quali, tutte napoletane. Ne parliamo con Maurizio Imparato, esperto di **crowdfunding**, o, come preferisce definirsi, *allenatore di talenti*.

Che cos'è il crowdfunding?

È un modo contemporaneo di fare impresa. Chiunque può aprire una campagna su una delle tante piattaforme esistenti (i luoghi virtuali dove si presentano i progetti), sottoporla al giudizio degli utenti, che, in caso positivo, scelgono di investire il loro denaro finanziando la campagna.

Quindi è facilissimo...

Teoricamente sì. In realtà per funzionare c'è biso-



Maurizio Imparato

gno che vengano rispettate le “regole del gioco”. Moltissimi sono i progetti che non giungono in porto per un approccio sbagliato alla campagna, o perché si dimentica di metterci l'ingrediente principale per la sua riuscita: il cuore, ovvero, tutto se stesso. Il desiderio, quello

LE PRINCIPALI INIZIATIVE CAMPANE

BuonaCausa.org, l'unica piattaforma italiana del genere a non richiedere costi in alcuna forma per i promotori, è gestita senza scopo di lucro dall'Associazione Treeware. E' basata sull'idea che in un mondo regolato dal business, si possa utilizzare la tecnologia dell'informazione per creare valore sociale, in maniera responsabile, etica e trasparente, come nel caso di TAM TAM la 'buona causa' di Massimo Antonelli campione di basket, che nella ostile CastelVolturno allena con amore e passione i figli degli immigrati africani. Il progetto, un piccolo miracolo di inclusione sociale, è arrivato in Senato dove, tra le pieghe della legge di Bilancio, è stato inserito il comma sullo Ius Soli Sportivo che consentirà ai ragazzi di costituirsi in una squadra e giocare nel campionato nazionale.

Meridionale nasce nel 2015 grazie all'intuizione della Fondazione Banco di Napoli, in collaborazione con la Fondazione di Comunità del Centro Storico di Napoli e l'associazione LIVES, ed ha l'obiettivo di sostenere tutte le idee sociali, culturali e civiche meritevoli e innovative, per sviluppare il dono nella sua accezione filantropica e il senso di comunità. Tra i progetti conclusi con successo sulla piattaforma, **ULTIMA OPERA AL PARCO DEI MURALES** è stato inserito nel più ampio programma di riqualificazione artistica e rigenerazione sociale ideato e sviluppato da INWARD Osservatorio sulla Creatività Urbana nel Parco Merola di Ponticelli. Il murales di Luca Zeus40 street artist napoletano, andrà a completare la già ricca collezione a cielo aperto del Parco rafforzandone l'identità visiva.

vero, è il motore propulsore della campagna: per questa ragione i progetti lanciati da associazioni, società, istituzioni, gruppi imprenditoriali, di solito falliscono: c'è bisogno della spinta del singolo, fortemente animato dal desiderio di realizzare il suo sogno. In questo esercizio, che è tutt'altro che autoreferenziale, bisogna avere la capacità, o spesso la fortuna di intercettare la propria comunità di riferimento, coloro i quali cioè avvertono come necessaria la realizzazione del progetto, e sulla scia del bisogno, lo sostengono.

Come in tutte le storie che si rispettino, prima di arrivare al sudato *happy end*, il nostro protagonista deve 'incontrare e combattere il drago': in altre parole, perché la comunità sia spinta a sostenere il progetto, deve paventarsi dinanzi ad essa, un problema, una difficoltà, l'impossibilità per il nostro eroe, di raggiungere da solo l'obiettivo.

Se manca tutto questo i progetti falliscono?

Sempre. La parola d'ordine del crowdfunding è empatia. Per converso, il suo nemico giurato, è il piagnisteo. Ho sempre pensato che Napoli, proprio per le dinamiche relazionali che intervengono tra i suoi abitanti, potesse essere la capitale mondiale del crowdfunding e in un certo senso, lo è. Certo, il fenomeno del crowdfunding è impossibile da fotografare da un punto di vista geografico: viaggiando attraverso la rete è fluido per definizione, vale tuttavia la pena di ricordare due eccellenze tutte napoletane: **BuonaCausa.org**, dedicata, come suggerisce il nome stesso, alle buone cause; qui, oltre alle raccolte fondi è possibile gestire anche petizioni online, raccolte firme. E **Meridonare.it**, il primo crowdfunding meridionale che ambisce a rappresentare un punto di riferimento per chi vuole progettare interventi sociali, culturali e civici destinati ad un nuovo modo di intendere la cittadinanza attiva.

ARCHIVIO CARBONE, UNA CAMPAGNA PER SALVARE LA MEMORIA DI NAPOLI

Recuperare una parte significativa della storia di Napoli, per raccontare la città e i suoi protagonisti, dagli anni '30 agli anni '70, attraverso le fotografie di Riccardo Carbone, fotoreporter del Mattino (convinse il direttore Eduardo Scarfoglio a dare maggior spazio alle immagini come documentazione giornalistica), tra i primi accreditati a Napoli come giornalista. Il suo archivio è composto da circa 500 mila negativi, oltre ad alcune migliaia di stampe e lastre di vetro: una ricchissima, ed in parte ancora inesplorata, fonte iconografica per la ricostruzione della storia non solo di Napoli ma dell'intero Mezzogiorno, attraverso la documentazione dei principali avvenimenti locali e nazionali e delle varie fasi politiche che hanno caratterizzato il Novecento.

L'Archivio di Riccardo Carbone, che ha ottenuto il riconoscimento di "bene di particolare interesse storico e culturale" da parte del Ministero dei Beni Culturali, è custodito dal figlio Renato, presidente dell'Associazione Riccardo Carbone ONLUS nata nel 2015 con l'intento di salvaguardare il fondo fotografico e di renderlo disponibile online (www.archiviofotograficocarbone.it).

"Il nostro sogno è rendere liberamente consultabile l'intero fondo. Purtroppo – spiega Letizia Del Pero, che con Renato e Giovanni Nicois sta portando avanti il progetto – al momento la ricerca è ancora parziale: abbiamo inserito circa 5mila fotografie su un totale di 500mila. Ce ne sono molte altre da aggiungere e tanti, tantissimi negativi ancora da digitalizzare". Un impegno importante, soprattutto per sottrarre al rischio di degrado le preziose immagini.

Per sostenere il progetto l'Associazione ha attivato una campagna di crowdfunding e lanciato l'iniziativa "adotta il servizio": il sostenitore riceverà una stampa di formato 20x30 e il suo nome sarà inserito nell'archivio on line.



Tina Andreoli

ACEN, BRANCACCIO PRESIDENTE

Per la prima volta nella storia dei costruttori napoletani una donna al vertice

di SARAH BELLOFATTO

Per la prima volta, nella storia dell'ACEN, una donna è chiamata alla guida degli imprenditori edili: **Federica Brancaccio** subentra a Francesco Tuccillo al vertice dell'Associazione dei Costruttori Napoletani.

La Brancaccio vanta un lungo curriculum associativo: già Vice Presidente dell'ACEN, con delega alle Relazioni sindacali, nonché Componente della Giunta dell'ANCE, Associazione Nazionale Costruttori Edili, da anni, segue i gruppi di lavoro sui temi di natura organizzativa, sindacale e dei lavori pubblici, sia all'interno del sistema associativo, sia verso l'esterno. Ha contribuito a fondare il Gruppo Giovani dell'Associazione che, negli anni, ha sempre continuato a seguire nelle attività progettuali



e di sviluppo del sistema. Dal 2016 è alla guida di Federcostruzioni, la struttura sindacale della Confindustria che associa le realtà più significative del settore. Imprenditrice di terza generazione, con il cugino Antonio guida l'azienda di famiglia, la **Brancaccio Costruzioni spa** che, fin dalla sua costituzione nel 1956, si è sempre caratterizzata nella realizzazione di opere di qualità nel rispetto della sicurezza dei lavori. L'impresa oggi è una società di progettazione e realizzazione di lavori edili, impiantistici e complessi tecnologici. Opera, anche a livello internazionale, nel campo degli appalti pubblici, in particolare nel settore dell'edilizia civile e del restauro. È attiva anche nel settore degli investimenti privati e nel partenariato pubblico privato.



Clotilde Punzo
Saggista

Rubrica

PARI OPPORTUNITÀ

Donne, conciliare i tempi di vita e lavoro

Il dibattito sulla conciliazione dei tempi del lavoro e quelli della vita privata e familiare continua ad essere un campo sensibile, anche se non mancano preoccupanti derive, secondo le quali le donne, per raggiungere la parità retributiva con gli uomini, dovrebbero rinunciare a sposarsi e diventare madri ad ogni costo, evitando, dunque, di cedere in maniera ansiogena ai dettami di quell'orologio biologico che le convince a riprodursi. Nella Risoluzione del Parlamento Europeo del settembre 2016 sulle condizioni del mercato del lavoro favorevoli all'equilibrio tra vita privata e vita professionale, si legge che "La conciliazione tra vita professionale, privata e familiare deve essere garantita quale diritto fonda-

mentale di tutti, nello spirito della carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea" e si invitano gli Stati membri a promuoverne modelli di welfare aziendale.

A tal proposito, per facilitare alle donne l'ingresso nel mondo del lavoro, pur trovandosi ancora al di sotto dell'obiettivo del Quadro Strategico Nazionale, la Regione Campania e il Comune di Napoli risultano allineati a riconoscere una centralità strategica alla disponibilità di servizi per l'infanzia. La Regione ha, infatti, lanciato un progetto, ora in fase operativa, per realizzare asili nido aziendali e/o ludoteche in tutti gli ospedali della regione; mentre, in occasione dell'inaugurazione di un asilo nido a Napoli, **Annamaria Palmieri**,

assessore comunale all'Istruzione e alla Scuola, ha auspicato la nascita di un numero maggiore di strutture per il segmento educativo 0-3 a sostegno delle famiglie che lavorano.

Non mancano, inoltre, iniziative sul fronte del privato e dell'imprenditoria sociale, come l'apertura, da parte di Intesa Sanpaolo, di un asilo nido per i piccoli pazienti del Dipartimento di Oncologia dell'Ospedale Pediatrico Pausilipon, e l'iniziativa dell'Ordine degli Avvocati di Torre Annunziata, presieduto da **Gennaro Torrese**, con locali e servizi di babysitteraggio rivolti alle mamme avvocato che debbano allattare o affidare i figli durante lo svolgimento della loro attività professionale.

NAUTICSUD, EDIZIONE DA RECORD

Gennaro Amato, Presidente ANRC: Il Salone sta conquistando un prestigio internazionale

di ANDREA GRILLO

Record di visitatori e vendite al Nauticsud 2018 alla Mostra d'Oltremare. Una crescita di presenze pari al 13% in più rispetto allo scorso anno, con 82mila ingressi registrati e soprattutto una forte contrattazione e vendita, sia nel segmento yacht sia in quello natanti di gozzi e gommoni sotto i dieci metri, ha evidenziato lo stato di salute del salone internazionale nautico di Napoli.

“Un risultato sicuramente positivo che rilancia il brand del salone a livello internazionale – afferma **Giuseppe Oliviero** consigliere delegato della Mostra d'Oltremare – una proposta valida per la cantieristica arricchita anche da un fitto calendario di convegni di settore. Per il prossimo anno stiamo già analizzando la possibilità di aumentare la superficie espositiva, accontentando le numerose richieste di adesione, sfruttando maggiormente gli spazi esterni del viale delle 48 fontane”.

Al Salone internazionale della nautica il “borsino vendite” dimostra una netta ripresa del segmento con molte aziende espositrici che hanno registrato contratti di acquisto, come ha dichiarato **Gennaro Amato**, presidente ANRC: “Basta vedere i numeri per comprendere quanto il Nauticsud sia tornato a livelli di prestigio internazionale. Ma quello che ci rende soddisfatti è il dato vendite che ci giunge da aziende come **Apramare, Azimut, Fiart, Rio yacht, Oromarine, Italiamarine, Suzuki, Esposito Mare, Cantieri Mimi**, per citarne alcuni, che in questi giorni hanno registrato diversi ordini di acquisto. Un dato che ci porterà a fine mese ad una riflessione, in attesa dello sbocco a mare del Nauticsud, se realizzare o no con gli associati un altro appuntamento primaverile, ad aprile, del Navigare”. Nel corso della rassegna si è svolto anche il tradizionale appuntamento “E' vela in Campania”, a cura



Gennaro Amato (al centro) durante i Nauticsud Award al Mediterraneo

del Comitato regionale FIV della V zona presieduto da **Francesco Lo Schiavo**, con la presentazione dei calendari sportivi regionali alla presenza dell'assessore Allo Sport e Patrimonio Comune di Napoli, **Ciro Boriello**. Premianti gli atleti giovanissimi delle classi Laser ed Optimist per i risultati velici 2017, ma anche tecnici, allenatori e dirigenti dei sodalizi regionali.

Al Teatro Mediterraneo sono stati assegnati per la prima volta i Nauticsud Award alle aziende che si sono maggiormente distinte per progetto innovativo (**Nautica Salpa**), progetto ecosostenibile (**Coastal Boat**) e progetto di design (**Studio Engineering Rivellini**). Award anche ai giornalisti Antonino Pane (Il Mattino) e Sandro Donato Grosso (Sky).

Nel corso della serata di gala, presentata dai giornalisti **Fabrizio Kuhne** e **Claudia Mercurio** vestita dallo stilista **Bruno Caruso**, con la partecipazione di **Gigi Finizio**, sono stati premiati con la scultura di un Ippocampo del maestro Campitelli, anche gli organizzatori **Giuseppe Oliviero** e **Donatella Chiodo** (Mostra d'Oltremare) e Gennaro Amato (presidente ANRC, Gennaro). Quest'ultimo ha devoluto un assegno di 2.000 euro dell'associato **Salvatore Capuano**, ad integrazione dei 4.000 euro già stanziati dall'Associazione, in favore della fondazione per i bambini dell'Azienda ospedaliera Santobono-Pausilipon.



SUD, LE RICHIESTE DEGLI INDUSTRIALI

Vito Grassi (Vice Presidente Confindustria Na): Incentivi e crescita Competence Center

di SARAH BELLOFATTO

Salvare gli strumenti messi a disposizione delle imprese dal Governo uscente con il Piano Industria 4.0 - iper e super ammortamenti, credito d'imposta, Nuova Sabatini, contratti di sviluppo, Digital innovation hub, Competence center – e programmare interventi sul fronte delle infrastrutture per rilanciare la competitività del Mezzogiorno attraverso un rafforzamento dell'integrazione modale

e dei collegamenti multimodali con i principali nodi urbani, produttivi e logistici che consenta di accorciare se non superare il gap tra Nord e Sud. Sono le richieste che Vito Grassi, vicepresidente degli Industriali di Napoli con delega alla Logistica, Portualità e Infrastrutture indirizza ai segretari di partito e candidati alla guida del paese.

Quali sono le misure che il prossimo Esecutivo dovrebbe riconfermare?

La posizione venuta fuori dall'Assise di Verona è piuttosto chiara: il Governo uscente ha previsto un pacchetto di incentivi per chi trasforma l'impresa adeguandola alle esigenze poste dall'integrazione digitale dei processi produttivi. È stato introdotto un credito d'imposta del 40% fondamentale per implementare la formazione "digitale" del personale". Industria 4.0 è servita a far crescere le imprese nel solco della digitalizzazione: le grandi, ma anche le piccole, che hanno colto gli strumenti quali iper e super ammortamenti, credito d'imposta, Nuova Sabatini, contratti di sviluppo per mettersi al passo della concorrenza internazionale.

Con quali risultati?

Di tutto rispetto: nel 2017 le esportazioni sono cresciute dell'8%, meglio dei competitor europei. Occorre restituire fiducia alle imprese che continuano a mantenere prudenza perché scot-



Vito Grassi, V. Presidente Unindustria Na

tate da una crisi troppo lunga. Ci sono anche tutta una serie di misure sul fronte dell'innovazione che andrebbero assolutamente preservate.

Di che cosa si tratta?

Mi riferisco ai Digital innovation hub, poli che hanno la funzione strategica di unire domanda e offerta di innovazione e di formare gli imprenditori, e ai Competence

center. Le imprese digitali crescono di più, assumono di più, esportano di più.

Ci sono settori sui quali il futuro Esecutivo dovrebbe, invece, investire la rotta?

C'è un fronte sul quale è necessario fare uno sforzo ulteriore per rilanciare la competitività del Mezzogiorno: si tratta delle infrastrutture, una variabile strutturale chiave per il sistema produttivo: la presenza di una rete efficiente incide, infatti, in maniera positiva sulle performance delle imprese e del sistema nel suo complesso, rendendo quest'ultimo competitivo rispetto ad altri sistemi produttivi territoriali.

Com'è la situazione sul fronte infrastrutture?

La penisola italiana è attraversata da ben quattro dei corridoi europei multimodali della rete "core" Ten-T. Ma, in quest'ambito, il divario fra le regioni del Centro-Nord e quelle del Sud è rilevante. Una delle priorità sarà quella di affrontare le numerose carenze infrastrutturali, individuando un numero, anche ristretto, di interventi.

Per la Campania quali sono quelli prioritari?

Un collegamento tra Porto di Napoli e rete ferroviaria, al completamento delle Linee Metropolitane e alla realizzazione della linea Alta Velocità/ Alta Capacità Napoli-Bari nei tempi e costi previsti.

MARE, OSSERVATORIO ECONOMICO

Gennaro Illiano, Install: Sinergie per sviluppare imprese e occupazione lungo le coste

di RAFFAELE RINALDI

Un Centro di Ricerche e Sviluppo per generare opportunità lavorative nei diversi settori dell'economia del mare. È con questa visione, in linea con uno dei temi centrali dell'UE, che alcune importanti realtà del settore hanno dato vita l'Osservatorio Internazionale per l'Economia del Mare, che mira a lavorare a 360° sulla Blue Economy.

“In un territorio che cresce in maniera lenta, ma che ha in sé una grande risorsa per emergere, Imprese e Associazioni Internazionali – sottolinea **Gennaro Illiano**, CEO di **INSTALL** – accendono i riflettori sulla risorsa mare. Il nostro territorio ha sempre concepito questa risorsa in termini di near shore, con i temi del diportismo, della cantieristica e della portualità, ma adesso bisogna puntare anche alle risorse dell'off shore, che racchiudono un grande potenziale di crescita”.

Tra gli aderenti al progetto figurano importanti realtà nel mondo della ricerca quali l'**Università degli Stu-**

di eCampus, associazioni quale **Marevivo**, **Con-fartigianato Imprese Napoli**, **Modavi Protezione Civile**, imprese di rilevanza internazionale quali **Fiart Cantieri Navali**, la **Fondazione Ampioraggio**, il **Procida Film Festival**, l'Associazione Internazionale per lo Sviluppo Economico (**Aiseps**), presieduta da **Leonardo Lasala**, e l'Associazione Internazionale “**Sportello Amico**”, rivolta alle imprese che operano all'estero. L'esperienza di ogni partecipante all'iniziativa consentirà di affrontare una questione primaria nello sviluppo dell'economia mondiale in maniera completa ed eterogenea. Tra i principali compiti dell'Osservatorio, che ha sede nel **Polo Flegreo** di Pozzuoli in provincia di Napoli, non solo quello di creare le premesse per approfondite analisi socio-economiche sulle opportunità legate alla risorsa mare, ma far sì che dall'integrazione delle diverse competenze possa svilupparsi un valore aggiunto in grado di alimentare economia e occupazione per il territorio.

STARTUP: NAPOLI, METRO PER METRO



Scoprire la Napoli di sopra, attraverso quella di sotto: le stazioni dell'arte rappresentano una straordinaria opportunità per costruire un nuovo percorso museale diffuso: è un innovativo modo di leggere e visitare la città, quello proposto dalla guida “Napoli Metro per Metro”, un volume tascabile ad uso non solo turistico. L'operazione si deve alla FAR_ART, una start up fondata, circa un anno fa, da tre giovani e dinamiche professioniste: gli architetti **Roberta de Risi** e **Alessia De Michele** e l'avvocato **Francesca de Risi**. Il primo progetto editoriale,

sviluppato dai due architetti con il patrocinio del Comune, punta al fortunato gioco sul termine “Metro”, inteso come misura lineare (quindi logica di approfondimento della conoscenza) e un sistema integrato di trasporto sempre più preferito da cittadini e turisti. La Far_Art si è occupata di ogni aspetto: redazione, grafica, edizione e distribuzione; senza alcun finanziamento pubblico. “Napoli Metro per Metro” è una guida alternativa, rivolta anche ai napoletani che vogliono scoprire la loro città, che contribuisce a creare nuovi itinerari turistici. Gli itinerari sono proposti anche come tour turistici, in collaborazione con l'associazione culturale



NonSoloArt. Inoltre il volume è utilizzato anche ad uso didattico, da una scuola elementare per delle visite secondo gli itinerari proposti, sensibilizzando i bambini all'utilizzo del mezzo pubblico. La guida “Napoli Metro per Metro”, è in vendita nelle librerie della città, ma anche a Sorrento e a Milano, ed è stata richiesta dai circuiti Mondadori e Feltrinelli.

A marzo è prevista l'uscita della versione in inglese. Inoltre con la prossima apertura delle nuove stazioni dell'arte, è prevista una nuova pubblicazione aggiornata ed è in cantiere anche una nuova pubblicazione dedicata alla Linea 6.

Andrea Grillo

CAMBIA FACCIA IL MOLO BEVERELLO

Porto sempre più vicino alla città: finanziamento da 20 mln per l'approdo degli aliscafi

di RAFFAELE RINALDI

Nell'ambito dei programmi di investimento infrastrutturali per il Sud, per un valore complessivo di 49 miliardi di euro, il ministero dei Trasporti e delle Infrastrutture ha reso disponibili 20 milioni di euro per la realizzazione del nuovo terminal del Molo Beverello nel Porto di Napoli. Lo annuncia lo stesso ministro **Graziano Delrio**, intervenendo all'Unione Industriali di Napoli al convegno "La logistica per lo sviluppo del Mezzogiorno", confronto programmato nell'ambito di "Connettere l'Italia", il nuovo piano strategico da 123 miliardi per la mobilità del Paese.

"Ci è piaciuto il progetto – spiega il ministro – e vogliamo che il porto sia bellissimo e godibile". L'intervento di restyling funzionale del Beverello rientra nell'ambito degli interventi di manutenzione, aumento capacità, digitalizzazione, ultimo miglio e sosteni-

nibilità ambientale nei porti del Sud dove transita il 46% dei traffici totali italiani. Il nuovo Terminal plurifunzionale comprende servizi ai passeggeri, negozi e ristoranti, sistemi di informazione anche a distanza. Il progetto presentato da **Pietro Spirito**, presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale, è integrato nel piano più generale relativo al waterfront di Napoli. Si parte dunque dall'approdo degli aliscafi e dei traghetti per le isole del Golfo, un hub che serve oltre 6,5 milioni di passeggeri all'anno. Saranno demolite le strutture esistenti e sarà realizzata una nuova stazione marittima. Il progetto prevede anche una passeggiata coperta, in continuità con l'accesso alla città, attraverso la nuova stazione della metropolitana di piazza Municipio.



PORTO DI NAPOLI, 20 MILIONI PER UN NUOVO BACINO DI CARENAGGIO

Napoli Dry Docks, joint venture tra due realtà storiche e di eccellenza per il porto napoletano quali **Palumbo Group Napoli** e **La Nuova Meccanica Navale**, investirà 20 milioni di euro in un bacino galleggiante di carenaggio, lungo 230-250 metri e largo 50. Il piano industriale prevede un'occupazione annua pari a circa 300 giorni con 20-25 navi ogni anno, per una permanenza media di due settimane. L'iniziativa è stata approvata dal Comitato di Gestione dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale, che ha dato il via libera ad una concessione demaniale trentennale. "In questo modo – commenta **Pietro Spirito**, presidente dell'Autorità di Sistema Portuale – si pongono le basi per un rilancio del settore, con una positiva alleanza produttiva tra due operatori di rilevante dimensione". Il bacino permetterà ai soci "di sviluppare al meglio il loro core business – si legge in una nota -, utilizzando a pieno regime le banchine già in concessione a supporto delle attività di bacino".

T.A.

NUOVE COMPETENZE PER LA MODA SCENDE IN CAMPO TRAMONTANO

Al via i corsi di formazione in progettazione e marketing con stage in aziende storiche

di SARAH BELLOFATTO

Importante sinergia per la formazione nel settore moda: promosso da ARES (Associazione Ricerca e Sviluppo), il nuovo corso per il coordinamento nei processi di progettazione, comunicazione e marketing di uno dei segmenti più prestigiosi dell'economia Campania, vede la partecipazione di partner come le aziende **Tramontano** e **Brunel**, l'Università Telematica **Pegaso** e l'Istituto Superiore **M. Pagano/G.L. Bernini**. L'importante iniziativa, nell'ambito della formazione regionale Ifts – Forma Moda, prevede stage formativi in aziende del settore moda e pelletterie, e mira a formare la figura di “Tecnico superiore delle produzioni manifatturiere e di prodotti del made in Italy nel settore pelletteria”. “Si tratta di un’opportunità unica – dichiara l’assessore regionale alla Formazione **Chiara Marciani**, intervenendo alla presentazione degli stage presso Tramontano, storica ditta napoletana che dal 1865 produce borse, valigie e accessori apprezzati nel mondo -. I ragazzi trascorrono una parte consistente della formazione in aziende di assodato valore storico. Questo consente loro di acquisire saperi e

mestiere, certificati da un diploma facilmente spendibile sul mercato del lavoro”.

“Siamo felici di ospitare ragazzi con ottime qualità – replica l’amministratore delegato di Tramontano **Carmine Scaramella** -: il successo di un’azienda è dato dalla sommatoria delle capacità di tutti coloro che lavorano all’interno. Bisogna investire sul capitale umano e noi mettiamo a disposizione le nostre conoscenze”.

Anche il mondo della scuola sottolinea la necessità di un ritorno all’artigianato per superare la crisi economica e occupazionale: “La Campania e il Mezzogiorno, sono da sempre aree legate all’artigianato, e non all’industria - dice **Francesco De Rosa**, preside dell’Istituto Pagano-Bernini -. Peraltro il lavoro artigianale, manuale, trasforma questi giovani in self-made men, diventeranno imprenditori senza rendersene conto”.

IL CAPRI PALACE NELLA TOP 10 DEGLI ALBERGHI DI LUSSO

Il **Capri Palace** entra nella top ten della Leading Hotels of the World, la catena di 400 alberghi di lusso sparsi in tutto il mondo. L'esclusivo albergo di lusso cinque stelle di Anacapri, di proprietà dell'imprenditore **Tonino Cacace** e del **Gruppo turco Dogus**, che si caratterizza per arte, lusso, beauty farm, suite con piscine private e ristorante stellato (L'Olivo, chef Andrea Migliaccio), è stato nel 2017 tra i più votati dai clienti e dai mystery guests, esperti della Leading che si fingono clienti e durante il loro soggiorno effettuano un controllo qualità assegnando un punteggio a ciascuna



struttura. La notizia è stata accolta con grande orgoglio e soddisfazione dal management dell'albergo che si vede assegnare un importante riconoscimento che premia l'impegno che in questi ultimi anni ha fatto diventare il Capri Palace - che riaprirà, dopo la pausa invernale, il 19 aprile – tappa di flussi turistici internazionali di altissimo livello.

Raffaele Rinaldi

LEONARDO, CON LA LEGGE NAVALE NUOVO SVILUPPO AL SITO DEL FUSARO

Finanziamento da 1,8 miliardi per fornire alla Marina Militare sistemi di ultima generazione

di EUGENIO GERVASIO

Il programma di rinnovamento della flotta della Marina Militare, per cui Leonardo ha firmato i contratti nel 2015 rappresenta un'occasione di crescita ulteriore per il sito del Fusaro a Bacoli – ex Selex –, centro di eccellenza della Campania per la produzione dei sistemi radar navali più avanzati d'Europa. “La Legge Navale ci consente di fare un salto tecnologico che ci porterà avanti nei prossimi vent'anni”, afferma **Giovanni Cristiano**, responsabile produzioni della divisione Elettronica per la Difesa Terrestre e Navale di Leonardo Spa.

Per come stiamo lavorando, si tratta di un'opportunità che investe tutto il business, non solo quello della Legge Navale – aggiunge il direttore dello stabilimento flegreo, **Michele D'Urso** –. Rappresenta un punto di svolta negli asset, nelle competenze, nelle risorse, perché abbiamo cambiato il 90% di ciò che produciamo: ciò vuol dire che ne sono stati

per il supporto logistico (Lss) e per la Landing helicopter dock (Lhd). La società è responsabile per l'intero sistema di combattimento che integra tutti i sistemi e i sottosistemi, inclusi quelli MBDA, il consorzio europeo leader nella costruzione di missili, di cui Leonardo è socio al 25% – proprio a Bacoli si trova la sede dedicata alla produzione meccanica –, ed elettronica.

Il sito del Fusaro, che conta circa 340 dipendenti, “ha come prima area di competenza la produzione delle parti più elementari, che noi chiamiamo i sottoassiemi dei nostri sistemi radar – spiega D'Urso –. Poi le unità vengono man mano assemblate per comporre unità più grandi, parliamo di trasmettitori, ricevitori, antenne, che passano così ad un terzo centro di competenza, ovvero l'area in cui vengono collaudate e testate da un punto di vista funzionale. Il quarto e ultimo momento è l'uscita della produzione: gli oggetti separati vengono integrati, connessi da un punto di vista elettrico, attraverso cablature. L'oggetto integrato è il radar, che viene posto in una fase di collaudo di funzione: ciò avviene nell'area di Arco Felice, dove sfruttiamo i voli di linea che passano davanti al sito per verificare se il radar è in grado di identificarne e tracciarne la rotta”.

Entro il 2018 Leonardo dovrà fornire gli apparati per la Lss, in costruzione alla Fincantieri di Castellammare. “Nel nostro sito del Fusaro abbiamo sia l'antenna che il sottocoperta e il cabinet del radar, che sarà poi montato sulla nave – conclude il direttore –. Stiamo producendo, inoltre, le unità di gestione del sistema di combattimento, in particolare i rec e le consolle, queste ultime avanzatissime in termini di funzionalità, presentazione delle informazioni, ergonomia e materiali utilizzati (fibra di carbonio).

Quelle per le Lss partiranno già nelle prossime settimane. Quest'anno cominceremo, infine, a fornire almeno le prime quattro facce del radar in banda X per le Ppa”.



investiti i processi qualificati, le tecnologie, la formazione delle persone”.

Il programma prevede un finanziamento complessivo di 5 miliardi di euro, di cui 1,8 miliardi destinati a Leonardo, che fornirà alla Marina Militare italiana sistemi navali di ultima generazione per i nuovi pattugliatori polivalenti d'altura (Ppa), per la nuova nave

RESTO AL SUD: LA BCC NAPOLI SOSTIENE I GIOVANI IMPRENDITORI

Il presidente Amedeo Manzo: Investiamo in capitale umano per garantire un reale sviluppo

di RAFFAELE RINALDI

Finanziamento dei progetti imprenditoriali avviati dai giovani meridionali: la **Banca di Credito Cooperativo di Napoli** ha aderito alla convenzione con **Invitalia** (Agenzia nazionale per l'attrazione degli investimenti e lo sviluppo d'impresa) e **ABI** (Associazione bancaria italiana) per la realizzazione del programma "Resto al Sud", incentivo promosso dal Ministro per la Coesione territoriale ed il Mezzogiorno e gestito da Invitalia, che sostiene la nascita di nuove attività imprenditoriali di giovani di età compresa tra i 18 e i 35 anni, residenti nel Mezzogiorno.

L'iniziativa prevede la possibilità di richiedere un finanziamento di 50 mila euro complessivi per singolo soggetto o di 200 mila euro nel caso in cui la richiesta sia avanzata da più soggetti, già costituiti o costituendi. Le agevolazioni coprono il 100% delle spese: il 35% con un contributo a fondo perduto e il 65% con finanziamento bancario, garantito dal Fondo di garanzia per le PMI. Gli interessi del finanziamento sono coperti da un contributo in conto interessi. Il finanziamento bancario ha una durata di 8 anni, di cui 2 di preammortamento. I finanziamenti potranno essere erogati con uno spread massimo del 3% oltre IRS di periodo.

"La BCC di Napoli – sottolinea il presidente **Amedeo Manzo** – è da sempre impegnata a promuovere e supportare la vocazione imprenditoriale del nostro tessuto economico e produttivo. E' la Banca



Nella foto Amedeo Manzo

del territorio e delle persone, lo è per statuto, per valori, per fatti. Investiamo esclusivamente nel nostro territorio, sosteniamo i giovani, le start up e la formazione delle nuove generazioni perché crediamo fermamente che si debba investire nel capitale umano per garantire un reale sviluppo e concrete opportunità di futuro nella propria terra d'origine". Sono più di 300, ad oggi, le imprese under 35 finanziate dalla BCC di Napoli, per 8 milioni di euro complessivi e oltre 85 le start up nate con il sostegno della nostra Banca, per un totale di 2,8 milioni. "Aderire alla misura – aggiunge Manzo – è un'ulteriore e doverosa azione intrapresa a beneficio di nuove attività imprenditoriali, favorendo l'economia positiva e l'accesso al credito. A circa un mese dall'apertura dello sportello web del programma, i dati fanno emergere ancora una volta una esigenza e una forte volontà da parte del nostro territorio: tra le otto regioni interessate dall'incentivo, al primo posto c'è la Campania con il 49,3% delle domande. Investire nel territorio per noi rappresenta la principale responsabilità. Investire significa anche valorizzare e soprattutto consentire ai giovani di scegliere e scegliere di restare, restare al Sud".



NUOVA SALA VIP A CAPODICHINO

La lounge Caruso importante servizio offerto dalla GESAC per il completamento dell'area partenze

di ALESSANDRO TASINI

Nuova sala Vip dell'Aeroporto Internazionale di Napoli, migliorata sia dal punto di vista del design che del comfort e offerta food, in grado di offrire un servizio dedicato ai passeggeri in partenza da Napoli.

La sala Caruso, situata al primo piano del terminal, dopo i controlli di sicurezza, nella nuova area lounge adiacente ai gate C16 e C18 è stata infatti notevolmente ampliata (raddoppiata la superficie: da 160 a circa 300 mq) incrementando da 43 a 62 le sedute, molto particolari e studiate sia per lavorare comodamente che per rilassarsi in attesa del volo.

I principali servizi offerti in sala vip sono WiFi gratuito, 7 I Pad in dotazione su richiesta, ampia scelta quotidiani e magazine nazionali ed internazionali (anche on-line), poltrone, salottini e chaise longue in pelle, servizio Bar e Light refreshment con personale qualificato e ampia offerta per ospiti vegetariani o con intolleranze alimentari, offerta wine con rinomate case vinicole campane, servizio doccia.

La Vip lounge rappresenta un importante servizio

offerto dalla Gesac, la società guidata da **Armando Brunini**, che gestisce l'Aeroporto di Capodichino, sia alla business community in partenza da Napoli che a tutti i passeggeri "club" delle numerose compagnie aeree che operano sullo scalo partenopeo. E' anche a disposizione di tutti i possessori della Privilege Card (la fidelity Vip card dell'aeroporto) o che intendano usufruirne acquistandone l'ingresso. Entro il 2019, la sala Vip verrà ulteriormente ampliata (circa 500 mq), in quanto verrà completata la sala partenze al primo piano che prevede la realizzazione di ulteriori 1.800 mq di superficie (per un'area complessiva di 3.700 mq) con due nuovi gate (C19 e C20) ed un nuovo bridge di collegamento, per un investimento pari a 6 milioni di euro.



Armando Brunini
Amministratore Delegato Gesac

EAV, NASCE LA BANCA DELLE FERIE SOLIDALI

Una "Banca delle ferie solidali" con la quale i lavoratori potranno cedere a titolo gratuito i permessi non utilizzati ai colleghi che hanno necessità di assistere parenti affetti da gravi patologie. E' l'esperimento che Eav, holding del trasporto pubblico in Campania, ha deciso di avviare per i prossimi due anni. Una misura concordata con i sindacati e che prevede "possano essere ceduti – spiega **Umberto De Gregorio**, presidente di Eav – in via prioritaria i giorni di ferie maturati e non ancora goduti eccedenti la misura minima di due settimane annue a favore dei dipendenti che, avendo esaurito ferie e riposi, richiedano di usufruire di tale istituto per assistere i familiari".

Per poter usufruire di questa "donazione" occorrerà che i familiari affetti da gravi patologie siano di primo grado e conviventi con il lavoratore interessato. "Il limite massimo richiedibile è fissato – spiegano ancora dall'Ente Autonomo Volturno – compatibilmente con il numero di ferie disponibili alla Banca delle ferie solidali, in 10 giornate rinnovabili e comunque non superiore a 30 giornate nell'anno solare". Saranno cedute, in misura di giornate intere, dai lavoratori che faranno richiesta di adesione, in via prioritaria le ferie residue accantonate all'anno precedente. "Una misura a costo zero – conclude De Gregorio – per l'azienda, dove l'azienda è vista come una comunità solidale".

Raffaele Rinaldi



Umberto De Gregorio,
Presidente Eav

LO STILE DI NAPOLI NEL MONDO

Premio Leonardo a Kiton spa, azienda napoletana fondata da **Ciro Paone** nel 1968

di SARAH BELLOFATTO

Kiton Spa, azienda napoletana fondata da **Ciro Paone** nel 1968 per affermare nel mondo i valori dell'eleganza e di stile caratteristici della alta sartoria partenopea è tra le eccellenze del Made in Italy premiate a Roma -a Palazzo Barberini, alla presenza del Presidente della Repubblica **Sergio Mattarella** - dal Comitato Leonardo, che ogni anno seleziona le aziende italiane più rappresentative che aiutano a rafforzare l'immagine del nostro Paese nel mondo. Nel 2017, le sole aziende del Comitato hanno raggiunto un fatturato complessivo di oltre 321 miliardi di euro, circa il 19% del PIL italiano, con una quota export media che supera il 51%. E proprio sul fronte dell'internazionalizzazione, SACE, che insieme a SIMEST costituisce il Polo dell'export del Gruppo CDP (Cassa Depositi e Prestiti), ha assicurato un finanziamento da 1 milione di euro per sostenere la crescita sui mercati esteri del Lanificio **Carlo Barbera**, PMI appartenente al Gruppo Kiton specializzata nella produzione di tessuti di alta qualità. Le stoffe prodotte dall'azienda, acquisita da Kiton nel 2010, sono destinate ad alcuni tra i più importanti brand di moda maschile a livello mondiale. L'azienda campana in passato si è già avvalsa del supporto di SIMEST per l'apertura di negozi monomarca in Corea del Sud. "Gli investimenti in atto sulla nostra società controllata Lanificio Carlo Barbera - dichiara Maria Giovanna Paone, Amministratore Delegato della

Paone - rappresentano una efficace integrazione a monte della nostra filiera produttiva. È stata una bella operazione imprenditoriale aver acquisito nel nostro Gruppo uno storico fornitore di tessuti. Dai telai del Lanificio Carlo Barbera oggi si producono i tessuti che daranno forma ai prestigiosi abiti Kiton". "Affiancare un'azienda storica come Kiton conferma l'impegno di SACE SIMEST verso un'imprenditoria di qualità che rende famoso il Made in Italy nel mondo - dice Simonetta Aciri, Chief Sales Officer di SACE -. Solo in Campania, attraverso l'ufficio di Napoli, il Polo dell'export e dell'internazionalizzazione serve più di mille aziende e, solo nel primo semestre del 2017, ha mobilitato risorse a supporto dello sviluppo internazionale delle imprese campane per oltre 400 milioni di euro. Siamo pronti a sostenere molte altre aziende che vogliono seguire il percorso tracciato da Kiton". La Campania si conferma la prima regione per export nel meridione. Dopo un buon 2015 (+2,5%) e l'ottimo 2016 (+3,8%, risultato più del triplo rispetto alla performance complessiva nazionale), nei primi 9 mesi del 2017 le esportazioni regionali hanno registrato un incremento del 2,1%.



Ciro Paone presidente Kiton Spa

PARTNERSHIP CON IL GIAPPONE PER LA ADLER DI SCUDIERI

Importante joint venture siglata dal gruppo manifatturiero napoletano **Adler Pelzer** con la giapponese Hayashi Tempu per nuove soluzioni termiche e acustiche per veicoli alimentati da energie pulite. "Dalla smart-mobility alla riduzione dell'impatto ambientale - sottolinea **Paolo Scudieri**, presidente di Adler-Pelzer (nella foto con **Annalaura di Luggo**) - il settore dell'automotive sta vivendo in tutto il mondo una fase di profonda rivoluzione in cui il know-how italiano può giocare un ruolo da protagonista". La partnership - si legge in una nota - si estenderà alle tecnologie già utilizzate da entrambi i gruppi, fra cui la collaborazione di Adler con imprese della mobilità elettrica come **Tesla**. Il Gruppo presieduto da **Scudieri** ha la sede storica a Ottaviano (Napoli) ma è presente in 23 Paesi, con 65 stabilimenti produttivi. Il fatturato 2017 si attesta a 1,3 miliardi di euro con 10.400 dipendenti tra Europa, Asia e Americhe. Fornisce i principali produttori mondiali nel settore dell'automotive tra cui Ferrari, Porsche, Audi, Rolls Royce, e dell'aeronautica, come Agusta, Boeing e Bombardier.



Raffaele Rinaldi

LA BELLEZZA SALVERÀ IL MONDO

A 24 protagoniste i riconoscimenti di “Napoli è donna”, promosso da Confcommercio

di SARAH BELLOFATTO

“**N**apoli è donna”: l'edizione 2018 del Premio Lydia Cottone, scultrice napoletana che, attraverso le sue opere, ha raccontato la storia della città e del Mezzogiorno, ha premiato tutte quelle donne - giornaliste, attrici, mediche, ricercatrici, scrittrici, artiste, imprenditrici - che lavorano con dedizione e successo dando lustro a Napoli e alla Campania, anche se a volte rimangono nell'ombra. Per la terza edizione del Premio, organizzato da Terziario Donna Confcommercio Napoli, svoltasi nella Sala del Consiglio Metropolitan del Complesso Monumentale Santa Maria La Nova, i riconoscimenti sono stati assegnati a ben 24 donne tra cui la chef stellata **Marianna Vitale**, la nuotatrice paralimpica **Imma Cerasuolo**, la direttrice generale di Smau **Valentina Sorgato**, la console generale statunitense a Napoli **Mary Ellen Countryman** e l'attrice **Isa Danieli** (Premio alla carriera). Il tema della manifestazione – che gode del patrocinio di Regione Campania, Comune di Napoli e Università di Napoli Federico II - è stato “La bellezza salverà il mondo”: “Questa edizione è stata la più faticosa da organizzare perché per la prima volta abbiamo deciso di svolgere la cerimonia in un luogo diverso dalla nostra sede - spiega la presidente del gruppo Terziario Donna Confcommercio Napoli, **Arianna Cavallo** -. Abbiamo scelto Santa Maria La Nova perché in questo magnifico complesso sono conservate alcune opere dell'artista Lydia Cottone, e ci è sembrata la cornice più adatta per far conoscere le donne napoletane che alacremen- te e ogni giorno lavorano per fare grande la nostra città”.

Partner della manifestazione: Scuola di Cinema di Napoli, Gallucci Cisterna dell'Olio, Cuori di Sfogliatella, Rainone Fiori.

Lydia Cottone è autrice di opere simbolo della città di Napoli. Diplomata all'Accademia delle Belle Arti di Napoli intraprese la strada della figurazione neo-realista per conquistarsi ben presto uno spazio autonomo di taglio espressionista. Suoi il monumento

a Salvo D'Acquisto in Piazza Carità, i due gruppi bronzei di “Alfa e Omega” nel nuovo cimitero di Poggioreale e il “Podista e il Discobolo” esposti nei giardinetti di Piazza Quattro Giornate. Nel cortile del Complesso di Santa Maria La nova sono esposte le sue pietre ollari, donate all'Ente Provincia di Napoli (oggi Città Metropolitana) nel 1998, un anno prima della sua scomparsa. Altre sue opere sono esposte in importanti sedi europee come Copenaghen e San Pietroburgo.



LE PREMIATE

Giovani talentuose: Bruna Pironti, Mariasole Pollio, Mariapia Bocchetti, Nicoletta D'Addio.

Premi di settore: Marialaura Massa, Enrica Amato, Donatella Chiodo, Rosy Rox, Maria Amato, Alessia e Roberta Giancristofaro, Olimpia Pasolini, Cristina Zagaria, Emma e Teresa Naldi, Imma Cerasuolo, Marianna Vitale, Lucia Niespolo, Susanna e Marianna Moccia, Ornella Falco, Valeria Viscione.

Premi Speciali: Mary Ellen Countryman, Nina Soldano, Carmela Manco.

Premio nazionale: Valentina Sorgato

Premio alla carriera: Isa Danieli



Elettronica Industriale S.p.a.

DIVISIONS: OIL & GAS - ENERGY - RAILWAY - NAVAL - PETROCHEMICAL - TELECOM - CIVIL



www.cegelettronica.com



Alessandra Clemente
Assessore ai giovani

Rubrica

NAPOLI CITTÀ GIOVANE

Beni pubblici, investire sul futuro

Con l'apertura del nuovo anno l'Assessorato ha lavorato intensamente affinché i giovani della città potessero conoscere tutte le opportunità loro dedicate, dalle misure per gli aspiranti imprenditori a quelle dedicate alle organizzazioni giovanili.

Già a partire da dicembre, grazie al lavoro della macchina amministrativa del Comune di Napoli, sono stati pubblicati due importanti avvisi entrambi dedicati alle organizzazioni del terzo settore: uno per la partecipazione alla programmazione delle attività della Rete dei Centri giovanili ed un altro per la richiesta della disponibilità di beni di proprietà comunale per la realizzazione di progetti di valorizzazione finanziati dal Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale.

Alla pubblicazione degli avvisi sono seguiti momenti di diffusione e informazione che hanno visto la partecipazione di centinaia di organizzazioni e di giovani interessati, con la presenza di rappresentanti governativi responsabili della programmazione nazionale delle Politiche Giovanili.

Il 31 gennaio presso la Sala del Capitolo del Complesso di S. Domenico Maggiore si è tenuta una giornata, dedicata interamente ai giovani, sul tema "Investire sui giovani con i beni pubblici: nuove opportunità per Napoli". L'evento ha visto il coinvolgimento di circa 400 rappresentanti di associazioni ed enti del terzo settore, studenti delle V classi degli istituti superiori, un pubblico qualificato e attento che ben rappresenta le caratteristiche della popolazione giovanile della città. Centrale è stata la Tavola rotonda alla quale hanno partecipato, insieme a me e al mio collega Ciro Borriello, Assessore al Patrimonio, il Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali Giuliano Poletti, il Capo del Dipartimento

della Gioventù **Calogero Mauceri** e l'Assessore ai Fondi Europei della Regione Campania **Serena Angioli**.

Un confronto sulle misure e sulle politiche adottate nel recente passato e la valutazione più che positiva del lavoro quotidiano che le organizzazioni giovanili svolgono sul nostro territorio, grazie anche alla ritrovata sinergia con il Comune di Napoli. Abbiamo ascoltato il racconto delle buone pratiche e acceso un faro sulla nostra città.

È fondamentale che le realtà giovanili si sentano protagoniste del cambiamento: questi bandi costituiscono delle opportunità concrete per la loro autodeterminazione, per lo sviluppo e la crescita del territorio. Fin dalla sua istituzione, l'Assessorato ha inteso cogliere tutte le occasioni di finanziamento rivolte ai giovani, al fine di garantire loro sempre maggiori opportunità di partecipazione e di crescita.





ANCHE CISCO SCEGLIE NAPOLI

Gentiloni e Robbins presentano l'Academy al Polo di San Giovanni a Teduccio

di RAFFAELE RINALDI

Nella sede di S. Giovanni a Teduccio dell'Università Federico II, già location della Apple Academy, il Presidente e CEO di Cisco, **Chuck Robbins** annuncia la nascita di una Cisco Networking Academy e Co-Innovation Hub in collaborazione con l'Ateneo Federiciano. L'iniziativa presentata nel corso di un incontro che ha visto la partecipazione del Primo Ministro italiano **Paolo Gentiloni**, del General Manager di Cisco Italia **Agostino Santoni**, del Rettore della Federico II **Gaetano Manfredi**, dell'Assessore regionale all'Innovazione Valeria Fascione, del Sindaco di Napoli Luigi de Magistris e del direttore del dipartimento DIETI della Federico II **Giorgio Ventre**. L'importante iniziativa mira a promuovere le competenze digitali, accelerare le opportunità di lavoro per i giovani e contribuire alla crescita dell'economia locale. Oltre ai programmi di formazione in IoT, Cybersecurity e Networking, gli studenti e le aziende impegnate in iniziative di co-innovazione potranno accedere alla piattaforma della comunità Cisco DevNet per acquisire competenze di sviluppo di applicazioni per software, dispositivi e networking. Il progetto sarà realizzato in collaborazione con la Cisco Networking Academy di riferimento in Campania, il Consorzio Clara, una delle principali Academy al mondo, recentemente premiata



de Angelis, Robbins e Castagna

da Cisco in occasione del ventennale del Cisco Networking Academy Program. "Questa importante iniziativa - afferma **Marco de Angelis**, Direttore Generale del Consorzio Clara - va a consolidare ulteriormente il ruolo che dal 2002 svolgiamo sul territorio. Essere all'interno del Polo Tecnologico di San Giovanni, infatti, ci consente di collaborare con la **Apple**, con la Cisco Academy, con la Federico II e con gli altri soggetti presenti. Il

nostro obiettivo è favorire l'inserimento di tanti giovani nel mercato del lavoro, sempre più alla ricerca di professionisti digitali, e sperimentare nuove tecnologie utili per le aziende del territorio". "L'ulteriore e stimolante opportunità di crescita che questo importante sodalizio realizzato con il Consorzio Clara - aggiunge **Franco Castagna**, amministratore delegato di SMS Engineering, storica azienda partner di Cisco e nuovo socio del Consorzio - rafforza, dopo oltre un decennio di partenariato all'interno del distretto tecnologico di AT Coroglio, le partnership strategiche che la nostra azienda sta sviluppando negli ultimi anni, consapevole che la possibilità di competere e continuare ad innovare risiede anche nella sapiente gestione del trade-off tra la flessibilità e l'adattabilità tipica delle PMI e la possibilità di esprimere sinergie di assoluta eccellenza su larga scala".

LEGGERA, IRONICA E CHIC ECCO LA PRIMAVERA 2018

I brand partenopei presentano le loro collezioni all'insegna della praticità e dell'eleganza

di VALENTINA ESPOSITO

La primavera come risveglio dei sensi, ma soprattutto un inno alla leggerezza, alla vivacità del colore e alla stravaganza. Colorate, chic ma con il giusto compromesso tra un taglio innovativo e classico, i brand partenopei scelgono per lui e per lei un guardaroba che sia un giusto compromesso di praticità, originalità e un dress code che non perda mai l'allure dell'eleganza.



BELSIRE

La tradizione espressa con eleganza e attualità è la visione cardine che ad ogni stagione caratterizza la collezione firmata Belsire che propone una collezione dalla doppia anima: casual per un weekend più mondano, taglio invece rigoroso per il lavoro, strizzando sempre l'occhio alla praticità. Il mocassino con la benda, Mirtilla per lei nei colori tenui del rosa e del blue marine, e il casual Brenno per lui realizzato con pelle intrecciata a mano, è il principe della collezione.

“La nostra collezione è rivolta al Gentilman Moderno e alla Donna Stylish Lady, amiamo reinterpretare la tradizione in chiave contemporanea, ponendo sempre grande attenzione anche alla comodità”, spiega Diego D'Angelo, responsabile dello stile Belsire.

www.belsire.com



ULTURALE

La cravatta come accessorio insostituibile di eleganza e charme maschile, ma anche un inaspettato tocco d'ironia nel look maschile, capace di nascondervi gli aspetti più intriganti di chi la indossa: così Ulturale immagina la collezione delle cravatte per la bella stagione alle porte. "E' un omaggio alla cultura partenopea - afferma la maison - che si identifica nelle sue maschere della commedia da Pulcinella a Totò, Da Edoardo a Troisi, che con la farsa e l'esasperazione riescono a rendere in pura bellezza le dissonanze della vita".

Nascono così Troisi, dalla leggiadra eleganza marinara, classica e poetica; Carrey, l'esuberanza losangelina, uno stile scanzonato che va dai cocktail ai motivi d'ispirazione hawaiana; Anderson, un dandy che viaggia in un gioco di contrasti tra fondi dal colore classico e disegni paisley di fine ottocento dai colori vibranti.

www.ulturale.com



LE ZIRRE

La borsa, accessorio ormai indispensabile per la donna ad ogni stagione, secondo Le Zirre è leggera, versatile, colorata ma soprattutto capace di rivoluzionare qualsiasi look. La collezione primavera-estate 2018, intitolata "Peace & Love", rievoca lo spirito del '68, giocando con un mood glamour e incisivo, perfetto per vivere la primavera come un risveglio dal torpore invernale. I modelli tanti e diversi fra loro: La Chanella dal tessuto Bouclé dalle forme più rigide a quelle morbide, La Crazy Color dal tessuto molto ricercato vivacizzata dal simbolo della pace, La Paint per chi vuole essere sempre la più originale e La Pop Art, per chi ama giocare con righe e colori, strizzando l'occhio alle creazioni di Andy Warhol. Una collezione dal forte impatto visivo e culturale.

www.lezirrenapoli.it



QUARANTA LOCATELLI

L'arte incontra il tessuto su accessori evergreen, per un look semplice, quotidiano ma che non rinuncia al dettaglio. Questa la donna che racconta Quaranta Locatelli nella sua primavera-estate 2018, una curiosa esploratrice del mondo, che si perde tra le bellezze del Parco Vergiliano di Piedigrotta e una caffè al bar. Al trench e al cappotto, nuove e riconfermate tendenze anche della bella stagione, abbina il foulard "Summer Sand" firmato dalla visual artist Midori McCabe, dalle fantasie evanescenti, dai microdisegni alle forme all'over dai colori pastellati. Un look leggero senza fronzoli, che strizza l'occhio al passato.

Per lui invece la cravatta è un biglietto da visita: dalla manifattura elegante e raffinata, ma in occasione della primavera anche un po' birichina, grazie a giochi di chiari e scuri tra fondo e disegni geometrici: "La cravatta è tra le poche variabili dell'austero look dei colletti bianchi, uno strumento importante per conferire vivacità al loro classico abito grigio", afferma Marco Quaranta, che insieme alla madre Silvana e il padre Amedeo, cura la collezione della maison.

Il colore della cravatta deve naturalmente adattarsi non solo all'abito, ma anche all'occasione: un impatto silenzioso eppure molto forte dal punto di vista psicologico sia su chi la indossa sia verso gli altri"



www.quarantalocatelli.it

BRIGLIA 1949

È un uomo seducente quello della primavera-estate 2018 di Briglia, che sceglie capi classici e raffinati, dal taglio deciso e sartoriale: il mocassino è un compagno fedele, da indossare rigorosamente con il pantalone in lino o cotone, dal colore chiaro o scuro, pronto a giocare di contrasti con la camicia all'hawaiana o in tinta unita dal colletto classico o coreano. I colori celebrano i toni leggeri della primavera, dal bianco al celeste, dal blu al petrolio. Un look beach style declinato nello street, destinato a farsi icona: "Dal mito di Giorgio Armani, al grande Marcello Mastroianni, all'icona Gianni Agnelli, fino ad arrivare a Steve McQueen e Paul Newman. Re indiscusso Ralph Lauren, l'unico che ha reso le sue origini una filosofia di stile", spiega Michele Carillo, fondatore e CEO di Briglia 1949.

www.briglia1949.com



NEAPOLITAN MEMORIES LE RADICI DI RENZO ARBORE

Il famoso showman parla della mostra di Palazzo Reale che ripercorre la sua carriera

di SARAH GALMUZZI

Neapolitan Memories and Songs by Renzo Arbore and his tv shows and absolute inutilities è il titolo della mostra che celebra i cinquant'anni di carriera di uno dei personaggi più amati della televisione italiana: Renzo Arbore.

Allestita a Palazzo Reale, nella Sala Dorica, la mostra è un vero e proprio spettacolo, di luci, suoni, colori, reso possibile grazie ai fidati scenografi Alida Cappellini e Giovanni Licheri, già firmatari delle scene di Indietro Tutta, i preziosi materiali di archivio conservati nelle Teche Rai, Scabec e l'Archivio sonoro della canzone napoletana di cui da Renzo Arbore è diventato curatore. Un incarico importante per un artista che, napoletano d'adozione, è un vero ambasciatore della canzone napoletana nel mondo: "La canzone napoletana – spiega Arbore – è un patrimonio del mondo, come la pizza. Degno della tutela Unesco. Prendiamo per esempio una melodia come 'O' sole mio': non è solo è la più bella canzone napoletana, ma la più bella canzone in assoluto, più di Summertime o di altri motivi inglesi o americani".

All'ingresso del percorso espositivo che si snoda attraverso diverse sezioni, trionfa un solenne invito Lasciate ogni tristezza o voi che entrate: parafrasando il padre della lingua italiana, Arbore invita i visitatori a 'vivere secondo allegria': "Il sorriso – aggiunge – riscatta i malanni della società, mi auguro che con questa mostra la gente riscopra davvero il sorriso".

La promessa non disattende le aspettative: il visitatore si trova a vivere un'esperienza immersiva, unica nel suo genere, stimolante, colorata, eccitante: attraversa un gabinetto delle meraviglie degno di uno stravagante collezionista dell'Ottocento. In mostra copertine di dischi, radio d'epoca, cravatte, cappelli, vinili e i famosi, coloratissimi



oggetti in plastica: una quantità infinita di oggetti absolute inutilities (assolutamente inutili) che costituiscono solo una piccola parte della sterminata collezione di Arbore, che però precisa: "Non solo cose inutili, a Palazzo Reale trovate anche cose molto utili, come il mio amore per Napoli e per la canzone napoletana. Napoli è un po' la mia città, sono stato adottato dai napoletani: nella mia famiglia si parlava sempre di Napoli, si mangiava il ragù ed io ho allungato i miei studi in giurisprudenza per viverci: avrei potuto laurearmi in tre anni ma pensate che ce ne ho messi apposta sette!"

Neapolitan Memories and Songs by Renzo Arbore and his tv shows and absolute inutilities
23 dicembre 2017 > 1 maggio 2018

Palazzo Reale, Sala Dorica
dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00; sabato dalle 9.00 alle 14.00

Info: 848 800 288
+39 06 399 67 050 da cellulari e dall'estero

MEZZO SECOLO DI MUSICA VISSUTO SENZA NOSTALGIA

James Senese, leggenda vivente e tanta voglia di emozionare. Quando lanciò Pino Daniele

di MANUELA RAGUCCI

James Senese è un artista che non ha bisogno di essere presentato. La sua musica, la sua storia personale, lo fanno per lui. In quasi cinquant'anni di musica, ha attraversato trasversalmente la canzone leggera italiana, il funk-jazz, il grande cantautorato. È una leggenda vivente, colui il quale ha dato uno dei primi ingaggi a Pino Daniele, con cui collaborerà ed avrà amicizia vera sino al suo ultimo giorno. A settantatré anni compiuti, Senese si conferma come un artista senza tempo, con una riconoscibilità immediata ed un cuore intatto, che parla agli ultimi. Recentemente ha festeggiato questi cinquant'anni di musica con un concerto nel cuore di Napoli, al Teatro Sannazaro. Il live, organizzato dalla Jesce Sole con lo stesso teatro, per la rassegna "Sound of the city", ha registrato sold out, regalando al pubblico emozioni indimenticabili grazie alla magia creata dalla formazione attuale dei Napoli Centrale – la stessa che ha registrato "Nero a metà" di Pino Daniele – con Senese alla voce e al sax, Ernesto Vitolo alle tastiere, Gigi De Rienzo al basso e Agostino Marangolo alla batteria.



il mio DNA culturale è napoletano, ma ho sempre guardato anche oltreoceano con un sentimento forse di nostalgia e una forte passione per la musica americana.

Settantatré anni compiuti a gennaio, una vita dedicata alla musica e ancora tanta voglia di regalare emozioni. Qual è il segreto di questa lunga carriera?

Non ci sono segreti e non ci sono ricette. Ci sono le emozioni e quelle per fortuna mi accompagnano sempre. Sicuramente c'è la passione e la voglia di fare ancora quello che faccio. Io non mi fermo mai e quando suono ho la stessa energia che avevo quando ho iniziato.

Lei è stato uno dei protagonisti del Neapolitan power negli anni '70 e '80, che rappresenta il momento d'oro della musica napoletana. Ma se guardiamo avanti cosa c'è?

Ho sempre guardato al futuro, ho saputo prevedere stili e mode, ho guardato oltre. Con Napoli Centrale siamo stati innovatori e continuiamo in questa direzione, non si può guardare al passato con nostalgia o fossilizzarsi, siamo imprevedibili ogni volta che suoniamo insieme. Ma se facciamo un discorso più generale riguardo le nuove generazioni non vedo quella spinta verso la novità.

Un concerto, ma anche un disco per celebrare cinquant'anni di musica...

Dopo 22 lp, questa volta ci sarà un doppio cd live: l'album è stato registrato dal vivo con il pubblico, al Teatro Tasso di Sorrento durante il festival "Sorrento incontra – M'illumino d'inverno". Ci saranno poi due inediti, un brano strumentale e uno scritto da Edoardo Bennato dal titolo "America". Lo canteremo insieme. Quando Edoardo mi ha portato questa canzone, dicendomi che l'aveva scritta per me, sono stato molto contento, perché racconta delle mie radici. Ho sempre avuto un cuore diviso in due, da una parte c'è Napoli, sono nato qui,

James Senese e Pino Daniele: due nomi, due vite vissute in modo intenso, un legame indissolubile...

Era un fratello, lui è emerso con Napoli Centrale e da quel momento non ci siamo più lasciati. Ora provo tanta nostalgia. Con il supergruppo lo ricorderemo il 7 giugno al San Paolo, ma quello che ha lasciato nel mio cuore andando via non si può colmare.



Girolamo De Simone
Musicista

Rubrica

NON SOLO CANZONETTE

Un Festival per il Settecento Napoletano

Un esempio di ciò che a Napoli si riesce a fare, magari andando controcorrente e basandosi sulla furibonda febbrile creatività di “singolarità selvagge” (Foucault), sulle sinergie di artisti e di nuovi manager culturali, è rappresentato dal “Festival Internazionale del Settecento Musicale Napoletano”. Cinque appuntamenti, a cura dell’Associazione Domenico Scarlatti, hanno consentito la prosecuzione di un discorso iniziato molti anni fa, sin dall’inizio rivolto allo strepitoso repertorio musicale del barocco napoletano con una concezione non meramente filologica o archivistica, quanto piuttosto di costruzione di un’offerta viva e dialogante con le forze migliori della città. Il Festival, infatti, valorizza interpreti noti o giovanissimi, e arricchisce una proposta (in altri casi “cristallizzata”) attraverso la rivisitazione e la reinvenzione-attualizzazione dei materiali di tradizione. Si riesce, in altre parole, con formula esteticamente agile, ad affiancare opere di raro ascolto ad altre più note, mantenendo viva un’idea di “produzione” musicale che entra “porosamente” nel tessuto agito di luoghi e protagonisti emblematici della nostra storia. Questa edizione del Festival si è tenuta prevalentemente alla Domus Ars,

a Via Santa Chiara, e ha visto grandissimo successo di pubblico. Tra i protagonisti, Cristina Galietto, solista alla chitarra e promessa del concertismo internazionale, con un omaggio a Scarlatti (Mimmo, non Alessandro: innovatore di armonie e forme-sonata del Settecento). Poi, Carlo Faiello e Franco Javarone; infine, Rosario Peluso, col Coro della Pietrasanta.

Ma non si può non far cenno al concerto dell’ideatore del Festival, Enzo Amato, che si è prodotto in una splendida *performance* con la straordinaria mezzosoprano Gabriella Colecchia. “Mater Mediterranea” è il titolo di una silloge di musiche nuove, con testi in lingua napoletana, esibite con garbo ed eccellenza per voce e chitarra. Il gesto compositivo di Amato è stato sempre riconoscibile, con fruizione grata e attualizzazione di una contemporaneità dovute a un trattamento ritmico e frastico d’eccezionale gradevolezza, rese con superbo gesto scenico dalla Colecchia. Una modalità, questa, che è proprio quella che potrebbe riconciliare il pubblico con la musica contemporanea, senza tuttavia indulgere in gesti reazionari: basterà una pacata riappropriazione della memoria e del patrimonio artistico che ci rende unici al mondo.

AL SANNAZZARO L'ETNOFUNK DI CICCIO MEROLLA

Il 26 aprile alle ore 21 presso il Teatro Sannazaro è di scena “Etnofunk”, il concerto di Ciccio Merolla, nell’ambito della rassegna Sound of the City.

Percussionista, cantante, autore, musicista carismatico dallo stile inconfondibile, Merolla, ad un anno dal successo del suo one man show “Sonosolosuono”, ritorna al Sannazaro con la sua band e tanti ospiti per ripercorrere le tappe della sua ventennale carriera. Dalle atmosfere mediorientali ai ritmi di Partenope, passando per l’etno rap, Merolla offrirà uno spettacolo unico in cui i virtuosismi degli assoli di percussioni si alterneranno ai suoi successi, fino a proporre alcuni nuovi brani che faranno parte del prossimo progetto discografico. Ci saranno inoltre intermezzi di body percussion in cui Merolla darà prova di virtuosismo ed ironia.

“Quando noi siamo accordati con l’universo – afferma Merolla -, possiamo far uscire il suono giusto. Il teatro è il massimo della sonorità, supera ogni impianto acustico possibile, è un bozzolo che esalta la percezione”.

Andrea Grillo



Rentami

Noleggio a lungo termine

UMBERTO.PARLATI@RENTAMI.IT

*UN SOLO CANONE MENSILE
TUTTO INCLUSO!*

FILM D'ANIMAZIONE LA SFIDA PARTE DA NAPOLI

Dopo il successo de *La Gatta Cenerentola*, Luciano Stella annuncia il nuovo lavoro della Factory

di **FRANCESCO BELLOFATTO**

È uno degli artefici del successo del cinema napoletano. Con la sua Mad Entertainment ha profondamente innovato in segmento, quale quello dei film d'animazione, lanciando coraggiosamente al mercato una sfida da Napoli, città, che come lui stesso dice, "ha una grande storia, un felicissimo presente e un potenziale positivo futuro".

Luciano Stella è appena tornato dal Festival del Cinema di Berlino, e, nonostante la stanchezza, sorride al centro della Factory di piazza del Gesù. Il palazzo è lo stesso di "Matrimonio all'italiana" con Sofia Loren e Marcello Mastroianni, trasposizione cinematografica firmata da Vittorio De Sica dell'eduardiana "Filomena Marturano".

Mad è piena di giovani, un fermento continuo: dopo il successo de "La Gatta Cenerentola" (con 7 nomination ai David di Donatello 2018, la prima volta per un film d'animazione della storia del Premio), la Factory sta lavorando al suo terzo lungometraggio: "questo – sottolinea il produttore - dimostra una capacità di continuità di cui siamo abbastanza orgogliosi, perché non è facile stare insieme. Una cosa è fare un film ogni tanto, altro è avere uno studio che costantemente riesce ad affinare le proprie relazioni ed i propri progetti".

Di che cosa si tratta?

È un film di Alessandro Rak, siamo già nella fase di pre-produzione e stiamo entrando nel merito dei modelli, del soggetto etc. Il film è finanziato dalla Rai e dal Mibact, ma speriamo possa avere un ulteriore salto di qualità nelle simpatie delle



produzioni internazionali. Questa è la vera sfida di Mad: internazionalizzare la propria realtà produttiva senza perdere le radici napoletane.

Ancora una volta la regia è affidata a Rak...

Sì, il soggetto del film è una sua vecchia idea, che voleva realizzare da tempo, Riguarda, in qualche modo, il rapporto tra la vita e la morte, letto attraverso una bimba che irrompe nel mondo dell'aldilà, dimostrando che tutte le cose sono

unite. Lo stiamo scrivendo con Alessandro Rak e alcuni suoi collaboratori, che stanno sviluppando la storia da questi spunto importante. Come le altre nostre produzioni sarà interamente realizzato a Napoli, nessun frame fuori, tutto in computer grafica.

La Factory si sta dedicando esclusivamente al cinema d'animazione?

Non solo: Mad ha appena terminato un film importante, di un autore napoletano quale Antonio Capuano. Si tratta di una commedia, nonostante il regista sia stato un grande anticipatore di temi forti come l'infanzia, l'adozione e l'espansione della camorra, con grande anticipo quello che è lo storytelling dominante della città. Un film esilarante, intitolato "Achille Tarallo", dal nome del personaggio principale interpretato da Biagio Izzo, che può contare su una spalla molto importante quale Ascanio Celestini, grande attore di teatro. Quindi un'accoppiata da corto circuito d'autore, che però affronta in maniera popolare e divertente una commedia molto legata al territorio.

GRAZIELLA E IL MARE AL PROCIDA FILM FESTIVAL 2018

Una sesta edizione ricca di appuntamenti e di protagonisti del mondo del cinema e della documentaristica, si annuncia quella del Procida Film Festival 2018 in programma sull'isola dal 20 al 23 giugno. Nella consueta location del Festival Village, allestito nell'esclusiva Suite Resort & Spa, la rassegna voluta dalla famiglia Borgogna, nel ricordo del fondatore Fabrizio, e curata, per l'organizzazione, da Domenico Aiello e Francesco Bellofatto, prevede quest'anno una serie di incontri e seminari, affidati a professionisti dello spettacolo, tra cui spicca la serata dedicata a "Graziella", icona procidana, e al suo autore Alphonse de Lamartine, con il gemellaggio con il Festival di Macon, città natale dello scrittore francese, e un esclusivo monologo teatrale curato e interpretato da Raffaele Rinaldi. Per la documentaristica, un esclusivo lavoro di archeologia subacquea curato dall'Osservatorio Internazionale per l'Economia del Mare, che sta rintracciando i segni dei legami tra l'Isola e Monte di Procida, fino al 1907 legate in un Comune unico.

Il bando della VI Edizione, sul tema "Il Mare: emozioni senza confini", può essere scaricato dalle piattaforme Festhome, Movibeta, Clickforfestivals e Filmfreeway. Il concorso è aperto a tutti, l'iscrizione è gratuita (per informazioni www.procidafilmfestival.it).

Tra gli eventi collaterali, i classici Movie Tour che ripercorrono le location isolate delle grandi produzioni internazionali, dal Postino al Talento di Mr. Ripley, sfilate di moda, la serata dedicata ai temi sociali, la consegna dei Premi Isola di Procida e la serata di gala con la premiazione dei vincitori dei film in concorso.

Il Procida Film Festival si avvale della collaborazione del Comune di Procida e del patrocinio di istituzioni quali, tra gli altri, la Regione Campania e il Suor Orsola Benincasa (Master in Cinema e Televisione).

Andrea Grillo



RUN FILM, RAI CINEMA E OPTIMA RACCONTANO L'AMORE A NAPOLI

Chi ha attraversato, a metà febbraio, le strade di Chiaia, certamente non avrà potuto fare a meno di notare un'esplosione di cuori rossi: è l'originale lancio di "San Valentino Stories", lungometraggio in tre episodi, diretti da tre giovani registi napoletani emergenti **Antonio Guerriero, Emanuele Palamara, Gennaro Scarpato**, che per il loro debutto si cimentano in tre differenti storie d'amore. Il progetto nasce da un'idea di **Alessandro Siani**: tre storie, tre visioni differenti, in un solo film dove protagonista è l'amore raccontato in diversi modi. Interpretato da **Gigi e Ross, Denise Capezza, Pasquale Palma, Noemi Sales, Giovanni Buselli, Elena Sotgiu**, il film è prodotto da **Alessandro** e **Andrea Cannavale** per **Run Film** con **Rai Cinema** e distribuito da **Optima Entertainment**.

"D'intesa con i nostri soci **Alessio Matrone** e **Daniilo Caruso** – spiegano Alessandro e Andrea Cannavale – abbiamo messo in moto la macchina della produzione e avuto il sostegno di Rai Cinema e l'apporto finanziario di aziende e imprenditori del territorio che sono rimasti affascinati dal progetto. Infine il contributo fondamentale della Regione Campania e la collaborazione della Film Commission". La distribuzione è affidata a Optima Entertainment: "Optima – dice **Antonio Pirpan**, Responsabile Comunicazione Optima Italia Spa - è una società Multiutility di Energia e Telecomunicazioni leader in Italia per il suo prodotto integrato. Siamo da sempre attenti al talento, alla creatività, alla cultura con numerosi progetti online e offline, e investiamo da anni nel cinema. Optima Entertainment che inaugura la propria attività di distribuzione cinematografica con San Valentino Stories e conferma in pieno la linea strategica dell'azienda".

Andrea Grillo



EVO 43'

F + F + F

FORM FUNCTION FUN



www.evoyachts.com







FUJTEVENNE? NO, RESTATE AL SUD GIOVANI, INNAMORATEVI DELL'ARTE

Luigi De Filippo parla del suo rapporto con Napoli. L'erede di Eduardo? Non c'è ancora...

di GIULIANA COVELLA

“**A**i giovani dico ‘non seguite il monito di Eduardo, il Fujtevenne’. Restate in questa città, innamorandovi dell’arte, del teatro e della politica”. A quasi 88 anni Luigi De Filippo, l’ultimo di una grande dinastia di teatranti parla del suo rapporto con la città dove è nato, dei ricordi del padre e dello zio. Del perché non è in cartellone a Napoli, del suo desiderio di rilevare e intitolare alla sua famiglia un teatro in questa città come ha fatto col Parioli a Roma. E lancia il suo messaggio ai giovani napoletani in un momento delicato come quello che la città sta attraversando.

Dopo la morte di suo cugino Luca, lei è l’ultimo dei De Filippo, il solo rimasto di una grande dinastia di teatranti. Come vive questo status?

Per me è una grande responsabilità perché sto cercando di fare onore al nome che porto.

Perché un De Filippo non è in cartellone a Napoli?

Non coincidevano le date disponibili dei teatri per i miei spettacoli. Inoltre mi sono operato da poco e devo stare a riposo. Ma spero di venire a Napoli l’anno prossimo.

Il suo rapporto con la città in cui è nato...

Ottimo. Noi De Filippo abbiamo avuto la fortuna di avere le radici a Napoli. Una città alla quale devo molto.

Quale deve essere per lei la funzione del teatro?

Comunicare al pubblico delle belle emozioni. Il teatro, come diceva qualcuno, è una magnifica bugia che ci ruba l’anima e ci fa sognare.

Tradizione o innovazione a teatro?

L’ideale sarebbe entrambe. In questo senso io e mio cugino Luca siamo stati gli artefici del teatro di grande tradizione.

Che ricordo ha di suo padre Peppino e di suo zio Eduardo?

Un ricordo molto bello. Era il 1972. Al San Ferdinando Eduardo andava in scena con "Napoli milionaria". Convinsi mio padre ad andarlo a vedere. A un certo punto mio zio dal palco si rivolse alla platea, dicendo "hanno detto che io e mio fratello non ci vogliamo bene. Non è vero. Lui ora è in sala con il figlio e vorrei che salissero qui con me". Così si riappacificarono.

Cosa ha tratto dall'uno e dall'altro?

Da entrambi il piacere di rendere utile e dignitosa una risata. L'umorismo è la parte amara della comicità, quella che fa riflettere. E l'autoironia è ciò che ha pervaso il Teatro Umoristico I De Filippo.

Carmelo Bene, molto amico di Eduardo, tentò di farli lavorare insieme in un progetto, giusto? Quale?

Mi parlò del suo progetto una sera a cena. Si trattava del "Don Chisciotte", ma non se ne fece nulla perché quando lo dissi loro nessuno dei due fu d'accordo. Eduardo doveva impersonare Don Chisciotte e Peppino Sancho Panza.

Chi è l'erede di Eduardo oggi?

Non c'è ancora.

E di sua zia Titina che ricordo ha?

Era una donna di grande talento. Costretta dalla malattia a ritirarsi dalle scene. Mi ha trasmesso la passione per la musica e per il pianoforte, che mi ha insegnato a suonare ed era un'insegnante molto severa.

Molti hanno fatto proprio il monito di Eduardo che invitava i giovani ad andare via da Napoli, il famoso "Fujtevenne": alla luce della degenerazione morale in termini di sicurezza di questa città, quale pensa possa essere la ricetta per salvare Napoli?

Oggi ai giovani direi piuttosto di avere la forza di resistere e di non andare via. In che modo? Appassionandosi alla cultura, al teatro e alla politica. Napoli è una città meravigliosa e piena di risorse. Non serve abbandonarla. Si deve restare per combattere e valorizzarla.

Con sua moglie Laura Tibaldi ha rilevato il Teatro Parioli di Roma, che oggi porta il nome di suo padre Peppino. Se potesse scegliere, farebbe la stessa operazione a Napoli?

Se si fosse presentata l'occasione lo avrei già fatto. Ma ho dovuto preferire Roma a Napoli in questo caso.

PUPELLA MAGGIO RITRATTA DA AUGUSTO DE LUCA

Augusto De Luca ha ritratto molti personaggi celebri: Renato Carosone, Rick Wakeman, Carla Fracci, Hermann Nitsch, Pupella Maggio, Giorgio Napolitano. Fotografo professionista dagli anni '70, si è dedicato alla fotografia tradizionale e alla sperimentazione utilizzando diversi materiali fotografici. Il suo stile è caratterizzato da un'attenzione per le inquadrature e per le minime unità espressive dell'oggetto inquadrato. Immagini di netto realismo sono affiancate da altre nelle quali forme e segni correlandosi ricordano la lezione della metafisica. È conosciuto a livello internazionale, ha esposto in molte gallerie italiane ed estere, sedi istituzionali, Istituti di Cultura Italiana e università.

Le sue fotografie compaiono in prestigiose collezioni come quelle della International Polaroid Collection (USA), della Biblioteca Nazionale di Parigi, dell'Archivio Fotografico Comunale di Roma, della Galleria Nazionale delle Arti Estetiche della Cina (Pechino), del Museo de la Photographie di Charleroi (Belgio). Ha all'attivo molti libri, con prefazioni e contributi come quelli del poeta Mario Luzi, della regista Lina Wertmüller, del compositore Ennio Morricone, dello storico Giovanni Pugliese Carratelli, dei giornalisti Maurizio Costanzo e Sandro Curzi, dell'architetto Paolo Portoghesi.



Tina Andreoli



NapoliCittàLibro
SALONE DEL LIBRO E DELL'EDITORIA



SAN DOMENICO MAGGIORE UN FESTIVAL PER L'EDITORIA

Polidoro, Guida e Bianco parlano della grande rassegna culturale in programma a maggio

di FEDERICA FLOCCO

Riportare il Salone del libro e dell'editoria a Napoli. Questo l'obiettivo impossibile - in una città definita da molti media come la capitale delle baby gang e di Gomorra - di un comitato dal nome onomatopeico di Liber@arte. E invece Napoli, attraversata da mille rivoli culturali e da importanti iniziative di spessore artistico e letterario, ha risposto subito alla richiesta, forse perché orfana da troppo tempo, nel dopo Galassia Gutenberg, di una manifestazione dal respiro nazionale e internazionale.

A distanza di un anno dalla discussione del progetto, dunque, **Alessandro Polidoro**, **Diego Guida** e **Rosario Bianco**, tre tra i più importanti rappresentanti dell'editoria campana, insieme con Francesco Durante, in qualità di direttore artistico, hanno definito i contorni di Napoli Città Libro, una manifestazione che vedrà la sua acme tra il 24 e il 27 maggio, nel complesso monumentale di San Domenico Maggiore. Un'impresa accolta come una sfida che, come af-

ferma il Presidente del Comitato, Alessandro Polidoro "stiamo riuscendo a vincere".

I tre promotori, messisi insieme per pura amicizia, hanno allargato il loro angolo operativo, con la volontà di coinvolgere anche e, soprattutto, la concorrenza. È chiaro, su questo Diego Guida, Presidente nazionale del gruppo Piccoli Editori AIE (Associazione Italiana Editori): "Nella volontà di una squadra più ampia - spiega Guida -, abbiamo previsto un incontro con altri comitati organizzatori di eventi letterari nel mezzogiorno, dal Festival del libro di Lamezia Terme, al Salerno Festival della Letteratura. Si tratta di ventidue realtà che si riuniranno, alla fine di febbraio, nello spazio Guida, con l'obiettivo comune di trovare e formare una serie di eventi che possano fare rete, creando sinergia".

"Ne varrà la pena solo se siamo tutti insieme - specifica Rosario Bianco (Rogiosi Editore) -, anche perché le aspettative sono molto alte. Un traguardo notevole



Nella foto, da sinistra: Diego Guida, Rosario Bianco e Alessandro Polidoro

se pensiamo che siamo partiti dai gazebo informativi, per strada. Eppure, al di là della speranza di una prima edizione di successo, ciò che riteniamo importante è la ricaduta che l'evento avrà nel futuro".

"È necessario compiere piccoli passi alla volta - dichiara ancora Polidoro -, ma per fare un Salone del libro di qualità e competenza è fondamentale che rispondano Napoli e i napoletani, con senso di responsabilità e accoglienza verso l'oggetto libro".

"Sul sito www.napolicittalibro.it - afferma Guida - si può visionare il calendario degli eventi di avvicinamento. Un'offerta di qualità come gli incontri, che si sono svolti tra febbraio e marzo, con Simonetta Agnello Hornby, con lo scrittore islandese Roddy Doyle e con il Libanese premio Pulitzer 2017, Hisham Matar".

"Li abbiamo definiti eventi di avvicinamento - dice ancora Bianco - poiché abbiamo pensato di far percorrere una strada che porti fino al Salone definitivo.

Non si tratterà solo di presentazioni di libri, ma anche di laboratori, workshop e iniziative didattiche in collaborazione con realtà fondamentali del panorama culturale partenopeo, quali la Federico II, il Suor Orsola Benincasa, o la Biblioteca Nazionale".

Una sinergia incredibile, quindi, anche grazie al coinvolgimento delle istituzioni, che si sono dichiarate da subito sostenitrici del progetto. "Chiediamo, tuttavia - ribatte Polidoro - che queste attivino una concentrazione di intenti che non crei dispersione, ma che, al contrario, ci possa effettivamente aiutare a produrre, il brand Napoli Città Libro".

Nel frattempo moltissime sono le dichiarazioni di sostegno, le case editrici hanno risposto alla richiesta e i media, tra cui la Rai nazionale, non hanno fatto mancare il loro patrocinio, per una manifestazione che, si spera, nell'interesse della città tutta, diventi solo la prima di una lunga serie di successi.

INFINITO PRESENTE DI PAGANO SBARCA IN EUROPA

"Infinito presente" di **Flavio Pagano** (edizioni Sperling & Kupfer) varca i confini nazionali: il libro, infatti, sarà tradotto anche in inglese e polacco. Struggente ed emozionante, ma capace anche di far sorridere, Pagano, con straordinaria sensibilità, ripercorre la storia vera dell'anziana madre che si sta ammalando di Alzheimer e che, prima della fine, cerca di trasmettere ai propri cari "il segreto della vita".





BIBLIOTECA NAZIONALE LO SCRIGNO DEI SAPERI

Il Direttore Mercurio racconta storia e futuro di un patrimonio costituito da 1.800.000 volumi

di NICOLETTA GALLUCCI

La lettura, da sempre fonte inesauribile di sapere, permette a ogni individuo di avere modelli alternativi da seguire, portando l'uomo sulla strada della formazione personale, dell'arricchimento interiore e dell'autocritica. È quindi una fortuna ma non una coincidenza fortuita il fatto che Napoli vanti una numerosa presenza di biblioteche pubbliche e private: la Biblioteca Nazionale, la Biblioteca di Benedetto Croce, la Biblioteca Annalisa Durante.

Ma fulcro di tutte è la famosa Biblioteca Nazionale in piazza del Plebiscito che risale agli ultimi decenni del XVIII secolo ed è la maggiore in Italia dopo le nazionali centrali di Roma e Firenze.

"Scrigno inesauribile di cultura e conoscenza ma anche di bellezza per le espressioni d'arte custodite - commenta **Francesco Mercurio**, direttore della Biblioteca - raccoglie preziosi autografi dei maggiori autori della letteratura italiana, da Tasso a Leopardi a Ungaretti; manoscritti di raro valore, da Tolomeo



Francesco Mercurio, Direttore della Biblioteca Nazionale di Napoli

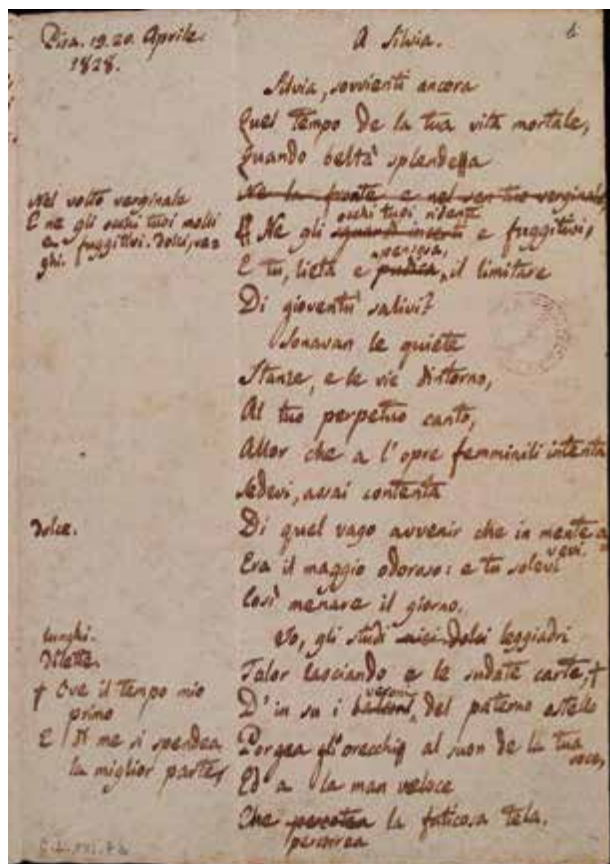
a Vico; una collezione unica al mondo come quella dei Papiri di Ercolano, sale affrescate di armoniosa eleganza". Importante, ovviamente, è non solo la presenza nella nostra città di queste numerose fortune, ma anche la loro conservazione. La salvaguardia del patrimonio librario è fondamentale per incrementare

la formazione culturale dei cittadini fuori dalla scuola. Con un patrimonio di 1.800.000 volumi, la Biblioteca Nazionale deve essere protetta ma soprattutto valorizzata. “Siamo imprescindibili custodi di una memoria importante - afferma il direttore - che ha segnato la storia dell'intera Europa. E non basta custodire e conservare, occorre far conoscere, trasmettere a tutti un tale patrimonio”.

E così è stato fatto. A partire dal 22 novembre 2017, la Biblioteca Nazionale ha riaperto il punto di lettura “Nati per leggere”, di grande importanza in un territorio dove il tasso di povertà educativa è molto elevato. A tal proposito Francesco Mercurio sottolinea la fondamentale importanza di una buona educazione: “i principi della convivenza civile, del senso civico e del bisogno di conoscenza – afferma - si sviluppano nei primissimi anni di vita di una persona”.

In questo nuovo millennio, però, è difficile conciliare la passione per la lettura con il mondo digitale che si fa via via sempre più presente nella vita di ognuno. Così, anche la Biblioteca Nazionale si è adattata a questa esigenza di un lettore che cambia. I nuovi portali online e le interconnessioni della rete offrono una disponibilità di servizi e contenuti molto maggiore ma anche una più rapida accessibilità.

La Biblioteca Nazionale è un patrimonio inimmaginabile, “spesso noto solo agli addetti ai lavori – conclude il direttore -, tutto da scoprire e sul quale voglio accendere il focus della città e del Paese”



Nelle foto gli interni e i manoscritti della Biblioteca Nazionale

PREMIO DECUMANI 2018

Il Premio Decumani, presieduto da **Claudia Pizzi**, è un concorso letterario su Napoli ed ha come obiettivo la divulgazione della cultura partenopea e la qualificazione del dialetto, nell'intento di contribuire a limitarne il dilagante uso scorretto e improprio, e diffondere la lingua napoletana e la storia della città.

La serata finale si svolgerà venerdì 11 maggio 2018 alle ore 18.00 nella Sala del Capitolo del complesso monumentale di San Domenico Maggiore, localizzata proprio nei decumani di Napoli.

Per informazioni e regolamento: www.premiodecumani.it





DIZIONARIO APPASSIONATO DELL'IDENTITÀ CULTURALE

Schifano: Voglio far conoscere agli italiani e agli stessi napoletani una vera capitale europea

di MANUELA RAGUCCI

Unico francese a essere cittadino onorario napoletano (dal 1994 si firma orgogliosamente *Civis Neapolitanus*), lo scrittore Jean-Noël Schifano in questo volume condensa il suo amore per la città dalla civiltà millenaria, declinando le lettere dell'alfabeto come sentimenti e visioni maturate nei sedici anni vissuti da partenopeo. Ecco come lo racconta a DODICI Magazine.

“Dictionnaire amoureux de Naples”, ovvero “Dizionario appassionato di Napoli”, un nuovo progetto editoriale in attesa di pubblicazione. Di cosa si tratta?

Un Dizionario appassionato è fatto con scienza e amore. Ci vuole la conoscenza più profonda di una realtà e ci vuole passione per trasmettere questa conoscenza. Un Dizionario normale, o an-

che un libro che si presenta come esaustivo sulla storia di Napoli, dà freddamente dei dati, magari corregge anche la “storia scuntrafatta”. Questo è bene, direi tradizionale per ogni enciclopedia. La differenza notevole con un Dizionario appassionato è la conoscenza trasmessa attraverso esperienze personali, ciò che, durante anni e anni luminosi e rivelatori di vita napoletana, ho vissuto fino alla passione col desiderio vitale di sapere e di trasmettere questo sapere. E' un libro che mette battiti di cuore nei tre millenni di civiltà napoletana e permette di andare oltre i semplici, freddi dati: in questo modo la conoscenza scientifica, le molteplici scoperte che ho fatto, fondamentali, anche sul nome di Partenope o il Ramo d'Oro virgiliano, o il famoso Uovo di Virgilio, passano per l'esperienza vissuta sui luoghi, sul terreno dove s'iscri-

vono le dette scoperte. L'amore è un rivelatore e, senza passione, non c'è nè storia, nè filosofia, nè scienza, c'è solo un sapere monco, scheletrico. Trasmettere come se ogni voce del Dizionario fosse una confidenza d'amore.

Quali sono le sue fonti ?

Potrei dire da Omero a Basile, Rea e De Simone, da Stupor Mundi a Carlo III fino al 2018 dove riappare ciò che ho chiamato il complesso di Nerone, dalla lingua napoletana alla pizza, al babà, al mandolino, ma soprattutto sono le napoletane e i napoletani con cui ho vissuto e scoperto l'armonia tra la porosità del tufo biondo e la porosità del cuore. La stratificazione visibile ad ogni passo delle civiltà che hanno fatto l'immensa ed esemplare civiltà napoletana si legge in ogni napoletana e in ogni napoletano. La voce di Napoli ci apre all'universale: più si è napoletani, più si è universali. Ecco il filo rosso del mio Dizionario che si apre appassionatamente ad ogni voce; voci che fanno echi tra di loro fino a formare ciò che i Napoletani chiamano da mesi "Il libro della Città".

Quindi, non solo un libro...

Dentro questo progetto c'è una bellissima fetta di Napoli, quella che crea, che si industria, che vive di arte, che fa l'arte, che si sta mobilitando, attraverso una serie di iniziative che permetteranno di andare in stampa. Un progetto d'amore che si sta realizzando grazie all'amore. La prodezza per realizzare la traduzione del mio "Dictionnaire amoureux de Naples" la dobbiamo all'editrice Donatella Gallone che ha saputo sollecitare la passione per questo libro di saperi e di passione. Vero primato napoletano - da aggiungere a tutti gli altri lungo i secoli -: non s'è mai visto al mondo un crowdfunding per tradurre un libro, anche se giudicato importante. Idea geniale come solo Napoli e una napoletana potevano inventare, alla quale idea hanno risposto i cittadini, la cultura del Municipio nella persona dell'assessore Nino Daniele, i francesisti dell'Università Suor Orsola Benincasa per una traduzione corale diretta dal Professore Alvio Patierno, com'è corale tutta l'operazione di pubblicazione intorno al Mondo di Suk diretto dalla

Gallone, alla quale hanno risposto, ognuno con il proprio genio creativo, circa 150 artisti che hanno dato una loro opera da vendere per sostenere la pubblicazione del Dizionario. Un'immensa gratitudine m'invade solo al pensare che una città intera, la nostra città capitale, la "nazione napoletana" si muova con tale generosità per rispecchiarsi in un libro che, in fondo, tutta Napoli ha scritto con me. Fino alla mia morte, dividerò l'anema carnale di Napoli.

Vivere Napoli da cittadino e viverla con gli occhi di chi la guarda da lontano...

Non sono mai lontano da Napoli, mai, e, ad ogni modo, sono molto più vicino a Napoli che Raffaele La Capria. Napoletani si nasce, certo, ma anzitutto si diviene. Anche vivendo a Roma o a Parigi, non se ne perde mai l'armonia, anche nelle più scure tragedie, anche nelle più terribili ferite, anche leggendo l'indispensabile "Il mare non bagna Napoli" di Anna Maria Ortese. Ho vissuto a Napoli le grida del terremoto, e, prima, l'episodio del colera; ho vissuto le nascite e i morti, gli ospedali, i cimiteri, gli amici in lutto e in gioia, il senso intimo della napoletanità, i legami sottili come seta e forti come funi, e lì vivo tuttora oggi. Il libro, la pietra, la carne sono sempre uniti in me per trasmettere la nostra civiltà - dico "nostra" perché la mia vera identità, il mio vero battesimo li ho ricevuti in dono a Napoli quando sono stato riconosciuto concittadino da tutti i napoletani, ufficialmente nel 1994. Ma Napoli, da decenni batteva già nelle mie vene, come possono testimoniare la mia vita e i miei libri.





UN PUGILE “A FRONTE ALTA”

Il lavoro di Antonello Cossia ripercorre la storia del primo boxeur napoletano alle Olimpiadi

di RAFFAELE RINALDI

Un guantone da boxe, una vecchia borsa, un cappello da muratore fatto di giornali: la scenografia di “A fronte alta”, di **Antonello Cossia**, ospitato alla galleria PRAC per la stagione di Wunderkammer, diretta da **Diego Nuzzo**.

In scena l'avventura di Agostino Cossia, classe 1931, campione d'Italia nei pesi piuma per gli anni 1955/56, che fu il primo pugile napoletano alle Olimpiadi, chiamato a rappresentare l'Italia ai giochi olimpici di Melbourne in Australia nel 1956.

Lo spettacolo ne ripercorre l'impresa tra suggestioni, ricordi personali, resoconti di testimoni dell'epoca “che vanno ad incrociare le fitte maglie della Storia – sottolinea Antonello Cossia –, funestata in quegli anni da scenari terribili. Era il tempo delle tensioni mondiali, delle lotte bracciantili, della faticosa ricostruzione di città e di identità civili”.

Agostino aveva incontrato agli ottavi di finale il forte russo Vladimir Safronov, che mandò tutti i contendenti al tappeto, tranne uno: ‘un giovane proveniente da un paese del sud, che faceva il muratore nella sua

città’. “A fronte alta” sintetizza la limpida linea di comportamento tenuta dal protagonista, non solo dentro le dodici corde. Sconfitto, ma solo ai punti: l'unico a finire in piedi davanti al russo Vladimir Safronov, formidabile tecnico e micidiale picchiatore, il futuro campione olimpico.

“L'entusiasmo di Agostino – aggiunge il regista – è relativo alla spinta che questa avventura ha donato alla sua vita, a ciò che ha ottenuto, non senza fatica e impegno, dove il sogno da realizzare non consisteva in qualcosa di impossibile, di irraggiungibile, ma piuttosto qualcosa che si è tramutato in passione, in determinazione per la propria scelta di vita. Una cosa di cui fortemente si sente la mancanza”.





QUANDO IL SUONO DIVENTA PAROLA

All'Elicantropo "Ecce Virgo" di Angela Di Maso, con Gianni Lamagna e Francesca Rondinella

di MARESA GALLI

Prima assoluta al Teatro Elicantropo di Napoli per *Ecce Virgo*, storia di una monaca di clausura, scritto e diretto da **Angela Di Maso**, con **Gianni Lamagna** e **Francesca Rondinella**.

Testo vincitore del premio nazionale di drammaturgia "Fabrizio Romano", presentato da Antego Produzione, è contenuto nel libro *Teatro della Di Maso* (Guida editori). La storia è quella di una monaca clarissa afflitta da una grave colpa da confessare. Si reca da un frate minore conventuale della Basilica Inferiore di San Francesco d'Assisi, Anno Domini 1397. Nessun altro, fuori da quelle mura conventuali, prigione/punizione/sparizione delle tentazioni del mondo ma anche protezione dal mondo, potrebbe mai assolverla. La scena si apre nel buio che avvolge i due protagonisti, e al centro campeggia una Croce di luce. Peccati indicibili, tentazioni della carne. Storie tremende, diaboliche...

Piange il frate che crolla sotto il peso dei peccati che sono anche i suoi, riflesso come in uno specchio, altro se stesso devastato dalla colpa e insieme assolto perché potrebbe essere solo un terribile incubo.

Nel lavoro della Di Maso tutto è costruito con matematica precisione: i tempi, i silenzi, i movimenti sono costruiti musicalmente. Le musiche che accompagnano il dialogo sono di Arvo Pärt e della stessa Di Maso che afferma: "il suono diventa parola. La parola è suono e silenzio. Tutto è matematica, rigore, tecni-

ca, pulizia. Immobilità e minimalismo per un teatro di Parola".

I protagonisti, Lamagna e Rondinella, bravissimi nei loro dolenti, difficili ruoli, che respirano e si muovono all'unisono, grandi interpreti del bel canto, "abbandonano la melodia del suono per diventare dissonanza intrisa d'intimistico silenzio". "Con Angela – spiega Gianni Lamagna – ci siamo coscientemente scelti. Avevo visto un suo lavoro, "Il catalogo", ed ho capito che era il caso di prendere parte alla messa in scena di *Ecce Virgo*. Un testo che Angela mi aveva inviato circa tre anni fa e che finalmente aveva la possibilità di rappresentare. Essendo peccatore conclamato, mi sono trovato molto bene in parte e siamo partiti con le nostre lunghe e intense prove. Una bella e forte esperienza per me trovarmi in un teatro di sola parola. Bellissimo l'affiatamento raggiunto con Francesca, ma è stata dura per entrambi calarsi nella psiche dei personaggi che rappresentavamo".

"È stata una delle prove più difficili ed emozionanti della mia vita di artista - replica **Francesca Rondinella** -, la mia prima volta da attrice protagonista per una donna autrice e con la maestria di una regia che mi ha calata nel personaggio in una trasfigurazione vera e totale".

Lo spettacolo si avvale dei costumi di **Francesca Loreto**, il disegno luci di **Cinzia Annunziata**, gli elementi scenici di **Armando Aloisi**, il trucco di **Silvia Manco** e **Gennaro Patrone**.



Rosanna Bazzano
Poetessa

Rubrica

IL TEMPO DELLA POESIA

Napoli, città in eterno fermento

Nessuna città, come Napoli, ha incarnato e incarna ancora il concetto multiforme di poesia. Il senso lirico pare essere, qui, impresso nelle pietre stesse, nei vicoli come nel mare, da Spaccanapoli a Posillipo, dai bassi ai superattici con vista su Capri, tutto di questa scomposta e ridondante proliferazione urbana pare essere fatto a posta per essere descritto, messo lì in posa per essere eternato.

Ma se la chiave poetica è stata squisitamente lirica fino a qualche decennio fa, oggi il panorama si è fatto multiforme, non più il canto aulico dell'idillio ma lo stridulo clangore del disagio, la disarmonia cosmica si è fatta nota dissonante e acuta della nuova musica del verso, e raccoglie un grido globale che giunge e che rimbalza in ogni angolo del mondo.

Penne, riviste e letture si fanno concime per un terreno di lunga e prestigiosa tradizione culturale, che se per certi versi consolida e tramanda il passato, e di esso troppo spesso si fa eco sfilacciato, specie in vernacolo, per altri si affranca anche da esso e si risolve in voci personalissime e assolutamente cosmopolite.

A fare da cassa di risonanza sono le poche ma vive riviste di letteratura poetica della città, Levania (Iuppiter)

diretta da Eugenio Lucrezi, Trivio (Oédipus edizioni) diretta da Antonio Pietropaoli, Achab, (Ad est dell'equatore) che però non si occupa esclusivamente di poesia, diretta di Nando Vitali, accendono i riflettori su autori consolidati e nuovi, ne tratteggiano la cifra stilistica, e nel contempo attestano la vitalità di questo genere primo della letteratura, ce ne mostrano una sorta di certificato di esistenza in vita.

Se leggerne non ci bastasse, a farci toccare con mano poeti e poesie sono gli incontri di lettura e le presentazioni di libri che, diffusi più o meno in tutta la città, trovano il loro centro più accreditato nel Caffè-Bistrot letterario Il tempo del vino e delle rose, che apre i battenti nel dicembre del 2015 inaugurando l'apertura con una vera e propria dichiarazione di intenti: "25 poeti per il 25 dicembre".

Sede di una delle rassegne poetiche più note e prestigiose della penisola, "La poesia al tempo del vino e delle rose", curata dal poeta Bruno Galluccio, il Caffè nei suoi incontri ospita grandi voci poetiche e promesse future (info sulle pagine fb).

Ma questo non è un approdo bensì l'inizio di un viaggio nella città poesia: Napoli.

PRIMULE, IL SORRISO DELLA RISALITA

Mettetevi nei panni di una donna che a 46 anni perde il lavoro in una città difficile come Napoli: la prima reazione potrebbe essere quella di lasciarsi andare. Ma per l'io narrante di "Primule fuori stagione", opera d'esordio di **Luciana Pennino (Iuppiter Edizioni)**, è invece l'inizio del recupero di sé, soprattutto di vedere in una luce diversa il suo vissuto e i suoi affanni, il tutto affrontato con una buona dose di auto-ironia.

La cifra che caratterizza il libro è la "leggerezza", nel senso calviniano del termine, una chiave per affrontare anche i momenti più critici, con un sorriso, tenero, che riesce a imporsi sulla tristezza. Luciana Pennino, l'autrice, è proprio così: racconta, con un bel sorriso, di quelli aperti, non quanto della sua vita è racchiuso nel volume, ma sicuramente la voglia di districarsi dai grovigli della vita (non a caso in copertina c'è l'omonima scultura di Teresa Cervo) e risalire. Un libro, insomma, che tutti dovremmo leggere.

"La primula – scrive l'autrice – nel linguaggio dei fiori, rappresenta la speranza, i nuovi inizi... e dunque, la vera arte, nella vita, sta nel tener in fiore le primule sempre, anche quando non è il loro tempo". I diritti d'autore del libro sono devoluti alla Onlus Tesfà Pro HEWO di Napoli.



Editore: Iuppiter
Collana: Storie
Anno edizione: 2017
Pagine: 164 p., Brossura

Andrea Grillo



Francesco Di Domenico
Scrittore

Rubrica

CRONACHE DALLA CITTÀ

Palazzo Fuga, potrebbe essere il nostro Beauborg

“Voi ragionate in minuti, noi in secoli”, ebbe a dire a noi occidentali, tanto tempo fa, un cinese.

Per Napoli non vale, anche qui ci si muove in tempi lenti, così dilazionati che quando arriva una meraviglia l'abbiamo già digerita o siamo invecchiati da non poterne godere appieno. La metrò napoletana cominciò i suoi lavori quaranta anni fa, proprio mentre a Parigi veniva inaugurato il Beauborg, deciso, progettato e realizzato in sei anni. Intanto però, lentamente, stanno sedimentando monumenti straordinari come la bella stazione di Zaha Hadid, la meraviglia di Anish Kapoor a Monte Sant'Angelo, e le altre stazioni, diventate motore di bellezza e cultura, e – forse – la geniale cupola di Fucksas a piazza Nicola Amore – semmai si troveranno i fondi -, e la lentezza, burocratica, decisionale o economica, fa sì che nel corso dell'edificazione vi siano polemiche continue sull'opportunità o meno di un'opera. Immaginiamo cosa sarebbe diventato il Centre Pompidou, opera visionaria oggi diventato



uno dei tre poli di attrazione culturale del mondo, se fosse stato costruito con la stessa indolenza nostrana – si badi che alla morte di Pompidou, che lo volle, Giscard D'Estaing succedutigli voleva bloccarlo, fu lo stesso suo premier Chirac a farla realizzare veloce-

mente, non era questione politica ma di visione personale e cultura visionaria. Oggi il Beauborg è anche un'operazione economica valida.

E se usassimo la velocità francese e la nostra intelligenza per fare in quattro e quattr'otto un progetto culturale-commerciale che facesse di Palazzo Fuga un monumento vero, polo di attrazio-

ne e risorsa economica coinvolgendo gli imprenditori senza avere lo snobismo di Venere verso questi ultimi? È partita già da qualche parte l'idea di un “Louvre napoletano”, impresa bella e visionaria ma non praticabile economicamente se non si coinvolge l'impresa privata e il suo tornaconto economico, un Beauborg napoletano, con commercio di lusso e offerta culturale potrebbe funzionare, e avere tempi rapidi, l'impresa privata non ha lentezze politiche.

CREARE LA BELLEZZA CHE NON C'È, ANCHE TRA QUATTRO MURA

Delirio Creativo è un rito teatrale di creazione e improvvisazione collettiva che coinvolge appassionati di teatro, musicisti, attori, chiunque voglia lasciar andare ritrosie e timori a favore dell'immaginazione, della fantasia e della passione. Delirio Creativo è un collettivo di artisti accomunati dalla vocazione di utilizzare l'arte come mezzo di incontro con una categoria di persone che purtroppo si sta allargando sempre di più: “gli ultimi” tra cui tossicodipendenti, pazienti psichiatrici, migranti e detenuti. Con tante esperienze sul campo come un laboratorio teatrale nel carcere di Eboli, una tournée in varie carceri della Campania e il progetto “Innocenza liberata”, il collettivo da dieci anni è impegnato nel sociale. “Siamo tutti innocenti fin quando non facciamo scelte sbagliate. Il problema è che spesso si arriva all'appuntamento con quelle scelte totalmente impreparati - afferma **Raffaele Bruno**, direttore artistico di Delirio Creativo - senza guide senza buoni esempi. Con il Delirio Creativo proviamo a creare uno spazio di incontro. Un luogo di libertà. Credo sia prezioso dare questa opportunità soprattutto ai nostri bambini, in questo momento in cui, per il fenomeno delle baby gang, vengono raccontati dalla società come bestie feroci.

Non lo sono, i nostri figli sono fiori da coltivare e l'acqua per farlo si chiama scuola. Se i nostri figli avranno sempre più occasioni per praticare la creatività sarà difficile che scelgano la strada della violenza”.

Manuela Ragucci





Federica Flocco
VicePresidente loCiSto

Rubrica PAGINE SPARSE

Storia, romanzi e misteri, Napoli si racconta

Un romanzo di formazione che narra gli effetti dei cambiamenti che, in più di quarant'anni, investono un quartiere di Napoli - e l'Italia -, trasformando la famiglia Calascibetta e i legami tra i suoi membri. Tra nostalgia della giovinezza e melanconia della realtà, le pagine descrivono e cercano di sciogliere i nodi di un lungo conflitto. Carla e Armando sono fratelli, ma si sono persi da tempo. Un libro misterioso li rimetterà drammaticamente l'una davanti all'altro e questa volta non avranno via di scampo. Intorno a loro si agita l'Italia in cerca di riscatto alla vigilia della prima "famiglia arcobaleno".

Francesco M. Passaro, La città dei sanguini
goWare edizioni – pagg. 224 – euro 12,99



Napoli 1949, la vedova di guerra Carmela Bene, impossibilitata dalla povertà, è costretta a mandare la sua prole al Real Albergo dei Poveri. Tra i quattro bambini, tre maschi e una femmina, ci sono Gaetano e Pasquale Cacciapuoti che, quasi coetanei, vengono messi nello stesso dormitorio. Per contrastare un gruppo di bulli che si fa chiamare i Vandali, i fratelli Cacciapuoti decidono di unirsi ad altri due bambini del loro dormitorio e di formare la banda dei Monelli.

Gennaro Rollo, Il Serraglio
LFA Publisher – pagg. 166 – euro 13,60



Non c'è pace per l'ispettore Santonastaso. Durante una passeggiata per la "Via dei pastori" a Napoli, viene chiamato da Mario Carta che gli comunica la sparizione del loro amico pescatore, Antonio Sotgiu. L'ispettore, attraverso un viaggio travagliato sia reale nella sua Sardegna sia psicologico, andrà alla scoperta della verità e verificherà di persona l'importanza delle radici e delle... farfalle.

Armando Guarino, Le radici della farfalla
DMEDIZIONI – pagg. 194 – euro 14,16



Inghilterra, 1166 d.C. La dodicenne Eleanor, forte e carismatica, e i suoi amici, di nascosto dagli adulti, passano intere serate ad allenarsi con spade di legno, per realizzare il loro più grande sogno: diventare cavalieri. Il giorno del suo matrimonio, Matilda decide di sacrificare parte delle sue ricchezze per loro, pronti a crescere e a combattere in Terra Santa sotto il vessillo dei Nerocrociati.

Marco Sagliocchi, Habeas corpus
Homo Scrivens – Pagg. 229 – euro 14,00



“Il ventre di Scampia” è il suo esordio letterario. Una raccolta di poesie che offre uno sguardo profondo della periferia e della giovinezza divisa tra natura e cemento, tra speranza e alienazione. Un volume che contiene liriche che segnano denuncia e riscatto, ironia e feconda vocazione artistica con la quale Emanuele Cerullo ispira ogni sua poesia. Versi che raccontano la rabbia e l'orgoglio, che separano, in una linea di demarcazione ideale e reale, una strada capace di portare al futuro.

Emanuele Cerullo, Il ventre di Scampia
Neomediaitalia – pagg. 104 – euro 10,00



Berlino, Olimpiadi del 1936: Olia, Vika e Helmut, due donne e un uomo con storie e destini differenti, si incontrano sullo sfondo della drammatica ascesa del nazismo. Studiosi e amanti dell'arte, verranno coinvolti dalla loro straordinaria passione per il Caravaggio e per il suo capolavoro San Matteo e l'angelo in un intrigo che si dipana tra Italia, Francia, Germania e Urss incrociandosi con la politica, la cultura e l'arte del tempo. Il quadro risulta distrutto nell'incendio berlinese del 1945: sarà proprio vero?

Paolo Jorio - Rossella Vodret, Il mistero dell'angelo perduto
Skira – Pagg. 133 – euro 16,00



“L'amore non è un madrigale” è un romanzo storico ambientato in pieno '500 Del Rinascimento italiano ha le fondamentali connotazioni, il fascino particolare delle corti, il gusto per l'arte, la poesia, la musica, nel clima che si respira fra Riforma protestante e Controriforma cattolica, contiene tuttavia una meta-storia. Tutto potrebbe avvenire anche oggi.

Valeria Jacobacci, L'amore non è un madrigale
Graus Editore – Pagg. 176 – euro 12,75



Il dialogo con una città dalle mille contraddizioni e la storia di un'anima gentile ingiustamente violata. Luca Signorini racconta in questo libro le rovine che i suoi occhi incontrano passeggiando, le macerie di una Napoli in decadenza e quelle che abitano in ognuno di noi. L'autore le racconta attraversando le vite degli altri e in particolare quella di Maria, giovane ragazza e aspirante violoncellista. E lo fa con cadenza musicale, non risparmiando di raccontare il paradiso e l'inferno della vita, lasciando posto sul finale, a uno spiraglio di luce.

Luca Signorini, Rovine
Alessandro Polidoro Editore – pagg. 220 – euro 14,00



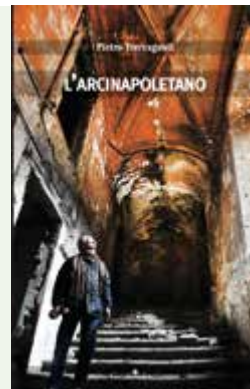
“Ocho è la figura più importante del tango”. Questa frase l'hanno pronunciata e la pronunciano ballerini, maestri, filosofi, scrittori, poeti, di tutti i tempi, ma mai nessuno ha veramente spiegato il perché. La storia del protagonista di questo noir ambientato nel mondo del tango a Napoli, Maurizio, e del vecchio maestro cieco, Don Giorgio, ci aiuta a capire perché questa figura del tango è così importante, e perché è l'essenza stessa del Tango.

Mario Scippa, Ocho. Tango a Napoli
Lulu.com – pagg. 280 – euro 15,00



Napoli è una città dai mille volti, contraddittoria e unica allo stesso tempo. Viverla e raccontarla quotidianamente è un impegno che richiede pazienza e curiosità. I testi raccolti in questo volume sono una scelta dei post pubblicati sul blog "L'Arcinapoletano" del "Mattino online". Ne è venuto fuori un racconto che nonostante la natura frammentaria riesce a restituire alcuni aspetti profondi e poco indagati di Napoli. Ne "L'Arcinapoletano" ritroverete storie e Storia, ma soprattutto le malizie e le ingenuità di un popolo che nei secoli ha costruito una bellezza senza tempo, fatta di pietra e suoni, di gusto e colori.

Pietro Treccagnoli, L'Arcinapoletano
Guida Editori – pagg. 428 – euro 15,00



Il libro dei libri mette al centro la passione per la lettura. Un libro in cui gli scrittori sono innanzitutto lettori e confessano i loro gusti raccontando, in cento parole, il libro speciale che ha segnato il loro percorso artistico e biografico. "La sfida è duplice – scrive la curatrice Vincenza Alfano nella prefazione – perché al limite delle cento parole si unisce il problema della scelta: un libro solo tra i tanti letti e amati da suggerire a nuovi lettori. Attraverso la memoria individuale, che diventa memoria collettiva di una comunità interpretante, si compone un'ideale biblioteca che percorre spazio e tempo e mette insieme titoli di autori italiani e stranieri di epoche differenti".

AA.VV. (a cura di) Vincenza Alfano, Il libro dei libri in cento parole
L'Erudita – pagg. 114 – euro 15,00



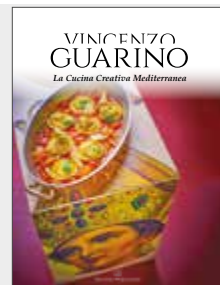
Nella Francia del 2022, sconvolta da attacchi terroristici, attentati, rivolte nelle banlieues, Marine Le Pen vince le elezioni e diventa presidente della Repubblica. Nel giro di pochi mesi il paese scivola, quasi per inerzia, verso una forma inedita di fascismo. A fare la cronaca degli avvenimenti è un italiano, docente alla Sorbona, che assiste al dramma senza particolari stati d'animo, incapace di reazione, attonito e perplesso. Felice Piemontese prende spunto dal romanzo di Houellebecq, "Soumission", per rovesciarne punti di vista e prospettiva, in una narrazione che prefigura scenari di un futuro che potrebbe riguardare l'Europa intera.

Felice Piemontese, Il lavoro rende liberi
Stampa Alternativa – pagg. 148 – euro 14,00



Creatività e forte legame col territorio contraddistinguono la cucina di Vincenzo Guarino, chef a Gaiole in Chianti, che ha saputo conquistare una clientela attenta ai sapori genuini e alle tipicità. In questo Guarino si racconta, facendoci conoscere come nascono le sue creazioni. Il libro è corredato dalle foto realizzate da Luciano Furia.

Vincenzo Guarino, La cucina creativa mediterranea
Alessandro Polidoro Editore – pagg. 160 – euro 30,00



Quaderni con sillabe disordinate, perdute, che poi riappaiono. Scarabocchi stropicciati che cercano luce e spazio, con la complicità delle canzoni. E dei disegni. Che in qualche forma ne sono lo specchio estemporaneo. "Da quasi venti anni – racconta Gianni Valentino – è così ogni giorno. Ed è così pure in questo piccolo libro di poemetti in bianco e nero".

Gianni Valentino, Le piume degli angeli scemi
lemme edizioni – pagg. 88 – euro 9,90



QUEL SENTIMENTO ANTI-SUD

Raffaele Carotenuto analizza nel suo ultimo libro l'accanimento "anti-napoletano"

di ANDREA GRILLO

Esiste un sentimento "antina-poletano", un accanimento – o spesso una omissione o diminutio – che alimenta l'accanimento urlato da pseudo-giornali e pseudo-politica, che, a partire dal calcio, mette volutamente Napoli e i Napoletani in secondo piano, se non all'ultimo?

Raffaele Carotenuto, già autore di "Napoli. La Città e il Palazzo" (La Città del Sole, 2008) e "L'importante è che piova" (Tullio Pironti Editore, 2011) indaga nel suo ultimo libro "Napoli, Sud, L'altra Italia-Diseguali tra uguali" (Spring Edizioni) le origini di quella che senza mezzi termini definisce un'offesa storica "mai pulita". "Il processo unitario del 1861 ha tolto a qualcuno (il Sud) e dato a qualcun altro (il Nord) – scrive Carotenuto –; una giustizia malata, che consente moderne discriminazioni ed offese nei confronti di un popolo e di un'ex nazione".

Il Mezzogiorno d'Italia patisce ancora un razzismo, ora strisciante, ora evidente, ma il resto, gli altri, "quelli di su", non posso farne a meno. "Le radici del Sud crescono nell'acqua ed alimentano tutto il paese – aggiunge l'autore -. Recidere quella linfa significa morire tutti. Questa parte ha la forza e la capacità di alzare la testa, acquisire coscienza, maturare consapevolezza".

Il libro rappresenta da un lato la rivendicazione della memoria storica di Napoli, del Sud, della sua gente, e dall'altro spinge a superare quell'atteggiamento di rassegnazione popolare, oltre il limite dannoso che spesso ne oscura il livello stesso di consapevolezza. Un processo, necessario, che parte da lontano per autodefinire un presente di volontà, concretezza, azione e qualità".



"Un'altra Napoli per un'altra Italia – scrive nella prefazione Guido D'Agostino, Professore di Storia Moderna e Storia del Mezzogiorno e Presidente dell'Istituto Campano per la Storia della Resistenza -. Raffaele Carotenuto ci crede, quando scrive di diseguglianze tra uguali; perché non dargli ragione e seguirne l'esempio?

A maggior ragione se i Napoletani avranno nel frattempo effettivamente deciso, tra l'appartenere e l'apparire, l'essere compiutamente se stessi, magari diversi ma non diseguali".



Raffaele Carotenuto
NAPOLI, SUD, L'ALTRA ITALIA
Diseguali tra uguali
 Spring Edizioni
 Pagine: 288
 Euro 14,00



Andrea Grillo
Fotografo

Rubrica

VOCI DI IMMAGINI

Love in the library

Luci soffuse, silenzio tombale, una stufa elettrica riscalda la stanza, migliaia di libri ricoprono le pareti. Una ragazza ne sta cercando uno in particolare, lo trova e subito comincia a leggerlo appoggiandosi agli scaffali ricolmi di volumi. Nello stesso momento un suo coetaneo si dirige ver-

so l'uscita, ha fretta, non si è accorto del tempo trascorso in biblioteca. Accidentalmente i due si scontrano, si guardano negli occhi e un nuovo capitolo si aggiunge al romanzo della loro vita. Ringrazio per avermi aiutato nella realizzazione dello scatto Laura Canale e Valerio Saltari.





Valeria Viscione
Curatrice d'arte

Rubrica **SCATTI D'ARTE**

Sguardo insolito su Napoli

Immagini di una Napoli vista dall'alto, in tutta la sua bellezza e complessità, quella che vi mostro negli scatti di **Mauro Palumbo**, speleologo concentrato sul sottosuolo di Napoli da più di sei anni e impegnato nello sviluppo turistico partenopeo per mezzo di percorsi ludico-culturali. Rocciatore da oltre dieci anni,

Mauro ha accesso a punti di vista inconsueti di scenari straordinari che decide di immortalare attraverso il mezzo fotografico. I suoi scatti stanno facendo il giro del mondo con pubblicazioni su guide turistiche e riviste di settore.

Fotografie di Mauro Palumbo









REGGIA DI CARDITELLO RINASCE IL GIOIELLO BORBONICO

Il Presidente della Fondazione Luigi Nicolais parla dei progetti del sito che incantò Goethe

di **AURORA RENNELLA**

Dopo anni di saccheggi ed incuria, rinasce la Reggia di Carditello, gioiello borbonico che incantò Wolfgang Goethe nel suo viaggio in Italia.

Se per un paio di chilometri si vedono solo campi coltivati ai lati dell'asfalto, appare poi all'orizzonte un tesoro di architettura settecentesca, per troppo tempo trascurato ma, per fortuna, recuperato.

Progettato e costruito da Francesco Collecini, allievo del Vanvitelli, il Real Sito presenta una palazzina centrale e due edifici laterali destinati ad attività agricole. Lo spazio ellittico antistante era adibito a galoppatoio per i cavalli; al centro di esso, equidistante da due imponenti obelischi, è infatti collocato un tempietto sotto cui il sovrano si posizionava per osservare i giochi equestri.

Lo spazio retrostante, suddiviso in cinque cortili, era invece dedicato ai lavori agricoli.

Al pian terreno della palazzina reale due scale sim-

metriche incorniciano la Cappella privata. Il piano nobile è privo di arredi e suppellettili ma la maestosità delle sete di San Leucio alle pareti e ciò che resta degli splendidi affreschi di Fedele Fischetti, Giuseppe Cammarano e di Jakob Philipp Hackert (in alcuni di essi i sovrani borbonici sono stati letteralmente gratati via per "damnatio memoriae"), rendono perfettamente l'idea della bellezza originaria. Nella parte più alta della palazzina si erge il belvedere, adornato con riproduzioni marmoree di trofei d'armi.

Sulla balaustra sventolano il tricolore e la bandiera dell'Unione Europea, ad auspicio che il sito possa avere un futuro degno della sua storia.

La tenuta di Carditello, "Reale Delizia" dei Borbone, nasce come riserva di caccia voluta da Carlo, trasformata poi da Ferdinando I, Re delle Due Sicilie, in una masseria adibita alla produzione casearia (qui nasce la mozzarella di bufala), oltre che all'allevamento di cavalli di razza reale.



Ferdinando II ne fa una fattoria sperimentale, dotandola di innovative macchine agricole. Nel 1860 la tenuta viene occupata dai garibaldini e, con l'Unità d'Italia, rientra tra i possedimenti dei Savoia. Nel 1919 il casino reale viene donato all'Opera Nazionale Combattenti; ne segue una lottizzazione che ne sancisce il declino per via dell'incuria e delle continue spoliazioni che proseguono durante la prima e la seconda guerra mondiale. La Reggia, occupata dagli alleati americani fino al 1948, viene poi affidata al Consorzio generale di Bonifica del Bacino Inferiore del Volturno, che, solo negli anni '80, ne comincia il restauro, mai completato per mancanza di fondi.

Nel 2011 il complesso viene messo all'asta ma resta invenduto fino al 2013, anno in cui il MiBACT decide di acquistarlo per attuarne la riqualifica.

Nel 2016 il MiBact, la Regione Campania e il Comune di San Tammaro hanno istituito la Fondazione Real

Sito di Carditello, che gestisce il bene in sinergia con altre associazioni.

*“Riteniamo sia prioritario garantire, anche in questa prima fase di restauro, l’apertura e la visita al pubblico - afferma **Luigi Nicolais**, presidente della Fondazione - intendendo così rafforzare il rapporto sia con il territorio e con i visitatori, che con gli enti che ci sostengono e con cui sono stati sottoscritti numerosi accordi”.* Sul fronte della riqualifica del sito borbonico è da sempre impegnata anche la Fondazione Carditello, guidata da **Rossella Bicco**, presidente dell’Ordine degli Architetti della Provincia di Caserta. Il 14 dicembre 2017 le due fondazioni hanno sottoscritto un protocollo d’intesa. *“Un momento particolarmente atteso – ha dichiarato l’architetto Bicco – felice di avere avuto al tavolo tutti gli interlocutori necessari, affinché il progetto di valorizzazione del sito si estenda, come ci si augura, alla crescita ed allo sviluppo di tutta la provincia di Caserta”.*

COME RAGGIUNGERE IL REAL SITO DI CARDITELLO:

Da Napoli: Autostrada A1 direzione Roma, uscita Poggioreale-Villa Literno, direzione Villa Literno; proseguire per 8 km circa e uscire a Carinaro zona industriale; imboccare SS Appia 7/bis, direzione Capua. Arrivare a San Tammaro e all’incrocio con chiesa Parrocchiale, svoltare a sinistra, via per Carditello, e percorrerla fino ad arrivare davanti al Sito Reale di Carditello.

Da Nord – Uscita Autostrada A1-Capua; imboccare SS Appia 7/bis, seguire le indicazioni Aversa/Napoli e, giunti a San Tammaro, incrocio chiesa Parrocchiale, svoltare a destra via per Carditello e percorrerla fino ad arrivare davanti al Sito Reale di Carditello.

INFORMAZIONI:

www.fondazioneccarditello.org

agenda21@carditellologmail.com

Tel: 3337647542

CAPUTO, UN CENTRO STUDI PER IL GRANO NOSTRUM

DI EUGENIO GERVASIO

Il Real Sito di Carditello ospiterà gli incontri di studio sulla filiera del grano tenero, un’eccellenza del Mezzogiorno, promossi dalla Green Farm, da **Mulino Caputo** e dalla Fondazione UniVerde. L’idea, che estende la rete della filiera a tutto il Mezzogiorno, nasce dalla collaborazione con la Green Farm di **Michele Meninno**, con un intenso e duro lavoro, e che vede connessi agricoltori e molitori.

Con il progetto Campo Caputo, connesso a “Grano Nostrum”, si è raggiunta una produzione ecosostenibile in termini ambientali e di qualità di grano. Un auspicio, quello della diffusione di questo modello, caldeggiato anche da **Alfonso Pecoraro Scanio**, Presidente della Fondazione UniVerde, che esprime la speranza che in futuro possa essere prodotto un seme “napolitano”, con la “i”, proprio come venivano chiamati gli abitanti dell’intero Regno delle Due Sicilie. Di fatto, la varietà autoctona “Partenope”, selezionata dai tecnici di Mulino Caputo, è già utilizzata nella produzione di Grano Nostrum, in tre regioni: Campania, Basilicata e Molise.

“Grazie a un fitto lavoro di squadra – dice **Antimo Caputo** AD di Mulino Caputo - supportato dallo studio sulle diverse specie varietali, sulla scelta dei mezzi tecnici e sulla gestione dello stoccaggio e ben ancorato alle caratteristiche del territorio, a due anni dal primo contratto di filiera in Campania, abbiamo ampiamente raggiunto gli obiettivi quantitativi di una produzione che possa fregiarsi di essere costituita interamente da Grano Nostrum. Ma ancora più importante per noi è che la produzione garantisca un grano di altissima qualità, che consenta a tutti gli operatori e trasformatori di portare in tavola il miglior prodotto possibile”.



RIPARTE DA CASALBORE L'IRPINIA DEI CASTELLI

Un inedito percorso tra storia e cultura nel Museo promosso da Terre di Campania

di ANDREA GRILLO

Esiste in Campania un patrimonio storico monumentale tutto da scoprire: sono i castelli, di diverse epoche e stratificazioni, che l'Associazione Terre di Campania, presieduta da **Simone Ottaiano**, sta mappando e mettendo in rete. Partendo dal Museo di Casalbore, affidato all'Associazione in comodato d'uso dal Comune in provincia di Avellino, dove con grande passione Terre di Campania ha costituito il Museo dei Castelli.

Qui Simone Ottaiano, che sta portando avanti questo progetto con il padre **Giuseppe**, ha raccolto una fitta documentazione foto-iconografica, con schede dettagliate e notizie storiche, oltre ottanta castelli presenti in Irpinia – una tra le aree europee di maggiore incastellamento –, organizzata in percorso didattico dedicato a scuole, ma anche ad appassionati e turisti, che ogni anno in numero sempre maggiore varcano la soglia del Castello: la porta d'ingresso diventa quindi un vero e proprio punto di partenza per la conoscenza non solo della rete di castelli, la loro storia, ma anche di una originale chiave di lettura del territorio irpino.

Il tutto, è il caso di sottolinearlo, completamente autofinanziato da Terre di Campania, Associazione senza fine di lucro.

Il progetto sta prendendo piede e si sta rapidamente espandendo in altri centri in provincia di Avellino, come Savignano Irpino, uno dei borghi più belli d'Italia, dove d'intesa con Comune e Pro loco Terre di Campania sta gestendo il centro d'informazione turistica.

“Alla base del nostro progetto per la costruzione di un sistema di attrattori – aggiunge Ottaiano – c'è una grande passione, ma soprattutto una profonda conoscenza del territorio”.

Territorio che, è bene sottolinearlo, a Casalbore registra le prime significative ricadute economiche: scuole e gruppi si fermano a mangiare, per il fine

settimana pernottano in agriturismo, comprano prodotti tipici delle aziende locali. Una piccola economia che incomincia a muoversi.

“Se guardiamo come si muove questo turismo specializzato in Europa, devo dire che la rivoluzione è ancora lontana, ma noi facciamo al nostra parte – conclude il Presidente di Terre di Campania -. Abbiamo creato un attrattore turistico che va accompagnato e sostenuto, perché il futuro delle aree interne del Sud è rappresentato da agricoltura, prodotti tipici e turismo”.





Flavio Pagano
Scrittore

Rubrica MAPPE INTERIORI

Il Sentiero degli Dei

Abbiamo la fortuna di vivere in una regione che una storia millenaria, confusa col mito, ha arricchito non solo di un fascino inesauribile, ma anche di una qualità che ben pochi luoghi al mondo possiedono: una bellezza che non stanca mai.

Fra le tante meraviglie che offre, ne ho scelte tre: il Sentiero degli dèi, da Agerola a Positano; il Parco Nazionale del Cilento, fra Petina e Teggiano; e Monteverde, nel cuore dell'Alta Irpinia.

Il Sentiero è uno dei gioielli più preziosi della Costa d'Amalfi. Un cammino che la stampa internazionale ha eletto fra i più belli al mondo, letteralmente sospeso fra la montagna e il mare. Ad accogliere i visitatori all'ingresso del percorso, lungo circa 7 chilometri, c'è un maestoso *guest wall* tappezzato dalle firme di coloro che l'hanno percorso, fra le quali spiccano quelle di personaggi eccellenti come il premio Oscar Nicola Piovani, Michele Placido, Giuliana De Sio, Tony Esposito e molti altri. Ma la cosa che colpisce di più, è che quei nomi,

a testimonianza di una fama ormai planetaria, arrivano da ogni continente. Lo scenario, lungo tutto il tragitto, è mozzafiato: con un solo sguardo si può ammirare l'intera fuga di montagne della Penisola Sorrentina, le anse della sua costa frastagliata, gli isolotti, e in fondo, oltre Punta Campanella, quasi irreali in seno all'orizzonte, Capri e i faraglioni. Non è un cammino: è un volo. Un volo che lascia storditi e che all'arrivo, a Positano, ci riconsegna alla realtà come reduci da un sogno. Ma Agerola è natura ed è storia. A pochi passi dall'ingresso del Sentiero, infatti, c'è un'altra perla: il settecentesco Palazzo Acampora, restaurato dal valoroso mecenate Giovanni Paone, che durante la primavera e l'estate ospita raffinati appuntamenti culturali, e dove regna Petronilla Naclerio, la geniale chef dai dolci occhi cerulei che ha saputo reinventare in chiave gourmet il repertorio della locale cucina tradizionale. Per questo suo saper coniugare il mare e la montagna, il corpo e lo spirito, Agerola è il luogo magico che sa conciliare *Amore e Psiche*.

WINE&THECITY: L'EBREZZA DEL GIOCO

Il gioco è il tema dell'undicesima edizione di Wine&Thecity, la rassegna diffusa che mette in rete cento luoghi di Napoli in nome dell'ebbrezza creativa e di una nuova cultura del bere. Il gioco come scoperta, come divertimento, pausa creativa, libertà espressiva, come regole da sovvertire e voglia di stare insieme. Il gioco come ebbrezza di vita. Si comincia il 10 maggio e si va avanti fino al 25: due settimane di happening, degustazioni itineranti, incursioni d'arte, nuovi percorsi urbani, performance inattese, terrazze spalancate sul golfo e oltre cento vini da scoprire. Al suo undicesimo anno, Wine&Thecity è tra gli appuntamenti più attesi della primavera napoletana con un calendario di eventi sempre diversi che giocano sull'effetto sorpresa e sulla contaminazione di luoghi e linguaggi. La rassegna tocca musei e palazzi storici, grandi alberghi e chiese barocche, ristoranti e boutique; si muove tra strade, vicoli e scalinate, si infila in case e in atelier d'arte e giunge sino al mare di Posillipo. Il Palazzo Reale di Napoli accoglierà il 10 maggio la serata inaugurale e il Museo Madre d'Arte Contemporanea la grande festa finale il 25 maggio. Il 13 maggio per la prima volta Wine&Thecity coinvolgerà la città in un appassionante urban game: "Il Segreto" è il gioco scritto e diretto da Ciro Sabatino per Wine&Thecity.



Sarah Bellofatto

MUSEO DEL VINO AL VIA IL CANALE MAVV TV

**Moio, Farinetti, Lorito e Grassi
parlano delle eccellenze enologiche
esprese da un territorio unico**

di ANDREA GRILLO

Prende il via MAVV TV, il canale specializzato dedicato al vino e alla cultura enologica, promosso dal MAVV, Wine Art Museum, progetto promosso dalla società guidata da **Eugenio Gervasio**. Il Museo narra della vite e del vino, dell'intima relazione con la storia, la civiltà, la vita delle popolazioni e dei beni ambientali e culturali italiani, e campani in particolare.

L'ubicazione del MAVV – Wine Art Museum nella Reggia Borbonica di Portici, storicamente sede della Facoltà di Agraria e di importanti Centri di ricerca nel settore agro-alimentare non è casuale. I luoghi del-



Oscar Farinetti

la Ricerca intervengono in modo preponderante nelle attività del Museo, coordinate da un Gruppo di Lavoro, costituito da personalità del mondo Scientifico, Umanistico e Artistico.

Sono on line sul canale di MAVV TV le interviste con alcuni esponenti di primo piano dell'enologia italiana quali, tra gli altri, i prof. **Luigi Moio**, professore di Enologia all'Università di Napoli, e **Matteo Lorito**, direttore del Dipartimento di Agraria all'Ateneo Federiciano, **Oscar Farinetti**, fondatore di Eataly, e il presidente dell'Accademia Vino **Flavio Grassi**.

TORNA LA GRAFFA DI EDENLANDIA

Dopo anni di annunci, stop improvvisi e una complessa vicenda giudiziaria, Edenlandia viene restituita alla città tra il 10 e il 15 aprile. A mettere gusto nel rilancio dello storico parco divertimenti napoletano, guidato dalla **GCR Outsider, Holding del Gruppo Vorzillo**, che fa capo ai fratelli **Gianluca, Carlo e Roberta**, è **Marco Infante**, che in un punto ristoro all'interno del Parco Tematico più antico d'Europa proporrà la storica Graffa di Edenlandia (nei nostri ricordi abbinata indissolubilmente ai pop corn e allo zucchero filato) opportunamente rivisitata per stare al passo con i tempi. Ma noi siamo sicuri che la competenza e la passione di **Casa Infante** sicuramente ci faranno rivivere, attraverso il sapore e il profumo della nostra gioventù.

Intanto Casa Infante conquista un prestigioso riconoscimento al Sigep di Rimini: la Coppa per il Miglior Gelato alla Mandorla. Il Premio è particolarmente significativo per il gruppo guidato dal dinamico Marco Infante, con il padre Patrizio e il fratello Fabio, in quanto il Sigep, giunto alla 39ma edizione, è la fiera internazionale leader indiscussa nei settori della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè.



Andrea Grillo

PASTIERA E COLOMBA TUTTI GLI AROMI DI PASQUA

Uova di cioccolato e varianti rustiche: i pasticceri della Campania presentano le loro specialità

di SARAH BELLOFATTO

Pasqua, nelle pasticcerie della Campania, è un appuntamento che viene annunciato da un aroma intenso di pastiera, cioccolata e farciture di colombe, che si spande nell'aria di fiori di primavera. Decisamente Pasqua è festa dei profumi, degli aromi, e i nostri Maestri se la giocano alla grande con le loro creazioni, sempre più legate alle tradizioni ed ai prodotti del territorio.

DE VIVO

Spiazza tutti, ad iniziare dalla sottoscritta, il bravissimo Marco De Vivo, solida tradizione di famiglia nei lievitati e punto di riferimento per il gusto a Pompei, tra gli Scavi e il Santuario: dopo il Panettone arriva la Colomba 'Nzogna e pepe (l'abbiamo assaggiata in anteprima) e si ispira al classico "Casatiello sugna e pepe" che non può mancare sulla tavola pasquale e che per tradizione viene consumato il Sabato Santo e il lunedì di "Pasquetta". Il Pastry-Chef Vincenzo Faiella ha messo a punto un soffice impasto lievitato salato arricchito con sugna, pepe, pancetta, pecorino, capicollo, salame, aglio e peperoncino. Non mancano, comunque, le classiche Colombe dolci, come quella alla Zeppola Napoletana: anche qui il legame è forte con la tradizione napoletana, tipico della festa di San Giuseppe, molto popolare nella zona vesuviana. L'impasto lievitato è arricchito con amarene candite, con un infuso e un ripieno di ganache al gusto di crema pasticceria.



www.lapasticceriadevivo.it

SAL DE RISO

Sal De Riso, storico pasticcere della Costa d'Amalfi, propone la pastiera, regina della Pasqua, in due versioni: quella classica alla quale, da qualche anno, affianca una versione rivisitata: il Soffiato di Pastiera. Gli ingredienti sono gli stessi della versione tradizionale: grano cotto, ricotta fresca, frutta candita e bucce di agrumi della Costiera, ma in questa preparazione va in forno solo il guscio di pasta frolla, il resto è una delizia da gustare al cucchiaino.

www.salderiso.it



MENNELLA

Per Pasqua Mennella, storica pasticceria di Torre del Greco con 15 punti vendita distribuiti tra Napoli e provincia, propone tre nuovissime Colombe che esaltano i profumi e i sapori della Campania. Mennella ama abbinare al classico lievitato profumi e sapori della propria terra ed ecco che

quest'anno propone la Colomba "Doppia Stagione", farcita con fragole semicandite e crema all'arancia profumata alla vaniglia, tipico frutto estivo il primo, decisamente invernale il secondo da qui "Doppia Stagione". La seconda new entry è Mela Annurca IGP e Cannella, farcita con filetti di mela annurca semicandita in un impasto profumato alla cannella; e per finire la Pistacchio, farcita con ganache al pistacchio e ricoperta di cremino e granella di pistacchio. Genuinità e tradizione, selezione attenta delle materie prime e ingredienti 100% naturali sono la filosofia produttiva di casa Mennella: semilavorati e scorciatoie produttive sono bandite. Le uova fresche, sono rotte una ad una ancora a mano.



www.pasticceriamennella.it

SALVATORE GABBIANO

C'è quella classica e c'è quella moderna. Sul tema pastiera Salvatore Gabbiano non fa mancare nulla ai clienti che si recano presso la sua pasticceria, "Dulcis in Pompei" di via Lepanto a Pompei. La prima segue i canoni tradizionali della pastiera. L'altra è una torta mousse, con una base di

frolla croccante sbriciolata, al centro una mouse di grano e ricotta e, per finire, un cremoso di fiore d'arancio. A completare la torta mousse, troviamo dei rombi di pasta frolla che ripropongono lo stilema della pastiera. Nei secoli questo dolce pasquale ha subito una serie di evoluzioni, prima fra tutte quella che l'ha vista trasformarsi da "A past 'e ajer" in "Pastiera". Nel Cinquecento, infatti, nelle case napoletane questa preparazione prevedeva l'uso dei capellini, una pasta sottilissima, solitamente "riciclata" dal giorno precedente, la pasta è stata poi sostituita dal grano e racchiusa in uno scrigno di frolla, così come la conosciamo oggi.



www.gabbianopasticceria.it

MARIO DI COSTANZO

Forme geometriche, linee pulite e decorazioni eleganti. Sono queste le caratteristiche dei prodotti del maître chocolatier Mario Di Costanzo, classe '82, terza generazione di pasticceri specializzato nella lavorazione artigianale del cacao. Nella piccola boutique-pasticceria di piazza Cavour, a pochi passi dal Museo Archeologico Nazionale, le vetrine si riempiono di una vasta gamma di cioccolatini che spaziano dalle praline ripiene di mousse alle intramontabili tavolette. Dall'estro creativo di Mario Di Costanzo, e dalla sua esigenza di sperimentare abbinamenti e consistenze nuove, nascono creazioni originali: fiore all'occhiello le uova di pasqua vere e proprie opere di design in cioccolato che colpiscono lo sguardo prima che il palato: colori cangianti, disegni a rilievo e un vasto assortimento di gusti. Forme eleganti, ingredienti d'eccellenza e lavorazione artigianale sono il punto di forza della pasticceria.



www.dicostanzopasticceria.it

MOCCIA 1936

Neroli, ricotta di bufala e strutto, i segreti della famosa pastiera di Moccia 1936 di Napoli. Nella ricetta della storica pasticceria partenopea troviamo un gioco di equilibri sia nel rapporto tra arancia, millefiori e liquore sia nell'incontro tra ricotta di bufala, grano e zucchero. La pasta frolla è speciale, Moccia 1936 non usa lievito e i maestri pasticceri garantiscono l'elasticità necessaria per maneggiare la pasta grazie all'uso sapiente dello strutto al posto del burro, un grasso più neutro che non prevarica sui sapori degli altri ingredienti. Il ripieno poi, è la cultura di un territorio: la ricotta di bufala, più pastosa e cremosa rispetto a quella di pecora o mucca, mescolata al grano, sprigiona l'odore del neroli, della cannella e delle scorzette d'arancia che avvolgono la crema prima che venga confezionata con strisce di pasta frolla equidistanti. Il segreto è fissarle prima ai lati, per dare alla torta la forma che tutti conoscono. Quella della pastiera è una tradizione che Moccia 1936 tramanda da generazioni, come un rito che torna di anno in anno, con la medesima ricetta di sempre, amata da Papa Giovanni Paolo II, Nino Taranto, Massimo Ranieri, Pupetta Maggio, per augurare fortuna e prosperità.



www.moccia.it

CUORI DI SFOGLIATELLA

Continua la ricerca dei laboratori di Cuori di Sfogliatella di Antonio Ferrieri già ideatore delle sfogliatelle salate; della Vesuviella, la sfogliatella a forma di Vesuvio, e della Borbonica, la sfogliatella che racchiude un ripieno di ricotta e babà. Ogni giorno nei laboratori di Corso Novara, a pochi passi dalla Stazione Centrale di Napoli, prendono forma centinaia di sfogliatelle nella versione classica, sia riccia che frolla, e in tante varianti golose. Dal 1987 Antonio Ferrieri produce e distribuisce il meglio della tradizione pasticceria napoletana sia dolce che salata. Il brand Cuori di Sfogliatella è da 30 anni all'avanguardia nel brevettare nuovi prodotti che consentono un'evoluzione della classica sfogliatella napoletana con oltre 30 gusti differenti.



www.cuoridisfogliatella.it

PASQUALE MARIGLIANO

Genio della cioccolateria, dove è un maître indiscusso dopo il tirocinio parigino da "Fauchon" e "Le Notre", Pasquale Marigliano, nella moderna struttura di via Fonseca, di fronte al Parco Archeologico di Nola, è un fuoriclasse della Pastiera, un dolce delicato che, tuttavia, riesce ad esprimere le note di ogni ingrediente, evidenziando caratteristiche e personalità. La Pastiera di Pasquale è sostanzialmente bassa, non supera i 4 centimetri di altezza, preparata e servita nel classico ruoto di latta da 24 centimetri di diametro. E' "umida", ovvero né troppo bagnata, né troppo asciutta (cercando di mediare tra le opposte fazioni di estimatori della specialità napoletana): ne fa fede la consistenza al taglio della fetta che deve racchiudere in sé tutte gli aromi e la freschezza, anche 4 o 6 giorni dopo essere sfornata. E se capitate da Marigliano, non lasciatevi sfuggire la grande varietà di Uova pasquali di cioccolato, dove Marigliano sintetizza tutta la sua bravura!



www.pasqualemariigliano.it

GAY ODIN

Per i napoletani Gay Odin è sinonimo di cioccolato d'autore. È impossibile passare davanti ad una delle botteghe senza sentirne gli aromi ed è altrettanto impossibile non lasciarsi sedurre dal suo cioccolato artigianale. È una combinazione di esperienza, creatività e storia a creare Gay Odin ed a renderlo unico ancora oggi. Le uova pasquali della Fabbrica del Cioccolato di via Vetriera, nel cuore di Chiaia, seguono la ricetta di Isidoro Gay: miscele di cacao selezionate e tostate a legna a basse temperature (per lasciare inalterate le proprietà nutraceiche ed esaltarne gli aromi), macina al granito. Il risultato è un prodotto unico, con l'inconfondibile aroma di Gay Odin.



www.gay-odin.it

CAPRICCIO

Raffaele Capparelli è noto in città per i suoi soffici e voluminosi babà ma, in realtà, è conosciuto, tra gli addetti ai lavori, come maître chocolatier. Diverse le vittorie ed i riconoscimenti internazionali che lo confermano esperto nell'arte più golosa. Suo, tra l'altro, "Il cioccolatino d'autore" ideato per la Perugia: Capparelli è stato il vincitore assoluto su 500 concorrenti con il suo "Cappuccino", un chicco di caffè con un guscio di finissimo cioccolato fondente e un delicato ripieno a base di caffè e crema di Baileys. A Pasqua la pasticceria Capriccio, oltre alle classiche pastiere e colombe rigorosamente artigianali, propone una vasta gamma di uova di purissimo cioccolato, in particolare, per i più esigenti, saranno disponibili uova decorate a mano che, su richiesta potranno essere personalizzate. Le colombe, preparate come un tempo, senza l'utilizzo di mix industriali, soddisfano i gusti più disparati: dalla classica a quella ai frutti di bosco oppure all'albicocca "pellecchiella" del Vesuvio candita.



www.pasticceriacapriccio.com

MARCO INFANTE

Un vero e proprio prodotto artigianale, ad iniziare dalle materie prime e dalla lavorazione esclusivamente a mano: la Colomba di Marco Infante è un ottimo prodotto, ad un prezzo accessibile, legato alla continua ricerca di aromi che contraddistingue Casa Infante, con un mix di spezie antiche che lascia in bocca un insolito e piacevole retrogusto pepato. Marco Infante, come sua tradizione, ha messo a punto un bel lievitato artigianale dalla forte personalità, realizzato con farine di prima scelta, cubetti di arancia canditi, burro di latteria, uova fresche, ricoperta con mandorle e granella di zucchero. Ma se passate in uno dei negozi Casa Infante-Leopoldo 1940 (ora anche a Milano) non lasciatevi sfuggire le varianti di Marco, che ha una creatività infinita, a partire dal suo pezzo forte, la Colomba Pistacchiato, con crema di pistacchio artigianale, o le tantissime uova pasquali, eleganti e di qualità.



www.casainfante.it



POPPELLA

Ciro Poppella è un treno che non si ferma mai. Non solo in laboratorio, dove molto prima dell'alba con la sua squadra sforna "Fiocchi di Neve" ed altre specialità esclusive, ma dopo lo trovi, sempre sorridente, al bancone della sua pasticceria, nel cuore della Sanità, nuovissimo locale di prestigio che sta diventando un punto di riferimento per i napoletani ed i tanti turisti che si spingono nel Rione ad ammirare Palazzi e Chiese. Ciro, reduce da successi televisivi, mi porta nel nuovissimo laboratorio dove, a breve, sorgerà la Poppella Academy, dedicata soprattutto alla formazione dei ragazzi del quartiere (a proposito del suo impegno sociale, la Pasticceria è sponsor ufficiale della squadra di calcio della parrocchia Santa Maria della Sanità). Per Pasqua non poteva mancare, ovviamente, la Colomba al Fiocco di Neve, farcita con la soffice crema di latte, panna e ricotta e glassata al cioccolato fondente. Accanto non può mancare la tradizionale pastiera napoletana. Le trovate alla Sanità e nel centralissimo punto vendita di via Santa Brigida, a due passi dall'ingresso della Galleria.



SALVATORE CAPPARELLI

Capparelli, che dal suo laboratorio di via Tribunali sforna tra i migliori babà e sfogliate ricche della città (che equivale a dire del mondo...), è soprattutto un eccellente maître chocolatier. Quindi, tra un babà e una sfogliata (rigorosamente riccia), non lasciatevi sfuggire le sue creazioni pasquali, ricercate nel gusto e nella forma. Le uova sono al cioccolato al latte, fondente con nocciole, mandorle, o cereali. Insomma per tutti i gusti e per tutte le età, lavorate artigianalmente, con ingredienti di qualità. E in tema di cioccolato non lasciatevi sfuggire la creazione 2018 di Salvatore: la Colomba con impasto e bagna al limoncello e cioccolato 70 /30/38, uno dei fondenti preferiti da molti chef e cioccolatieri di tutto il mondo. Possiede un sapore intenso ma molto equilibrato ed è dominata da un marcato corpo di cacao tostato e forti note amare. Il giusto tocco di acidità e dolcezza crea equilibrio e contrasto.



www.salvatorecapparelli.com





Giovanni Serritelli
Storico gastronomo

Rubrica

IL CUOCO GALANTE

Leguminosa, in piazza i cuochi contadini

L'importanza dei legumi in un'alimentazione sana ed equilibrata con particolare riferimento alla biodiversità italiana ed internazionale è il tema di Leguminosa 2018, la grande kermesse dedicata a questo prezioso alimento che si è tenuta a Napoli in piazza Dante da venerdì 9 fino a domenica 11 marzo organizzata da Slow Food Campania.

Settanta produttori provenienti da diverse regioni hanno dato vita ad un gigantesco mercato dove è stato possibile per i visitatori assaggiare e conoscere le infinite varietà dei legumi; e poi convegni, workshop, laboratori della terra e del gusto e cene dei legumi con cuochi "contadini" e un affascinante percorso che va dalla riscoperta di sapori dimenticati e disimparati, al valore delle sementi, dalla cultura di regioni remote all'approfondimento

di tematiche legate allo sviluppo sostenibile.



"Un'edizione all'insegna dell'internazionalità – dice Giuseppe Orefice, presidente di Slow Food Campania – infatti, per

la prima volta abbiamo anche legumi provenienti dalle Comunità del cibo e dai Presidi africani. Inoltre ripercorriamo in piazza tutta la filiera dei legumi partendo dall'orto (materialmente riprodotto) per arrivare al mercato e poi finalmente al laboratorio dove sono cucinati e assaggiati".

La manifestazione è giunta alla sua terza edizione e si ripropone molto arricchita nei contenuti e nei programmi dopo che la precedente, svoltasi nel 2016, Anno mondiale dei legumi, ha registrato un notevole successo con circa 30.000 presenze: "Vorrei sottolineare l'importanza dell'unica manifestazione nazionale di Slow Food che si svolge al Sud – continua Orefice -. Una realtà cresciuta in pochi anni grazie all'enorme connessione tra tutti i soggetti promotori e l'interazione diretta con il pubblico che si sente parte attiva".

La manifestazione segue le linee guida che da sempre caratterizzano gli eventi organizzati da Slow Food: non una semplice fiera, ma un evento "vivo" che coinvolge il pubblico più vasto dei consumatori, risvegliandone l'interesse, sollecitandone la cultura e la sensibilità, creando momenti di riflessione, dibattito, informazione, ma anche di degustazione, assaggio, musica e convivialità.





Monica Piscitelli
Giornalista
Enogastronomica

Rubrica

CAMPANIA CHE BEVI

Pizza frita e bollicine: gusti a nozze

Sembra trascorso un lustro eppure è storia recentissima. L'idea che la pizza frita non fosse che una specialità residuale, buona per "farsi del male", tanto era grassa e indigesta. In pochi anni invece, grazie ad alcuni artigiani illuminati e scrupolosi, è diventata sempre più buona ed è cresciuta nella considerazione dei media e dei foodies. Tanto che oggi vale la pena, perfino, scegliere per accompagnarla uno spumante. Uno con un pedigree di livello. Un metodo classico lungamente affinato sulle fecce fini. Il pétillant spazza via la percezione dell'unto e i sentori tipici di crosta di pane hanno sponda in quelli dell'impasto.



Ecco tre proposte per un abbinamento godereccio.

Dubl +

Una etichetta molto popolare tra i giovani che è stata tra i protagonisti del rilancio delle bollicine campane in tempi non sospetti. La firma una portaerei della viticoltura regionale come i Feudi di San Gregorio. Il Greco di Tufo, il più rosso dei bianchi campani, per

le sue caratteristiche di struttura e lunghezza gusto olfattiva non teme l'incontro con le preparazioni mediamente elaborate: la pizza frita rappresenta un gioco da ragazzi. L'affumicatura della provola dialoga bene con i sentori più evoluti di questo Metodo classico costruito con sapienza. L'acidità vibrante esalta il gusto della farcitura.

Dryas

Da una cantina specializzata in Fiano e in bollicine, in un territorio che ha davvero tanto da raccontare sui bianchi irpini, viene fuori questo Metodo Classico di grande personalità. Qui il Fiano gioca a fare la parte dello Chardonnay proponendo una succulenza e una pienezza di bocca propria dei vini affinati lungamente. Il colore è carico e le bollicine sottili e persistenti. Nelle versioni più innovative della pizza frita, sulle quali lavorano autorevoli artigiani, Dryas è in grado di sposare molto bene anche ingredienti come i friarielli, il polpo e il pomodoro giallo.

Mata

Rubare all'aglianico un battito rosa, catturarlo e chiuderlo in una elegante bottiglia trasparente carpendone la vitalità sfrenata che sa esprimere. Riesce bene a questo Metodo classico della azienda della famiglia Avallone che tanto ha preso e ha dato a questo straordinario vitigno campano messo dal fondatore sella cantina al centro della rinascita del Falerno. Mata ha come pregio l'eleganza e la versatilità. Ha la struttura giusta per accompagnare la ricca imbottitura della pizza frita con i suoi golosi ciccioli di maiale. E gioca con la speziatura data dal pepe nero che non manca mai.



NAPOLI E IL BACCALÀ UN AMORE ANTICO

Una Confraternita ed un libro di Colonnese per un rito che va oltre la cucina partenopea

di RAFFAELE RINALDI

Chissà se la Sirena Partenope, rifiutata da Ulisse, non si fosse rifugiata nel merluzzo artico, “le cui rotte e i suoi passaggi – scrive **Toti Lange** in “Baccalajuoli” (**Colonnese Editore**) –, come e più di un mito, si perdono nella notte dei tempi tra i mari del Nord ed il Mediterraneo”. La suggestione, che apre il volumetto dell’editore napoletano, con i testi, oltre che di Lange, di **Santa Di Salvo**, **Tommaso Esposito**, **Claudio Novelli** e **Anna Maria Cataldi Palombi**, le ricette di **Vincenzo Russo** e le illustrazioni di **Alessandro**

Leone. Il volumetto segue la nascita dell’Accademia del Baccalà, ovvero “dei Baccalajuoli”, come tiene a precisare il suo Manifesto fondativo, che ha lo scopo di tutelare “tutte le squisite arti sviluppatesi e sviluppantesi intorno al Gadus Morhua, sia nella versione salata del baccalà che in quella essiccata dello stoccafisso, tutelandone le preparazioni tradizionali e favorendone il miglioramento e la diffusione in Italia e all’estero”.

Una vera e propria “Confraternita dei Mussilli e Coronielli” (con tanto di “scelle” graduate) che, all’insegna del buongusto e della tradizione, punta a rivendicare il vincolo sacerdotale che lega i napoletani al baccalà, come scrive Toti Lange nel suo “La vita è baccalà”. Santa Di Salvo racconta “Il baccalà della sua vita”, ovvero quello de “Lo strangolatore” rivelatole direttamente in un’intervista da Manuel Vasquez Montalbàn. Claudio Novelli ripercorre “Le oscillazioni del baccalà durante i secoli, andando a rintracciare la ricetta più antica, risalente al 1500, mentre Anna Maria Cataldi Palombi ne ripercorre storicamente la diffusione in Italia, dalle prime importazioni in Italia, a Livorno, ad opera di un inglese naturalizzato olandese, e poi nel Regno di Napoli. Infine Tommaso Esposito, nel suo “Un po’ come Dio”, si sofferma sulla “trinità” del Gadus Morhua: è al tempo stesso merluzzo, stoccafisso e baccalà...

“Altruista – scrive Toti Lange in chiusura di volumetto – facilmente viene in soccorso di altri più insipidi ingredienti. Generoso, di lui, come nel suo equivalente terragno, non si butta via nulla: ma attenzione, ha la sua dignità e il suo orgoglio da difendere, detesta essere svenduto o peggio ancora dileggiato in preparazioni sciatte o senz’anima. Sia esso stocco o baccalà tollera quasi tutto, ma non l’improntitudine”.



UNA GIOVANE IMPRENDITRICE RILANCIA LA VIGNA DEL RE

Mariapina Fontana si aggiudica il bando della Reggia di Caserta per ripristinare i vitigni borbonici

di AURORA RENNELLA

Tenuta Fontana, azienda vinicola di Pietrelcina (BN), si aggiudica la gestione dell'antica vigna borbonica nell'Oasi di San Silvestro della Reggia Vanvitelliana.

Un ettaro di bosco, immediatamente a ridosso della Grande Cascata del Parco del Palazzo Reale di Caserta, ottenuto in concessione per 15 anni assieme alla licenza d'uso del marchio "Vigna di San Silvestro-Reggia di Caserta". Il vino IGT sarà prodotto mediante la valorizzazione di vitigni tradizionali, come il Pallagrello bianco e nero, "attraverso l'utilizzo di innovative tecniche di affinamento e fermentazione, nonché con l'introduzione del biologico



– spiega Mariapina Fontana, giovanissima imprenditrice, quinta generazione di una famiglia di viticoltori –. Ricerca ed innovazione applicate alla tradizione e al forte legame con la terra contribuiranno a portare a tavola un vino di qualità ed esportare in tutto il mondo un'eccellenza del territorio campano, in un'ottica di continuità, recupero e di valorizzazione del patrimonio naturale preesistente".

La famiglia Fontana è inoltre impegnata anche nella valorizzazione turistica delle aree interne della Campania, con il progetto di un relais nel paese natale di San Pio.

STORIE E SAPORI PER AMARE PROCIDA

Per quanti amano l'Isola di Graziella "Storie e sapori di Procida. Ricette di Libera Iovine" (Nutrimenti Ed.) rappresenta un testo fondamentale per rafforzare legami e sentimenti con questo frammento di paradiso catapultato nel Golfo, a metà strada tra Miseno e Ischia. Per comprenderlo basta dare un'occhiata agli autori, **Maria e Giovanni Iovine**, figli di Crescenzo, che rappresenta un caposaldo della storia – non solo culinaria – dell'Isola.

La chiave interpretativa è tutta nel legame tra i ricordi, gli odori e i sapori in grado di richiamarli alla mente e al cuore. Nelle pagine, la storia di Procida e della sua cucina si sviluppa con quella della famiglia Iovine. Per raccontare chi erano Vincenzo e Crescenzo, vi rimando alle parole di Maria e Giovanni, nessuno meglio di loro può farlo. Nei loro racconti tornano a far vivere una Procida verace, quella in cui funzionava ancora la Tonnara o in cui partivano in tanti per pescare e ci si appellava ai santi perché tutti tornassero.

Oggi Crescenzo, con le sue gemmazioni, è un punto di riferimento per la cucina procidana, fatta di un felice incontro tra i sapori della terra e quelli del mare. Significativamente corredano il libro le ricette di **Libera Iovine**, moglie di Giovanni, e stella Michelin nel ristorante Il Melograno di Ischia.



Tina Andreoli

FRYTTATÌ, IL SUCCESSO DEL GUSTO NAPOLETANO

È legato ad uno dei sapori più autentici della cucina napoletana quello che si avvia ad essere un brand di riferimento nel settore dello street food: Fryttatì, nata dall'idea di due intraprendenti fratelli, **Paolo e Vito Esposito**, si sta affermando al gusto dei romani e dei turisti che affollano la Capitale, con il locale di via dei Coronari. Un successo che sta spingendo i due fratelli Esposito a programmare una serie di aperture e, in futuro, un'operazione di franchising. Al momento lavorano più che bene: aver puntato su una delle regine della cucina partenopea, ha dato ragione all'idea imprenditoriale: la frittatina di bucatini e besciamella impastellata prima della frittura, viene proposta, oltre che nella versione classica, in tantissime varianti come ragù, genovese, salsiccia e friarielli, speck provola e zucca, scarole e patate, nero di seppia, tartufo, provola e funghi, zucchine e gamberetti, amatriciana e tanti altri gusti "in base soprattutto alla stagionalità degli ingredienti", sottolineano gli Esposito. Ma non basta, come non basta il layout del locale, che coniuga il giallo del sole con un arredamento moderno e funzionale, che lascia ampio spazio per la degustazione e la presentazione dei prodotti, o la stessa cordialità e professionalità degli addetti: il segreto è negli ingredienti, tutte materie prime selezionate, prodotti di base della dieta mediterranea e una frittura pulita, asciutta, senza sbavature. E il successo, come detto, non manca: "dall'apertura fino ad oggi – dice Vito Esposito – abbiamo riscontrato un interesse sempre crescente nei confronti del prodotto sia da parte dei romani che dei turisti. Questo interesse si è poi rafforzato soprattutto grazie alla qualità



delle materie prime e alla professionalità dello staff di giovani coinvolti nel progetto".

Nel futuro, dunque, un progetto di franchising, che nel mondo della ristorazione, soprattutto dello street food, rappresenta una sfida importante che va affrontata con grande professionalità, come quella dimostrata dai fratelli Esposito: "al momento siamo impegnati a far funzionare perfettamente il nostro primo store e rafforzare l'identità del brand – aggiunge Paolo Esposito – ma sulla carta stiamo costruendo lo sviluppo di altri punti vendita diretti o in franchising". Riusciremo a vedere, in futuro, il logo Fryttatì tra le strade di Napoli, magari nel Centro storico, affollato di turisti? Nel frattempo facciamo un salto a Roma, in via dei Coronari, per gustarci una fragrante frittatina!

Andrea Grillo





SI FA PRESTO A DIRE BAR...

Mario Rubino: Innovazione e passione per dare slancio alla gastronomia partenopea

di SARAH BELLOFATTO

Quando un medico dalla vulcanica creatività incontra, complice il caffè, un bar di antica tradizione, non può che nascere qualcosa di buono. Ma l'incontro tra **Mario Rubino** – che smesso il camice da medico si è rimesso in gioco riversando tutta la sua passione nella ricerca alimentare – con **Marco Reginelli** (figlio dei fondatori dello storico locale affianco alla funicolare di piazzetta Fuga al Vomero) ha trasformato il Bar Centrale, diventato 4.0 nel segno del cambiamento, in qualcosa in più di un semplice punto di incontro o per una veloce sosta per chi scende “giù Napoli”. E per rendersene conto basta dare un'occhiata al layout interno del locale e alla specificità delle specialità offerte – frutto di un'attenta sinergia con chef quali **Pietro Parisi** e **Salvatore Falco**. Al Bar Centrale 4.0 trovo, nel cuore del Vomero, quello che gli altri locali non offrono. “La nostra idea – spiega Rubino – è quella di un bar no stop, con offerte declinate nel corso della giornata”. Quindi, dalle 7 del mattino si sfornano, freschi, i cornetti, per poi passare a colazioni più sostanziose, aperitivi e light lunch. Tra questi, la Scarpetta “autorizzata”, brevettata, con vasetti monoporzioni ed i sughi di Pietro Parisi, da portare per strada con un vassoio appositamente progettato, con tutto il necessario per un piacevole spuntino. “Abbiamo voluto sdoganare una delle tradizioni più autentiche del



L'interno del Bar Centrale 4.0
In alto Mario Rubino

pasto napoletano – aggiunge Rubino – forse ritenuta poco elegante, ma sicuramente gustosa e simbolo della cucina di casa”.

A questo si aggiungono i Boccaccielli dello chef vesuviano e le invenzioni di Salvatore Falco.

Anche l'approccio alla vetrina dei dolci è all'insegna dell'originalità: solo per citarne una, il Babà Arrostito di Zio Pietro

(Parisi), un babà gourmet immerso al momento in una bagna di caffè della nonna, liquore di caffè, rum e zucchero, tagliato a metà e piastrato per alcuni secondi. Servito poi con una spuma di panna spolverata di caffè.

E il caffè? In questo (come per tea e tisane) il Bar Centrale propone una ricca offerta che parte dalle miscele Karalis Red, sapientemente messe a punto da Mario Rubino, che in questo settore porta tutta l'esperienza della famiglia, proprietaria di Caffè Kimbo. C'è l'imbarazzo della scelta:

si va dall'espresso con correzione “sospesa”, un classico reinterpretato in chiave moderna, al caffè della nonna, il napoletano preparato con la classica Cuccuna, a quello della Peppina, dedicato ai più piccoli. Il mio consiglio è l'espresso di Ginseng, fatto non con quei terribili marchinggini che danno un sapore da Crème Caramel, ma con una vera e propria macchina, che ci consente di riassaporare il gusto (e le proprietà antistress) di questa radice orientale.



Monica Piscitelli
Giornalista
Enogastronomica

Rubrica POMO STORIES

Il valore della tradizione

Un incontro raro nella sua semplicità: raccontare i propri prodotti, la vita di chi ha scelto di cambiare rotta e fare di una attività tradizionale, impregnata di cultura contadina, una realtà che punta all'eccellenza. Questo il senso dell'incontro a Casa Marrazzo, il marchio nato sei anni fa per valorizzare i prodotti della terra della omonima azienda familiare nata ai primi del Novecento a Pagani, in provincia di Salerno. Lo hanno raccontato i fratelli Teresa e Gerardo, nella sede aziendale alla stampa di settore anticipando i progetti per il futuro: conquistare il dinamico comparto della pizza napoletana. Una mattinata tra visita, degustazione e dimostrazione. Con efficacia i Marrazzo hanno scelto di farsi affiancare da tre testimonial, amici e partner di lavoro, che conoscono da vicino le linee di prodotto oggi chiaramente distinte in Tradizionali, Bio e I Raffinati, per lo più destinate all'estero e alla GdO, tra cui Le catene Conad e Esselunga. Due chef e un pizzaiolo hanno raccontato i pomodori pelati, i legumi di qualità e i pomodorini. Cosa c'è di meglio che sentire da chi li impiega le ragioni di tale preferenza? Que-

sto il senso. E così, lattine alla mano, si son aperte le confezioni, assaggiato e chiacchierato. Alberto Annarumma, di Casa del Nonno 13, ha illustrato i metodi di cottura del tipo San Marzano, del Napoli e del Roma. Giovanni Mariconda, del DeGusta di Avellino, ha raccontato la sua esperienza dei Ceci di Cicerale, delle Lenticchie di Villalba, dei fagioli di Controne, dei carciofi arrostiti sott'olio e dei classici peperoni arrostiti. Dalla voce di Ciro Salvo della pizzeria 50 Kalò, invece, i Datterini, i Pomodorini del Pienolo gialli e il Broccolo Aprilatico di Paternopoli. Alla presentazione della azienda è seguita la degustazione chiusa dai dolci del maestro pasticciere Alfonso Pepe, tra i quali le intriganti crostatine con marmellata di Pomodoro San Marzano giocate sul contrappunto con il salato del Pecorino.

GALBIATI ALLA GUIDA DI FRATELLI LA BUFALA

Il gruppo Fratelli la Bufala (**A Cento Spa**), proprietario di diversi marchi del food, ha un nuovo amministratore delegato: **Giovanni Galbiati**.

Galbiati, milanese, ha ricoperto per vent'anni ruoli di crescente responsabilità in aziende del settore moda e lusso quali Gianni Versace, Brioni, McArthurGlen, Raffaele Caruso, Gruppo Angelo Galasso e Gruppo Arav maturando esperienze a livello internazionale.

"Accogliamo con grande soddisfazione l'ingresso in azienda di Giovanni Galbiati - ha dichiarato **Leila Castellano**, azionista di maggioranza del gruppo - e siamo certi che con le sue competenze potrà offrire alla nostra azienda un importante valore aggiunto sia in termini organizzativi che di sviluppo con particolare focus verso l'internazionalizzazione guidando un nuovo Consiglio di amministrazione con **Benito Gagliardi** e **Mario Miccoli**".

Il Marchio Fratelli la Bufala ha iniziato il suo percorso nel 2003 da un'idea di Geppy Marotta prematuramente scomparso nel 2014, conta 66 ristoranti, di cui 55 in Italia e 11 all'estero, circa 30 company owned ed il resto in franchising. Con un giro d'affari nel 2017 di 60 milioni di euro, intende imporsi come realtà leader nel settore della ristorazione di qualità e conta di proseguire nel percorso di crescita già avviato con le aperture all'estero.



Eugenio Gervasio



**Circolo Nautico
Posillipo**

DOVE LA BELLEZZA INCONTRA LO SPORT.

CANOA, CANOA POLO, CANOTTAGGIO,
NUOTO & PALLANUOTO, SCHERMA, TRIATHLON E VELA.



Quasi un secolo di tradizione sportiva e culturale, di entusiasmo, passione, impegno per Napoli e per lo sport; una vetrina di campioni, che ha dato, e continua a dare, lustro e orgoglio all'Italia intera.

Il Circolo Nautico Posillipo è tutto questo ma è anche la voglia di continuare ad esserlo nel segno dello sport, della bellezza, dei giovani, della cultura e dell'apertura alla città di cui è parte integrante e valorosa.

Via Posillipo 5 – 80123 Napoli
Tel./Fax 081 575 1282
ufficiostampa@cnposillipo.org
www.cnposillipo.org



Thailija Gagliardo
Pediatria

Rubrica **PEDIATRIA**



La bronchiolite, come tenerla sotto controllo

La bronchiolite è un'infezione delle basse vie respiratorie che colpisce i lattanti nei primi 6 mesi di vita e si manifesta con tosse e difficoltà a respirare. Il principale responsabile di questa infezione è il virus respiratorio sinciziale, virus del cosiddetto raffreddore del bambino in età scolare e dell'adulto. Solitamente i secondi figli con fratelli in età scolare sono i "candidati" obbligatori alla bronchiolite. Questo virus si diffonde facilmente da persona a persona. Quando una persona affetta dal virus tossisce o starnutisce rilascia in aria delle minuscole particelle che contengono il virus. Se queste particelle vengono respirate o si depositano sulla bocca o sugli occhi si può essere contagiati. La diagnosi è clinica, sulla base di un reperto ascoltorio di sibili e rantolini e di segni di distress respiratorio. E' importante far visitare subito il bambino per valutare la saturazione di ossigeno nel sangue e se ci sono i criteri di ricovero o di cure a domicilio. Se il bambino satura bene, si alimenta adeguatamente, non ha segni importanti di distress respiratorio, non ha febbre e si trova in un buon contesto familiare, può essere curato a casa con un'attenta osservazione e delle visite ravvicinate del curante.

Come fa un genitore a valutare da solo i segni di distress respiratorio? I segni sono: alitamento delle pinne nasali, rientramenti al giugulo (bucchetto sotto al collo), rientramenti sottocostali (pancia che si muove tanto con gli atti del respiro) e se il bambino respira molto veloce. Le raccomandazioni quando nasce un neonato specialmente nei periodi in-

vernali sono quelle di non farlo stare a contatto con bambini (quindi attenzione ai fratellini!) in età scolare, di lavarsi le mani prima di toccare o prendere in braccio il bambino, chiedendo agli altri di fare lo stesso. Chiedete a chi starnutisce o ha la tosse di non avvicinarsi al bambino, di mettersi le mani davanti alla bocca e di lavarsi frequentemente le mani. Non esporre il piccolo al fumo passivo.

Non ci sono cure specifiche per la bronchiolite! Per aiutare il vostro bambino a respirare meglio vi consigliamo di seguire una frequente pulizia nasale, di un'umidificazione ambientale per evitare che si secchi l'ambiente, di frazionare i pasti per evitare affaticamento e di eseguire degli aerosol con la soluzione ipertonica. Non è necessari praticare una radiografia del torace a prescindere, né una terapia a base di antibiotico, a meno che non ci siano complicanze. Quando il bambino deve essere ricoverato? Quando ha difficoltà a respirare e quando non riesce a mangiare a sufficienza. Il ricovero in ospedale può servire principalmente a somministrare ossigeno e/o liquidi con una flebo. Queste terapie sono dette "di supporto" perché non ci sono cure specifiche per la bronchiolite!





NUOVE TERAPIE ANTI EPATITE C CURE SEMPRE PIÙ PERSONALIZZATE

L'equipe di Nicola Coppola (Università della Campania) punto di riferimento per la ricerca

di NUNZIA DI MEO

Cure sempre più personalizzate a disposizione dei pazienti affetti da epatite C. Non tutti i pazienti, infatti, sono uguali, per cui la terapia cambia a seconda non solo del genotipo virale ma anche della presenza di eventuali co-infezioni (HIV, HBV), di cirrosi o di fallimenti ad una precedente terapia antivirale.

La Campania è tra le regioni con maggiori tassi di prevalenza: si stimano circa 100.000 portatori, e tassi di mortalità per cirrosi ed epatocarcinoma più alti rispetto alla media nazionale.

Le nuove terapie, basate sull'impiego di farmaci antivirali diretti (DAAs), hanno rivoluzionato il trattamento dell'epatite C garantendo tassi di guarigione superiori al 95% e sono, ormai, terapie ampiamente disponibili e rese più accessibili dall'Alfa tramite l'estensione dei criteri di rimborsabilità a tutti i pazienti.

L'obiettivo è quello di eradicare l'epatite C, attraverso cure sempre più personalizzate, nelle quali la scelta della terapia passa anche attraverso la possibilità di svolgere indagini molecolari, che consentono di individuare mutazioni virali importanti, in modo da selezionare la terapia migliore.

Ciò è più evidente e necessario in quel gruppo di pazienti che hanno sviluppato resistenze alla terapia antivirale e che rappresentano uno dei "punti caldi" nell'ambito del piano di eradicazione nazionale per l'HCV. In quest'ottica si svolge l'attività di **Nicola Coppola**, primario del reparto di Malattie Infettive dell'Ospedale Sant'Anna e San Sebastiano di Caserta e Responsabile del Laboratorio di Biologia Molecolare delle Malattie Infettive del Dipartimento di Medicina Pubblica, Clinica e Preventiva dell'Università della Campania L. Vanvitelli.

Insieme al suo gruppo di ricerca, da tempo impegnati nel trattamento dell'epatiti croniche HCV correlate, hanno fatto della loro attività in ambito molecolare un punto di riferimento regionale oltre che nazionale. È inoltre tra i responsabili scientifici del Congresso "Eradicazione di HCV 2.0: la parola ai protagonisti", tenutosi recentemente a Napoli, nel corso del quale diversi specialisti si sono confrontati sul tema, facendo emergere che la valutazione dell'efficacia dei trattamenti non può prescindere da un'attenta analisi dei fallimenti terapeutici per i quali è richiesta maggiore sinergia tra gli specialisti del settore.



Paolo Calcagni
Avvocato

Rubrica

TIRO LIBERISSIMO



Basket napoletano: tempi supplementari?

La stagione delle squadre campane prosegue tra alterne vicende e colpi di scena.

La Sidigas Avellino prosegue una stagione con molte luci e qualche ombra. Dopo aver toccato il vertice della classifica infatti ha accusato una lieve flessione che è culminata con una sconfitta casalinga contro l'attuale capolista Brescia, maturata dopo uno sfortunato tempo supplementare. Gli irpini però, forti di un roster di ottimo livello, confermano di avere tutte le carte in regola per arrivare fino in fondo in una stagione dove in Italia regna sovrano un diffuso equilibrio.

E su questo punto è il caso di sottolineare l'intervento del Consiglio federale della FIP che, invertendo una tendenza oramai da troppo tempo in vigore, ha provveduto a riformare la struttura delle squadre troppo piene di stranieri talvolta di dubbio valore che dalla prossima stagione dovranno adeguarsi allestando le rose con l'obbligo di iscrivere a referto cinque italiani e cinque stranieri, con la speranza che ciò possa rivitalizzare attenzione per le giovanili e ridare speranza per una nazionale troppo penalizzata dalla scarsa convenienza per le società ad organizzare solidi vivai che possano formare giocatori veri. In Legadue invece la storia fa registrare ancora alterne vicende per le compagini regionali. La Givova Scafati continua con regolarità la sua marcia nelle zone alte della classifica anche se la prospettiva di un salto di categoria (data l'acerrima concorrenza di alcune nobili decadute) è abbastanza difficile, ma crederci non costa nulla... anzi motiva. Piena di colpi di scena invece la tormentata vicenda del basket napoletano. Il Cuore Napoli Basket comincia la metamorfosi con l'esonero (non facilmente comprensibile) di Francesco Ponticiello, l'allenatore della promozione dello scorso anno, forse colpevole di aver avalato scelte tecniche che si sono confermate inade-

quate per la categoria superiore. Breve interregno del suo vice e successivo avvicendamento con un nome noto del basket partenopeo, quel Maurizio Bartocci, casertano di nascita ma napoletano d'adozione, solido feeling con la piazza, che a vario titolo aveva già occupato con eccellenti risultati la panchina azzurra. Ma il cambio dell'allenatore di per sé non può sortire alcun effetto se i giocatori a disposizione (per vari motivi) non risultano adeguati alla categoria e quindi, in un rapido crescendo di eventi, ecco il taglio dei due americani (dal rendimento obbiettivamente discutibile), sostituiti da due nuovi statunitensi e le due circostanze insieme che determinano l'effetto di cambiare completamente l'assetto della squadra.

Il Presidente Ruggiero, nel lodevole appassionato intento di salvare la categoria conquistata con pieno merito e contro tutti i pronostici lo scorso anno, ingaggia Jermaine Thomas (statunitense con passaporto ungherese) esperto giramondo con l'unico, ma non irrilevante difetto, di essere fermo da un po' troppo tempo (aveva anche meditato il ritiro). Con lui il talentuoso Elston Turner, giocatore con precedenti esperienze nella Lega italiana. L'esordio dei due, e quindi sostanzialmente di una compagine praticamente nuova sia sotto il profilo della guida tecnica che sotto il profilo degli uomini in campo, è stato incoraggiante per un verso (tre quarti giocati molto bene in trasferta a Latina) salvo poi il crollo patito nell'ultima frazione di gioco, che ha dato luogo all'ennesima sconfitta (ben 15 su 17 incontri disputati). Napoli oggi, fanalino di coda e con i 6 punti in classifica di distacco dalla penultima, è sull'orlo del baratro e tra i tanti nomi degli sponsor che affollano la maglia azzurra c'è già chi suggerisce di stampare quanto prima anche un'immaginetta di San Gennaro... perché non si sa mai.



Antonio Di Luna
Esperto di calcio

Rubrica

A BORDO CAMPO



SPORT

Azzurri, una stagione da record

A gennaio si è chiuso il cosiddetto mercato di riparazione e molto si è letto e dibattuto sul ruolo avuto dal Napoli. L'opinione pubblica è rimasta particolarmente sconcertata dalle mosse (non fatte) dalla società, rea di non aver concluso alcun affare, se non condotto operazioni minori, uscendone addirittura indebolita.

Aldilà delle considerazioni dei tifosi e del movimento giornalistico tutto (nazionale e locale), pesano ed hanno rilievo solo le considerazioni fatte dal Presidente prima e dal tecnico poi, volte a spegnere qualsivoglia polemica, con il primo convinto di assegnare un 10 (provocatoriamente?) alle operazioni di mercato, sostenendo di aver provato anche ad offrire una cifra blu per un giocatore (Politano) non considerato prima scelta, in ragione di una possibilità d'impiego in un minor numero di ruoli rispetto al pur cercato attaccante del Bologna (Verdi), ma di aver poi dovuto rinunciare alla definitiva negoziazione per mancanza di tempo e per paventate azioni di disturbo di "società concorrenti", concretizzatesi poi nel rifiuto del Sassuolo.

Di suo, il "comandante" Sarri ha nobilmente difeso l'operato dei suoi collaboratori (nella fattispecie il fido Giuntoli), rimarcando a chiare lettere che piuttosto che acquisire le prestazioni di giocatori non funzionali al suo gioco, è stato preferibile lasciare le cose come stavano, acconsentendo alla cessione a titolo definitivo al Chievo Verona di Giaccherini, e in prestito secco (allo Spartak Mosca) di Maksimovic (per metter minutaggio nelle gambe e così ulteriormente testandolo), accomunati da un impiego fino ad allora irrisorio. Ma ciò che forse realmente sconcerta, e non è la prima volta, è la sequenza sinistra di rifiuti a vestire la maglia azzurra, ovvero la maglia di una squadra che comunque sta mostrando il suo valore in campionato, sfoggiando prestazioni di grande livello e risultati eccezionali

e conseguendo – uno dopo l'altro – record significativi. I Verdi e gli Younes che, per motivi vari (e per certi versi sconcertanti), non hanno aderito al progetto Napoli, si domanda il tifoso medio, sono consapevoli della scelta fatta, oppure realmente – come si sussurra neanche troppo a bassa voce – qualche squadra blasonata (nazionale e/o estera) ha promesso a giugno ingaggi maggiori ed una vetrina più prestigiosa? Ecco, è proprio questo l'interrogativo maggiore che ci si pone, che più infastidisce e deprime l'ambiente e che potrà avere soluzione solo alla riapertura della sessione estiva delle contrattazioni. Intanto - al netto del ritorno all'attività agonistica del lungodegente Milik, cui fa il paio la sconsolante frattura della rotula dx del terzino Ghoulam, che priverà il Napoli del suo contributo, quasi sicuramente, fino alla fine della stagione - le perplessità su una rosa non ritenuta sufficiente per competere a livello nazionale ed internazionale restano intatte e solo la magia dell'operato di Mr. Sarri potrà fugare dubbi e preoccupazioni.

Sarri, appunto: questo è il vero autentico nodo che ruota intorno al futuro prossimo del Napoli, che si scioglierà solo attraverso la capacità e la ferma determinazione del patron De Laurentiis di convincere il toско-bagnolese a proseguire il suo fantastico progetto, attratto e lusingato non solo e non tanto dal grande affetto che riceve costantemente da una tifoseria innamorata (come mai dimostrato per nessun tecnico partenopeo, ivi compresi Bianchi prima e Bigon poi, che pure hanno vinto qualcosa), ma soprattutto dalla concreta volontà del produttore cinematografico di fare quell'ulteriore balzo in avanti, così assicurando il giusto e definitivo aplomb alla squadra, attraverso l'innesto di giocatori di caratura internazionale, che siano fieri di indossare la maglia azzurra e sicuri di poterne scrivere la storia, con le loro performances da "top".

IL POSILLIPO SI TINGE DI ROSA

Lo storico circolo nautico apre ufficialmente alle donne con una modifica dello statuto

di **AURORA RENNELLA**

Il Circolo Nautico Posillipo apre ufficialmente alle donne. Le modifiche allo Statuto, apportate nel corso delle votazioni di domenica 25 e lunedì 26 febbraio, hanno sancito la possibilità per le donne di far parte della prestigiosa associazione posillipina. Particolarmente soddisfatto il Presidente del Circolo, **Enzo Semeraro**: *“Le modifiche allo statuto erano necessarie e improrogabili. Nota speciale, poi, l’apertura del nostro sodalizio alle donne, circostanza questa non vietata ma di fatto mai ufficializzata. Ora invece, il Circolo potrà davvero aprire a tutti i napoletani, come già da tempo sta facendo, attraverso non solo lo sport ma anche la cultura, gli eventi sociali e la possibilità di frequentare la nostra sede”*. C’era già stato il sentore di una volontà di apertura al gentil sesso nella mattinata del 23 febbraio, quando il Circolo aveva ospitato per pranzo la Console Generale degli Stati Uniti a



Napoli, **Mary Ellen Countryman**. Al termine del convito la Console aveva ricevuto in dono il libro del Circolo e con esso l’invito a frequentare le attività del circolo stesso. Suggerimento graditissimo alla Console che in quella occasione aveva espresso ammirazione per la città di Napoli, per il lifestyle e il gusto partenopeo e per il tratto di mare su cui il Circolo Nautico Posillipo è ubicato.

FOLGORE MASSA, VINCENTI SENZA PALASPORT

di **ANNA FLAVIA CIMMINO**

62 anni di storia e non sentirli addosso! La Folgore Massa, associazione sportiva dilettantistica nata nel 1956, ha da tre anni varcato i confini regionali per far conoscere ed apprezzare le proprie gesta sportive nel Campionato Nazionale di serie B di Pallavolo.

La società del Presidente **Luigi Vinaccia** milita nel girone G che abbraccia le Regioni Puglia, Campania e Basilicata. Allenata da Mister **Nicola Esposito** con l’ausilio di **Morgan Celentano**, la squadra biancoverde anche quest’anno sta compiendo un cammino nelle zone alte della classifica, occupando al momento un quinto posto di tutto rispetto, tenendo in considerazione l’elevato livello tecnico della categoria. Il title sponsor è da tre anni la Snav, compagnia di navigazione il cui amministratore delegato, **Raffaele Aiello**, ha da subito sposato i nobili



progetti della società. Infatti la Folgore ha il suo fiore all’occhiello costituito dalla prima squadra, costretta però a giocare a Sorrento per l’atavica assenza di un palazzetto dello sport a Massa Lubrense. Eppure l’associazione muove al momento oltre cento tesserati disputando ben sette campionati giovanili. In ambito Campano poche realtà in questo sport tartassato dalla mancanza di strutture adeguate riescono a fare così tanto e così bene!

engineering solutions for a fast moving world



EREDI GIUSEPPE MERCURI SpA
Segnalamento Ferroviario
e Telecomunicazioni

www.eredimercuri.com



Grand Hotel Excelsior Vittoria
Sorrento



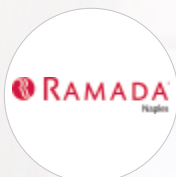
Il Vero Bar del Professore
Napoli



Fabbrica Cioccolato
Gay-Odin
Napoli



R.Y.C. Canottieri Savoia
Napoli



Ramada Naples City Center
Napoli
www.ramadanaples.com



Romeo hotel
Napoli
www.romeohotel.it



Libreria Vitanova
Napoli
www.vitanova.bio



Renaissance Naples
Hotel Mediterraneo
Napoli
www.mediterraneanapoli.com



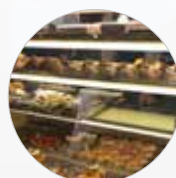
Le Zirre Napoli
Napoli
www.lezirrenapoli.it



Gabbiano
Pompei (NA)



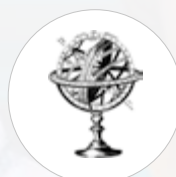
Poppella
Napoli



Bar Santoro
Napoli



Palazzo Caracciolo
MGallery by Sofitel
Napoli
www.palazzocaracciolo.com



Libreria Colonnese
Napoli
www.colonnese.it



Pausa Caffè Store - Vomero
Napoli



Teatro Augusteo
Napoli
www.teatroaugusteo.it



Oasis Saporì Antichi
Vallesaccarda (AV)
www.oasis-saporiantichi.it



Pasticceria De Vivo
Pompei (NA)
www.lapasticceriadevivo.it



Hotel S. Brigida
Napoli
www.hotelsantabrigida.it



La scialuppa
Napoli



Il tempo del vino e delle rose
Napoli



Foto 12
Napoli



Palazzo Petrucci
Napoli
www.palazzopetrucci.it



Veritas
Napoli
www.veritasrestaurant.it



Tennis Club Napoli
Napoli



Teatro Diana
Napoli
www.teatrodiana.it



Clinica Mediterranea
Napoli



La Feltrinelli
Napoli



Annunziata Medicina Estetica
Napoli



Caffetteria Serpentone
Napoli



HLS
Napoli



Libreria io ci sto
Napoli



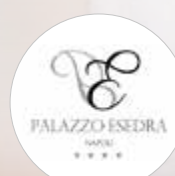
Sarnacchiaro Smoke
Napoli



Circolo Nautico Posillipo
Napoli



Terme Stufe di Nerone
Bacoli



Hotel Palazzo Esedra
Napoli





**Sempre più veloci e performanti
per forniture e servizi**
www.cegelettronica.com

EVO WA

F + F + F

FORM FUNCTION FUN

