

TERZA EDIZIONE OGGI ALLA SALA GEMITO IN PROGRAMMA L'ASSEGNAZIONE DEI RICONOSCIMENTI "LA TERZA NAPOLI"

Un premio alla "Città che eccelle"

di Bruno Russo

Arte, danza, musica, sport, medicina e quanto altro, spiegheranno le vele tra pochi giorni per oggettivare l'eccellenza napoletana che prevale sul qualunquismo: L'Emiciclo, a nome del suo residente Nicola Paone presenta oggi alle ore 17, presso la Sala Gemito della Galleria Principe di Napoli, la terza edizione del "Premio La Terza Napoli: La città che eccelle"; presenta la serata l'attrice Rossella Carella, instancabile attrice e promotrice di presentazioni e eventi.

Saranno premiati coloro le cui personalità riflesse nella propria professione, hanno mantenuto alto il livello qualitativo dell'estro campano, per esportarlo in Italia e nel mondo: Anna Guerrini per gli abiti da sposa, Annalisa Martinisi per la canzone napoletana rieditata in lingua francese, Antonio Morge per la sua verve pittorica, Ciro Florio per l'imprenditoria napoletana nel campo dell'estetica, Diego Dolcini per l'alta moda degli accessori, Enzo Maria Siniscalchi per l'impegno nella Procura di Napoli, Gaetano Cerrito per la sua azione nel sociale, il generale Francesco Bianco per la direzione dell'unica Scuola di Protezione Civile della Regione Campania, Raffaele Zimmo per il suo impegno nella Medicina Legale. Inoltre, per il



Francesco Bianco e Gaetano Cerrito tra i premiati della terza edizione

suo lavoro di narratrice e ritrattista letteraria della grande figura di Totò, riceverà il premio la figlia Liliana de Curtis; mentre per la sua valenza musicale che crea una nuova affettività nella musica leggera, il cantante Gigi Finizio; infine per la forza e veemenza, nonché umiltà, con la quale ha saputo trarre dai fondali del calcio la squadra del Napoli, riportandola a splendere, ritirerà il premio il tecnico Walter Mazzarri. Tra gli ospiti l'attrice Angela Salemi, il giovanissimo ballerino Luigi Giovenale, l'attore Luigi Pedone, il musicista e cabarettista Pep-

pe Maiulli ("Ernesto a Foria"), la danzatrice del ventre Jada con un serpente vero di nome Artasio. La supervisione tecnica è affidata a Costantino Punzo, le attività di contatti per la manifestazione sono svolte attraverso il giornale telematico "Il Corriere Blu"; si segnala oltre a varie emittenti, la presenza delle telecamere di "We can dance". Con le tre edizioni del premio si è passati da una immagine "Napoli" difficile da collegare sul mercato, a una netta inversione di tendenza frenata solo dai recenti insuccessi d'immagine per rifiuti, criminalità e disamore diffuso. La

terza e meno conosciuta Napoli resta comunque la città coeva dei meriti misti a necessità d'orgoglio: la prima edizione del premio si svolse il 5 aprile 2008 presso la Sala "Tommaso Campanella" (chiesa di Santa Chiara) di Napoli; la seconda si è tenuta nell'Antisala dei Baroni del Maschio Angioino. Proprio dell'antica bontà di un popolo, nasce una manifestazione tesa a oggettivare una città, sempre riconoscente, a chi diffonde il suo antico principio: se si unisce l'amore con la musica, con l'arte, con la dedizione alla propria professione, avvengono miracoli.

L'EVENTO CON ZANFARDINO

Una "Lectura Dantis" sulle sponde dell'Averno

di Maria Chiara Di Costanzo

"Per me si va ne la città dolente, per me si va tra la perduta gente". Inizia il viaggio di Dante negli inferi. Sulle sponde del lago d'Averno ed in un caldo pomeriggio primaverile, Enzo Zanfardino, accompagna l'immaginazione degli spettatori alle porte dell'Inferno dantesco. Nella sala congressi delle Stufe di Nerone si è tenuta una Lectura Dantis prevista dal programma di "Bussate alle porte degli Inferi", progetto volto alla promozione e allo sviluppo della zona Flegrea. Un viaggio tra gli animi pusillanimi guidati da Dante e Virgilio alla scoperta del dolore e della sua irreparabilità. Così come Enea nell'Eneide attraversa l'Averno, inteso mitologicamente come porta degli inferi, i dannati attraversano l'Inferno trascinati da Caronte, uno dei tre mostri danteschi, in un viaggio senza ritorno. "Lasciate ogni speranza voi ch'intrate" citava l'autore nel terzo canto dell'opera. Un percorso emotivo e trascendentale tra la sofferenza degli ignavi, persone che non hanno mai assunto posizione, ripudiati sia dall'Inferno che dal Paradiso, "fa invidiar loro qualsiasi altra sorte". Dopo un'esauritiva introduzione all'opera contornata da accuratezza nei dettagli e analisi del luogo, Enzo Zanfardino introduce la legge contrapposita: uomini vigliacchi e indecisi sono costretti a seguire una bandiera versando sangue sui vermi. L'Averno diviene spunto di riflessioni e pensieri sulla scorta di questa lettura carismatica e coinvolgente. Il professore, con toni caldi e ritmati, ha condotto il pubblico alla scoperta del dolore dall'Antinferno fino alla consapevolezza dell'assenza di speranza di sollievo alcuno. Caronte, uno dei tre mostri dell'opera, conclude il canto come l'incontro lasciando spazio all'immaginazione del lettore con i suoi occhi insanguinati. Un'esperienza interessante e coinvolgente all'insegna della cultura italiana.

STRUTTURA CON COMFORT E PROFESSIONALITÀ

"Villa Mar@donà", un hotel fiore all'occhiello di Ascea

Ad Ascea, in provincia di Salerno, sorge l'hotel "Villa Mar@donà": la struttura si trova proprio in una posizione strategica, a pochi passi dal mare, anche quest'anno confermato "Bandiera blu", e a 200 metri dall'interessante sito archeologico



della città di Elea, patria di Zenone. L'hotel offre un soggiorno piacevole e rilassante grazie al comfort e alla professionalità del suo staff. L'albergo ha un ampio parcheggio dedicato agli ospiti ed ogni stanza è dotata dei più moderni

comfort: minibar, cassaforte, tv digitale, collegamento wi-fi, aria condizionata e della terrazze ampie ed arredate. All'ingresso della struttura gli ospiti potranno trovare ad accoglierli un grande giardino all'inglese ed attrezzato. Per maggio sono in programma offerte imperdibili: una settimana in formula Bed and Breakfast a soli 200 euro a persona mentre un fine settimana (arrivo venerdì e partenza domenica) sempre in b&b a 90 euro a persona (nel prezzo è incluso l'accesso alla spiaggia attrezzata). Per quanto riguarda giugno, invece, una settimana in formula b&b costa 250 euro a persona ed un fine settimana 100 euro a persona. Per informazioni e prenotazioni: 0974-972780.

SU CANALE 5

DOPO MIKE BONGIORNO AD OSPITARLO È BARBARA D'URSO

Le fotografie di Pipolo a Mediaset

di Rosaria Morra

«Può mancare anche il prete, l'importante è che ci sia lui». Così Mike Bongiorno, ad una puntata di "Superflash", presentava Oreste Pipolo. E a distanza di quasi trent'anni nulla è cambiato. Il celebre fotografo di matrimoni, l'uomo in grado di sdoganare lo scatto da cerimonia, è ormai un riferimento per l'intero settore, tanto che la televisione lo insegue per diffondere questo importante messaggio, strizzando l'occhio all'imponente wedding factory. E tra i tanti spazi televisivi che lo vedono protagonista c'è "Pomeriggio 5", il contenitore pomeridiano della rete ammiraglia del gruppo Mediaset, condotto dalla brillante Barbara D'Urso, lo ha infatti voluto per mostrare al pubblico, in studio e da casa, l'album della coppia Carmen Di Pietro-Giuseppe Iannoni. La popolare showgirl e il trainer, le-



Pipolo con Mike Bongiorno e Giancarlo Giannini a "Superflash"; a destra è a "Pomeriggio 5"

gati da anni, già genitori di Alessandro (e in attesa del prossimo figlio), qualche tempo fa, proprio nel programma dell'istrionica partenopea, si erano giurati eterno amore; e ad immortalare il momento c'era proprio Pipolo. Successo di share per gli scatti vip, cui ha partecipato anche il couturier Carlo Pignatelli; le sue creazioni, infatti, sono state indossate da due modelli d'eccezione, Carmela e Geor-

ge, inquilini della casa più celebre della televisione italiana, quella del Grande Fratello 10. Ancora applausi e ammirazione per il "fotografo di matrimoni" soprattutto dopo l'ultimo workshop, tenutosi in terra di lavoro il 20 e il 21 aprile scorsi. Nella favolosa location dei "Molini reali", immersi nel complesso della reggia vanvitelliana, Pipolo ha mostrato a quaranta fotografi, provenienti da tutta Italia,

come fermare l'emozione del fatidico "sì". Sposa d'eccezione la bellissima Rosita Sodano, che ha indossato per l'evento un abito davvero speciale; il vestito griffato "Vanitas" è stato, infatti, generosamente prestato da Ivana Esposito, di cui Pipolo, l'estate scorsa (il 16 luglio), ha fotografato le nozze con il suo amato Salvatore Troiano. «Comunicare l'importanza e la difficoltà che caratterizzano la fotografia da cerimonia è quanto cerco di fare da oltre trent'anni, e poterlo fare dal piccolo schermo - afferma Pipolo - mi entusiasma tantissimo». Il protagonista dell'intenso documentario diretto da Matteo Garrone, "Oreste Pipolo, fotografo di matrimoni", nonché docente all'Accademia di Belle arti di Napoli del corso di "Fotografia da cerimonia", coordinato da Fabio Donato, tornerà presto a Mediaset, e non solo, per una diretta da... matrimonio.

LA RASSEGNA

PRESSO IL "GRAND HOTEL PARKER'S" LA PRESENTAZIONE DELL'EVENTO CON TUTTI GLI CHEF REGIONALI

"Cibus", la Campania attesa protagonista alla Fiera di Parma

di Giuseppe De Girolamo

Tutto pronto per la partecipazione della Campania al 15° Cibus (salone internazionale dell'alimentazione, manifestazione a cadenza biennale e di spessore internazionale) in programma alla Fiera di Parma dal 10 al 13. Il "Grand hotel Parker's" ha ospitato la presentazione dell'evento (nella foto alcuni protagonisti) con una conferenza alla quale hanno partecipato Luciano D'Aponte, responsabile settore Valorizzazione dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, e Raffaele Geminiani, direttore dell'associazione Chic-Charming Italian Chef, coordinati da Laura Gambacorta, giornalista esperta di enogastronomia. Per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici, di cui la Campania è ricca per cui sarà presente alla manifestazione parmensi con 46 aziende, è prevista, come illustrato da D'Aponte, la presentazione al

Cibus non solo in esposizione ma, cosa importante, in degustazione. All'uopo sono intervenuti gli chef della Chic che, come annunciato da Geminiani, al Cibus ogni giorno nello stand della Campania elaboreranno piatti d'autore alle ore 12 e alle 14. Tutti gli show cooking saranno condotti dalla Gambacorta e da un rappresentante istituzionale. Dopo la conferenza a numerosi buongustai campani ed esperti del settore invitati hanno avuto modo di gustare, sulle panoramiche terrazze delle Muse, vanto del "Parker's", l'aperitivo preparato da Bacio Terracino (in arte Baciòti), chef del George's ristorante della struttura ospitante la kermesse patrocinata dall'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Successivamente gli ospiti sono passati nelle sale ristorante e godendo della visione dell'intero golfo di Napoli hanno potuto partecipare alla 3ª edizione di "Sapori della Campania" durante la quale gli chef della

Chic, che saranno protagonisti a Parma, hanno fatto assaporare i loro piatti deliziosi nell'aspetto visivo quanto in quello degustativo. Il menù degli stellati è iniziato con Lino Scarallo (di Palazzo Petrucci di Napoli) 1 stella Michelin, che ha proposto come antipasto un Bocca-caccio da conserva con scampi, carciofi, provola e profumo di timo limone, accompagnato da Vino FiorFlòres 2009 Roccamonfina Igt - Tenuta Adolfo Spada. Ha fatto seguito Pino Lavarra (del Rossellinis di Ravello) 2 stelle Michelin, con i suoi Straccetti di pasta di semola ripieni di pane e pomodoro, sugo di ceci e sconsigli, aglio, olio e peperoncino abbinato a Falerno del Massico bianco Doc 2008 - Villa Matilde. Successivamente Paolo Barrale (del Marennà di Sorbo Serpico) 1 stella Michelin ha presentato un secondo piatto di pesce: Merluzzo al vapore, schiacciata di patate alla colatura di alici, mozzarella liquida e falso pepe, abbinato

a vino Quartodiluna 2008 Greco di Tufo Dogg - Grotta del Sole e per terminare Rosanna Marziale (Le Colonne di Caserta) ha dato l'opportunità di gustare un secondo di carne: Pancia di bufalo in bassa e alta temperatura con gelato di sedano e finocchio, piatto sul quale ha ben sposato il vino Bosco Caldaia 2006 Solopaca rosso Doc dell'Antica Masseria Venditti. La splendida cena è terminata con il Babà Vesuvio e la Pastiera napoletana offerti dalla ditta Scaturchio, accompagnati dall'inconfondibile "Nucillo - E Curti" di Sant'Anastasia; per questi prodotti sono intervenuti personalmente Mario Scaturchio e Vincenzo D'Alessandro. Fra gli ospiti della serata: l'attore Patrizio Rispo, tante socie dell'Associazione Donne del vino insieme alla loro presidente nazionale Eleonora Martusciello e a Maria Ida Avalone, delegata regionale dello stesso sodalizio, Rita Abagnale, governatrice regionale Slow Food, Tom-



maso Luongo, delegato Ais Campania, lo chef Antonio Tubelli, Giuseppe D'Addio, chef e patron di "Dolce e Salato" a Marcianise, scuola di alta specializzazione nell'arte culinaria, Sergio Mei, esecutive chef dell'"Hotel Four Seasons" di Milano, Lidia Merola, direttore

di "Tipeatalia" cenacolo di gastrosofi, Vera De Luca, vice presidente nazionale dei giornalisti europei, Giuseppe Di Napoli, fiduciario della sezione napoletana dell'Amira e Silvana Alfano responsabile commerciale dell'Hotel Delle Terme di Agnano Napoli.