



Caivano- FT Napoli Pianura 2-3. Grieco: “Necessario concentrarsi ora più che mai su di noi”

La FT Napoli Pianura vince in casa del Caivano. Si conclude con un 2-3 la quindicesima giornata di campionato. Una vittoria abbastanza combattuta come testimoniano i risultati dei parziali che hanno visto le due squadre rincorrersi per aggiudicarsi i tre punti.

Purtroppo nonostante la vittoria non siamo contente della prestazione, troppi errori su cose per cui, durante le settimane, stiamo lavorando. La partita doveva essere chiusa prima, troppa disattenzione e cali di concentrazione.>> commenta il capitano Benedetta Grieco.

La squadra di Mr. Maione si prepara ad un tour de force che la vedrà impegnata a difendere con le unghie e con i denti il titolo di capolista. Le ragazze sono consapevoli che ora più che mai è importante non mollare. Mancano ancora sette partite per la fine del campionato tra cui anche uno scontro diretto fuori casa. Le considereremo sette finali. È ancora tutto in gioco. Siamo consapevoli di dover dare il massimo ad ogni partita e in ogni allenamento

Riguardo gli eventuali cambiamenti apportati prosegue
Continuiamo come abbiamo fatto dall'inizio del campionato, ci focalizziamo ancora una volta, anzi ora più che mai, su noi. Dobbiamo uscire da questo periodo poco brillante e risuonare la carica. So che possiamo e dobbiamo farlo.



Biancocabballà: Dai De Filippo menù classico di Carnevale

Non solo ottimo baccalà! Per questo Carnevale il noto ristorante Biancocabballà, della famiglia De Filippo, puntualizza con un menu di terra tipicamente carnascialesco e squisitamente tradizionale, la propria vocazione per la Cucina caratteristica partenopea, al di là delle specialità a base di pesce nordico che l'hanno reso famoso in ambito regionale e lo pongono tra i massimi in Campania.

Domenica 23 e martedì 25 febbraio, per festeggiare il Carnevale, la proposta sulla tavola di Biancocabballà prevede inizialmente una stuzzicante varietà di bruschette, zeppoline, bocconcini di bufala, salame napoletano, formaggi di pecora, prosciutto crudo tipici.

Quindi l'irrinunciabile lasagna classica con ragù napoletano, ovvero preparato con i diversi tagli di carne previsti e cotto a fuoco lentissimo, come da ricetta caratteristica; per secondo, ricco e variegato, tris di carne alla brace con

patate al forno cotte con olio evo.

Per dessert, il Migliaccio dolce pure tipico e la sempre gradita Pastiera napoletana, regina nei secoli del pranzo pasquale, ma ormai onnipresente sul territorio nei pranzi e nelle cene più importanti e tra i massimi simboli della nostra pasticceria a Nord come all'Estero. In accompagnamento, acqua, vino e bibite.

Una sfida culinaria questa che vede protagonisti "in tema di pietanze di carne" gli chef di Biancobaccalà, Alfonso De Filippo – giovanissimo erede di un'antica famiglia di baccalajoli dal lontano 1761 – e il versatile Gennaro Di Maio a completamento di un'ampia offerta in carta, che spazia dalle specialità della Casa, a base di pesce nordico, ai piatti marinari, a quelli "terra e mare" fino appunto alle pietanze classiche partenopee a base di carne, e pure alle minestre, ai gustosi contorni e agli squisiti dolci campani.

Ovviamente, anche in questo periodo canascialesco saranno disponibili tutte le proposte care all'ampia clientela dell'accogliente ristorante alla Rotonda di Arzano.

Ricordiamo, tra i tanti appetitosi piatti a base di baccalà, il carpaccio con arance e frutti di bosco, il mantecato con crostino e germogli di rapa rossa, il tataki con purea di patata viola, il marinato alle erbe miste, la polpetta con lardo su coulis di pomodoro, il croccché su fonduta alla scamorza, il rocher con ricotta e su salsa alla nocciola, le zeppoline. In tutti, il pesce nordico è protagonista.

Poi il Baccalacciuolo, ovvero baccala scottato alla griglia avvolto in provola di agerola e verza, la proposta di gratinato al forno con grana padana, il secolare coronello in cassuola con olive nere capperi di pantelleria e pomodoro San Marzano, tra le eccellenze dei De Filippo.

Ancora, un assortimento di frutti di mare e pescato per chi preferisce i piatti tipici partenopei di mare.

I De Filippo, sono gli unici ad avere per la loro attività di vendita all'ingrosso e al dettaglio di pesce nordico salato ed essiccato, attigua al ristorante – gestita da Vincenzo De Filippo, fratello maggiore del 19enne Alfonso, mentre la sorella Maria Rosaria dirige con professionalità e gentilezza la Sala – autorizzazione ministeriale per la trasformazione dello stoccafisso in baccalà. I metodi di lavorazione dello stoccafisso sono identici a quelli utilizzati 200 anni fa. Nel

ristorante è quindi garantita qualità al top e assoluta freschezza del prodotto, preparato secondo tradizione e proposto anche in varianti innovative ma sempre rispettose della sua natura e delle caratteristiche, in abbinamenti gustosi, autentiche delizie per il palato.

Armando Giuseppe Mandile



A Villa Domi il Gran Carnevale Borbonico

Napoli. Appuntamento per domani, 22 febbraio, ultimo sabato carnascialesco, con il Gran Carnevale Borbonico organizzato come ormai di consuetudine nella incantevole cornice di Villa Domi, storica residenza nobiliare napoletana del '700 alla Salita Scudillo (Colli Aminei), dalla quale si gode una vista d'incomparabile bellezza sul Golfo di Napoli.

Nel ricordi dei fasti di un nobilissimo passato ispirano e sostenuto dai considerevoli successi riscossi nelle edizioni passate, immancabile la proposta 2020, incentrata sulla rievocazione storica legata al ricordo delle leggendarie feste della Corte di Napoli Capitale e sul divertimento che animerà il più gettonato evento napoletano dedicato al Carnevale.

La serata vuole ricordare e s'ispira al famoso carnevale nella Corte napoletana che rappresentava una delle feste più importanti, secondo molti la più attesa dell'anno, da tutta la

popolazione e non solo dalla nobiltà alla quale era particolarmente cara. Memorabile il Carnevale del 1737, all'epoca di Carlo di Borbone, quando l'intera società partenopea organizzò con eccezionale impegno e fasti, un carnevale che per il suo sfarzo, la sua eccentricità e l'assoluto divertimento. rimase nella memoria storica, come da specifico intento iniziale.

Carlo di Borbone non era allora ancora convolato a nozze. Ai festeggiamenti tipici carnascialeschi furono aggiunti quindi anche quelli dell'addio al celibato del sovrano, che aggiunse ulteriore splendore all'avvenimento, prolungando pure il famosissimo carnevale napoletano del 1737 fino al 22 febbraio e siglandolo per sempre come il più sfarzoso e divertente della Storia del Regno.

La Corte e tutti nobili napoletani, erano soliti organizzare feste in maschera di leggendaria eleganza, all'insegna dell'assoluto divertimento e della spensieratezza, simboli del Carnevale, nei più bei palazzi della città partenopea. Ad esse partecipavano importanti ospiti provenienti anche dall'Estero, vestiti con bellissimi e originali costumi di rara preziosità, la cui manifattura richiedeva mesi e mesi di preparazione, firmati dai più abili darti del tempo. Va pure detto che la nobiltà partenopea amava moltissimo il Carnevale, celebrazione del lusso e della trasgressione, dell'opulenza e della risata, del gusto e dello spettacolo. Attendeva con impazienza ogni anno questo periodo "grasso" : in esso ciascuno dava libero sfogo alla sua creatività e raffinatezza e ancora di più al desiderio di trasgredire in incognita a ogni rigido principio... Di scena l'Eleganza e la Storia: Dress obbligatorio sia da donna che da uomo, ovviamente l'abito d'epoca, dal 1400 al 1800, ampio periodo di massimo splendore per il Regno di Napoli, contraddistinto da grandi sovrani che ne hanno tracciato una storia di gloria e di massimo splendore.

È consentito in alternativa abito scuro e mascherina per l'uomo, abito lungo da sera e mascherina per la donna.

La Direzione e l'Organizzazione invitano i partecipanti al rispetto delle indicazioni riguardanti l'abbigliamento, maggiormente in considerazione dello scopo rievocatorio della manifestazione.

E' inoltre particolarmente gradita l'aggiunta di un accessorio borbonico al proprio outfit, in tema con la serata dedicata

appuntamento ai fasti carnascialeschi dell'elegantissima e ricchissima Corte del Regno delle Due Sicilie. Ci si affida al buon gusto e alla raffinatezza degli ospiti per la sua scelta. I partecipanti alla festa in costume in programma domani sera potranno usufruire della speciale convenzione con la sartoria teatrale cinematografica "Associazione Culturale Rievocatori Storici" per affittare splendidi abiti d'epoca del periodo richiesto, quindi dal 1400 al 1800. È richiesta la prenotazione. Il costo garantito per l'occasione è riservato unicamente a specifico evento di Villa Domi.

Menzioni per le maschere più belle. Musica e dance non stop, Djset Giancarlo Cavallo.

Buffet con degustazioni a tema a base dei piatti caratteristici del gustoso carnevale napoletano: Salumi, Lasagne, Chiacchiere e Sanguinaccio.

Partner dell'Evento: Associazione culturale Rievocatori Storici, Salumificio Artigianale Lanna, Napoli Capitale.

È a disposizione un ampio parcheggio custodito, riservato esclusivamente agli ospiti di Villa Domi.

L'accesso alla kermesse è selezionato e sarà attentamente controllato, a massima garanzia dei partecipanti: la Direzione del locale si riserva quindi il diritto esclusivo all'ingresso degli ospiti.

Villa Domi, immersa nel verde rigoglioso della natura partenopea, lontana dal caos e assolutamente riservata, garantisce comfort, riservatezza ed esclusività chi ha la fortuna di accedervi. Vasta e lussureggiante tenuta settecentesca di grande panoramicità, nei secoli passati chiamata "La Fiorita", fu edificata in un contesto di rara bellezza in buona parte conservato tutt'ora unitamente alla memoria storia di un tempo glorioso e prolungato nei secoli, in cui le arti, la scienza, la cultura, l'ingegno, l'operosità fiorivano particolarmente, contraddistinto da eleganza, creatività, ricchezza.

Ancora oggi, nella rappresentativa residenza ereditata dal dinamico e raffinato patron Domenico Contessa dai molteplici interessi, rimane vivo il ricordo dello splendore dei secoli scorsi e la memoria dei grandi uomini e degli eccellenti artisti che ha ospitato. Tra essi: Mozart, Celeste Coltellini, Francesco Ierace che ha impreziosito con le sue fini opere buona parte degli splendidi saloni e dei giardini, meta di

turisti alla ricerca di opere d'arte meno pubblicizzate ma rappresentative e di luoghi incantevoli da fotografare dai quali godere di magnifiche viste in uno scenario di bellezza incomparabile e dove sostare quali ospiti privilegiati, in un'atmosfera idilliaca fuori dal tempo, immergendosi nella natura e per provare l'emozione di un ritorno ad un passato nobile e affascinante.

In questa ottica, Villa Domi si propone quale location ideale per eventi privati di grande prestigio e manifestazioni culturali, artistiche, sociali di ampio respiro, nelle quali siano graditi anche la spiccata connotazione spettacolare e scenografica della secolare dimora nobiliare, il fascino storico, la squisita architettura degli interni con i suoi incantevoli saloni panoramici e degli ampi esterni con vista mozzafiato sul Golfo.

Armando Giuseppe Mandile



FT Napoli Pianura si prepara ad affrontare il Caivano

Attesa per domenica la trasferta in casa del Caivano. Quattordicesima partita di campionato contro una squadra che ha totalizzato solo dodici punti in classifica.

Nulla è da sottovalutare per le ragazze della FT Napoli Pianura, consapevoli che ogni punto è fondamentale in questo momento della stagione. Dopo la battuta d'arresto contro il

Marcianise le ragazze hanno dimostrato di avere i nervi saldi e di saper continuare a mantenere alto il livello delle prestazioni.

<< Non abbiamo giocato al massimo delle nostre potenzialità nelle ultime partite, abbiamo lavorato molto negli ultimi mesi e si comincia a sentire la fatica, ma non temiamo nessuno e siamo tutte intenzionate a tirarci su per ritornare a dare il nostro meglio>> commenta Emilia De Simone.



“L’AMORE è” per la Ludoteca LILT

Napoli. Nata da un’idea di Maridì Communication che ne è anche promotore, per sostenere il progetto “Ludoteca” attivato dalla Lilt Napoli all’interno dell’Istituto Tumori Pascale, “L’Amore è” ha registrato anche nella 9a edizione appena conclusa, un notevole successo .

La serata si è tenuta nel bel contesto della posillipina e panoramica Villa Mazzarella.

Di scena Haute Couture, il Cinema, quale volano di comunicazione nel sociale e la cultura.

Special fashion guest della serata, Sabrina Persechino, stilista, architetto, protagonista delle passerelle di ALTAROMAMODA.

Hanno partecipato : Erica De Lisio e Giovanna De Luca, allieve

della Scuola Cinema Accademia Belle Arti di Napoli, coordinata dal regista Stefano Incerti, rispettivamente regista e sceneggiatrice del film breve "Nina e il cielo" da un'idea di Ester Gatta, realizzato con il sostegno di AN.TRA.CINE Film Industry (Eduardo Angeloni), produttrice esecutiva Sarah Scognamiglio in partnership con Accademia di Belle Arti, Esga Trading e del regista Roberto Gasparro insieme al cast del suo film "Lui è mio padre", in lavorazione ad Agropoli, ispirato all'umanesimo ecologico di Papa Francesco.

Tutti premiati dal prof Adolfo Gallipoli d'Errico, presidente Lilt Napoli insieme, sempre per la sezione "Cinema", a Roberto Gasparro regista del film "Lui è mio padre" ispirato all'Umanesimo Ecologico di Papa Francesco, le cui riprese sono state appena ultimate nella città di Agropoli nel cui cast compaiono tra gli altri, Barbara Bacci, Tony Sperandeo, Massimiliano Rossi e Gianni Parisi, Giacomo Rizzo, Giovanna Rei, Ester Gatta. Riconoscimento speciale al maestro Giacomo Rizzo, quale "principe della risata", come Benina chiamato il grandissimo e insuperabile Totò. Ospite per l'audiovisivo, anche il produttore regista Giuseppe Alessio Nuzzo reduce dall'ultima edizione del Festival di Sanremo, dove ha presentato con la Polizia di Stato le prime immagini de "La Stanza Rhe room, film breve VR 360 3D in occasione della Giornata Nazionale contro il Bullismo ed il Cyberbullismo.

Per la sezione "Arte", è intervenuto Omar Hassan, artista che utilizza "il guantone come pennello, realizzando su tela "botte di colore" . Prossima l'inaugurazione al "Pan" il 22 febbraio della personale "Sotto sopra" in allestimento fino al 28 marzo, curata da Maria Savarese, promossa dall'Assessorato Cultura e Turismo Comune di Napoli

Ha condotto Maridì Vicedomini, giornalista.

La partecipata kermesse è iniziata con uno spazio dedicato a una capsule di "Tellenae", collezione Primavera Estate 2020 della Maison Persechino, ispirata ad un'antica città romana; quindi, il defilé delle pellicce di Umberto Antonelli che ha proposto un'anteprima della stagione Autunno-Inverno 2020/21 e degli outfit realizzati interamente a mano da Pina Muti, per

la sua apprezzata sartoria.

Quindi, le proiezioni del trailer di “Nina e il Cielo”, ispirato alla canzone dei Foja, testo e musica di Dario Sansone (pubblicato da Hull Heads) e del back stage del set di “Lui è mio Padre”.

In programma gli interventi del chirurgo plastico Ivan La Rusca, del dentista Domenico Monda, dell’avv. Maurizio De Dominicis, Maurizio e Francesco Santoro di Banca Stabiese, nell’ambito della solidarietà.

Degustazioni eno-gastronomiche by le “Eccellenze” del Food & Beverage” quali “Caffè Kamo” che ha donato alla Lilt Napoli, 30 confezioni di tazzine d’autore, decorate dall’artista Salvatore Liberti, da omaggiare ai sostenitori della Lilt Napoli.

Ancora, Confetti Maxtris, “Cuore di Sfogliatella”, “Dolce e Caffè” di Aniello e Clorinda Esposito, Smaart6 l’Italiana birra artigianale, Saggiomo; “Da Pasqualino al Borgo Loreto” del maestro pizzaiolo Giovanni Gallifuoco con la moglie Annamaria Mazzotta e le figlie Linda, Angela, Rosa, Lella - campionessa mondiale di pizza fritta – e Giovanna Mazzotta che ha presentato il “Take Away”, al Ponte di Tappia.

Armando Giuseppe Mandile



A Valencia tra arte, sport, cultura ...



*Esplorate. Sognate. Scoprite.
Valencia vi attende !*

Accogliente, vivace e dinamica, Valencia si prepara ad accogliere nuovi visitatori con una serie di novità, nuove aperture e appuntamenti per tutti i gusti: dagli amanti dell'arte agli appassionati di ottima cucina fino agli sportivi, oppure per coloro che cercano una meta non troppo lontana ma con tante attrazioni e attività per trascorrere una piacevole vacanza all'insegna del divertimento e del relax. Città mediterranea dal clima sempre mite con i suoi trecento giorni di sole all'anno, Valencia è la destinazione perfetta in ogni periodo dell'anno e per ogni tipo di viaggiatore. Ecco quindi alcuni motivi per visitare Valencia.

Un nuovo hotel di lusso nel centro della città: Palazzo Vallier

Un antico palazzo risalente alla metà del XIX secolo ospita il nuovo hotel a cinque stelle della città: Palazzo Vallier. 31 camere che combinano un design di ispirazione barocca con l'Art Déco per un risultato formidabile, soprattutto nella Suite Lladró, caratterizzata da arredi di porcellana dell'omonimo brand valenciano, che con i suoi 52 mq può essere trasformata in uno spazio per piccoli eventi. La partnership con Lladró è visibile anche nell'imponente scultura di farfalle che sovrasta la scala del palazzo, e nella Lladró

lounge, un ambiente raffinato in stile american bar dove gustare cocktail davvero speciali. Prodotti freschi provenienti dal vicino Mercado Central e dal mercato del pesce del porto, sono combinati in un menu tipicamente valenciano all'interno del ristorante La Perfumería, chiamato così poiché è situato dove sono stati trovati i resti di un'antica profumeria romana del terzo secolo.

Due nuove stelle Michelin nel firmamento gastronomico valenciano

Il ristorante El Poblet di Quique Dacosta ha ottenuto la seconda stella Michelin e salgono così a quota cinque le stelle ottenute dai suoi ristoranti, compresi quelli a Denia e Alicante. Dacosta vanta altre tre location a Valencia: il Mercatbar, il Llista Negra e il Vuelve Carolina.

Si aggiudica la sua prima stella Michelin, invece, la Chef Begoña Rodrigo del ristorante La Salita, un locale che mira a promuovere la cucina locale e i prodotti del territorio. Per gustare la sua cucina è possibile fare tappa al Nomada Urban Mood che propone piatti esotici che combinano tacos, bao e riso, nel quartiere di Ensanche.



L'anno giubilare del Santo Calice

Il 2020 è l'anno ideale per conoscere l'affascinante storia del Santo Graal perché Valencia celebra l'anno giubilare del Santo Calice, che inizia il 24 ottobre. Questa celebrazione, concessa alla città da Papa Francesco I, ha luogo solo ogni cinque anni e comporta l'indulgenza plenaria, che sarà concessa in alcune chiese della città. Un anno ideale per

compiere il Cammino del Santo Graal, un pellegrinaggio ricco di cultura che va dal Monastero di San Juan de la Peña (Huesca) alla Cattedrale di Valencia, dove si conserva il Santo Calice.

Nuovi appuntamenti che fondono arte, moda e gastronomia

La gastronomia sarà la protagonista dell'anno. La visita guidata della mostra di Picasso presso la Fondazione Bancaja sarà completata da un cocktail a cura della chef stellata Begoña Rodrigo. Ma si può anche cenare in perfetto stile medievale nella cappella del Convento del Carmen, con un menù degustazione a cura dello chef Miguel Ángel Mayor. Oppure ancora conoscere il Berklee College of Music, tra le migliori scuole di musica al mondo e ascoltare dal vivo il suo miglior repertorio gustando cocktail analcolici. Grandi chef, sommelier e produttori artigianali valenciani parteciperanno alla quarta edizione del Valencia Culinary Festival, dal 24 febbraio all'8 marzo. Per l'edizione 2020 saranno previsti 18 ristoranti, tra cui chef stellati locali e internazionali, che daranno prova della loro creatività in esclusivi menù a quattro mani. Il festival comprende anche incontri, degustazioni, laboratori di cucina, cinema gastronomico e un evento clou: la grande "Notte della Gastronomia" all'interno dell'iconico edificio Veles e Vents nella Marina de València il 1° marzo.

Valencia capitale mondiale del design per il 2022

A Valencia si respira aria di design. L'Organizzazione Mondiale del Design, infatti, l'ha nominata Capitale Mondiale del Design nel 2022, mettendo in evidenza sia la maturità del design valenciano, sia le attrazioni della città. Per questo motivo non è necessario attendere il 2022 per vivere, sentire e sperimentare il design nella sua architettura, nella cultura, e nelle strade della città. L'architettura di Santiago Calatrava nella Città delle Arti e delle Scienze o i secolari edifici modernisti del Mercado Central e di Colón, sono alcuni degli esempi di come la città coesiste con il

design. A Valencia il design non è solo una questione visiva, si sente e si vive anche nei quartieri come Ruzafa o El Cabañal, ricchi di gallerie d'arte in spazi innovativi. Il design è tangibile anche nell'offerta gastronomica, una fusione di tradizione e avanguardia, nei ristoranti e nei bar arredati con elementi di design sorprendenti; o nella disposizione stessa delle sue strade e piazze, con soluzioni ingegnose, belle ed efficienti progettate per una mobilità sostenibile. Inoltre, gli European Design Awards saranno consegnati a giugno a Valencia, rafforzando la città come sede della creatività.



Valencia festeggia il 40° anniversario della maratona. Il 6 dicembre 2020 sarà una data importante per la città di Valencia che celebrerà il 40° anniversario dalla prima Maratona di Valencia. L'ultima edizione, la sesta più veloce al mondo, ha riunito corridori

provenienti da 101 paesi, generando un'occupazione alberghiera del 94%. Per la prima volta, la Maratona non coinciderà con la gara 10 k così da avere più posti per la competizione celebrativa. Il test per il 40° anniversario potrà contenere 30.000 partecipanti, numero che verrà raggiunto molto presto visto che i primi 10.000 posti sono stati esauriti nell'arco di 48 ore. Stessa cosa per la Mezza Maratona, che nel 2020 si svolgerà il 25 ottobre e verrà integrata per la prima volta nel circuito di Superhalfs vicino a Lisbona, Praga, Copenaghen e Cardiff.

La Huerta di Valencia nominata Patrimonio Mondiale Agricolo della FAO

Valencia è circondata da oltre 10.000 ettari di frutteti dove vengono coltivati molti dei prodotti freschi e genuini che fanno parte dei menù dei ristoranti della città. Bagnata dal fiume Turia, la Huerta di Valencia è un progetto di ingegneria

caratterizzato da un perfetto sistema di irrigazione progettato nell'VIII secolo dagli arabi. Sostentamento degli agricoltori e dei pescatori locali, la Huerta accoglie una grande varietà di uccelli, pesci e piante, molti dei quali classificati come rari, endemici o in via di estinzione. Grazie a queste sue peculiari caratteristiche la Huerta è stata appena inclusa dalle Nazioni Unite nell'elenco del Patrimonio Agricolo Mondiale della FAO. Grazie alla sua vicinanza al centro di Valencia è possibile visitare questa bellissima area noleggiando una bicicletta e pedalando lungo la pista ciclabile che attraversa l'intero giardino dalla città.

Le Fallas saranno accompagnate dall'arte urbana di Escif. Tradizione artistica e trasgressione si uniranno in occasione delle prossime Fallas 2020. Gli artisti falleri Manolo Martín e José Ramón Espuig, insieme all'artista urbano Escif, progetteranno il monumento del comune.

Considerato come uno dei riferimenti più rilevanti della street art mondiale, le opere di Escif trattano temi come lotte attuali, movimenti di resistenza e problemi ambientali attraverso disegni nitidi, linee chiare e colori sobri. Escif ha realizzato numerosi progetti in contesti urbani di tutto il mondo, esposti all'IVAM di Valencia, al Power Station di Shanghai, al Palais de Tokyo di Parigi e alla Biennale di Arte Africana Contemporanea. Un riassunto del suo lavoro può essere visto al Centre del Carme in una mostra che precederà le

Fallas.



Mercato di San Vicente, il nuovo tempio gastronomico della città

Per la prossima primavera, il Mercato di San Vicente aspira a diventare il primo mercato gastronomico della città. Dal prosciutto iberico ai frutti di mare, passando per il riso mediterraneo, i dolci tradizionali, l'horchata e i formaggi accompagnati dagli ottimi vini valenciani, il Mercado de San Vicente proporrà a locali e visitatori un'offerta gastronomica a 360°.

Questo spazio gastronomico ospiterà 19 stand distribuiti su 2000 mq e, oltre alla grande offerta culinaria, il mercato proporrà spettacoli dal vivo, mostre culturali e attività parallele per offrire intrattenimenti per tutti i gusti.

Webit: la manifestazione che porta il futuro a Valencia

Robot con intelligenza artificiale avanzata, scarpe che permettono di camminare in una realtà virtuale e tante altre straordinarie esperienze attendono i visitatori al WebitFestival Europe, un mix di congressi ed esposizioni per professionisti e non solo. Dal



17 al 20 giugno, la Marina di Valencia sarà il fulcro della tecnologia e dell'innovazione; il Webit infatti riunirà 1500 start-up e leader globali di diversi settori tecnologici in una grande manifestazione digitale per tuffarsi nel futuro e rimanere a bocca aperta di fronte alle ultime novità e creazioni. Ogni notte, la Webit Night Fiesta, unirà tecnologia e divertimento con musica, flash mob, cocktail e dibattiti informali lungo le strade di Valencia.

Harry di Prisco



Marano (Na): Gianni Montieri all'I.C. "Amanzio – Ranucci- Alfieri" per la "merenda letteraria"



Nella foto Gianni Montieri
e Fulvia Giacco

*Nell'ambito del Progetto Scuola Viva in collaborazione con
la Pro Loco Marano Flegrea*

MARANO (Na) – Si è tenuto ieri , presso la biblioteca "Salvatore Giordano", dell'Istituto Comprensivo "Amanzio – Ranucci – Alfieri" di Marano (Napoli), il primo incontro del progetto "Bibliotechiamo ... la merenda letteraria: incontro con l'autore", realizzato nell'ambito del Progetto "Scuola Viva"

coordinato dall'Avv. Fulvia Giacco, Presidente della Pro Loco Marano Flegrea. "Bibliotechiamo ... la merenda letteraria: incontro con l'autore", è un progetto giunto al 4° anno di edizione ed ha reso possibile (grazie alla fondazione della biblioteca "Salvatore Giordano") la realizzazione di un polo culturale per l'integrazione degli studenti, allo scopo di creare in loro forti legami col territorio. Durante gli incontri con l'autore, infatti, sono gli stessi allievi dell'istituto che interagiscono con gli scrittori che attraverso le loro esperienze "tradotte" in libri (letteratura, saggistica, poesia) alimentano la sete e le curiosità degli studenti. Ad inaugurare questo nuovo ciclo di attività, lo scrittore e poeta giugliese, Gianni Montieri, che ha presentato i suoi libri e risposto alle numerose domande degli allievi dell'Istituto. Montieri che attualmente vive a Venezia (trasferitosi per amore e lavoro) non ha mai dimenticato i suoi luoghi d'infanzia e nelle sue poesie e nei suoi scritti spesso fa riferimento ad una "terra" tanto bella ma altrettanto martoriata e troppo spesso dimenticata dalle Istituzioni. Dopo i saluti della Preside, Prof.ssa Antonietta Guadagno, il dibattito è stato moderato dall'avv. Fulvia Giacco che ha introdotto i giovani studenti nella lettura della storia di *Hamelin*, "Sei variazioni su il Pifferaio magico", rivisitazione in chiave moderna della storica fiaba da parte del Montieri, trasformata in una analisi critica sui propri luoghi di origine. Poi le domande, tante, con le quali gli allievi hanno "snocciolato" le loro curiosità e approfondito i temi della poesia "metropolitana" dell'autore. Subito dopo le letture delle poesie tratte dai libri "Avremo cura" e "Le cose imperfette" a cura della poetessa Rosanna Pagano e della scrittrice Angela Mallardo. Infine la presentazione delle illustrazioni realizzate dagli alunni con il contributo del disegnatore Simone Prisco.

di Redazione



LILT, “L’AMORE è”: al via la IX EDIZIONE

Napoli. Giunge alla IX edizione “L’Amore è”, il charity gala a favore della Lilt Napoli, Progetto Ludoteca.

Appuntamento martedì sera, 18 febbraio, nel panoramico contesto di Villa Mazzarella, a Posillipo.

In primo piano Haute Couture e Cinema, quest’ultimo quale volano di comunicazione nel sociale. Special fashion guest della serata, Sabrina Persechino, stilista, architetto, apprezzata protagonista delle passerelle di ALTAROMAMODA.

Partecipano all’evento ideato e promosso da Maridì Communication: Erica De Lisio e Giovanna De Luca, allieve della Scuola Cinema Accademia Belle Arti di Napoli, coordinata dal regista Stefano Incerti, regista e sceneggiatrice del film breve “Nina e il cielo” tratto da un’idea di Ester Gatta, realizzato con il sostegno di AN.TRA.CINE Film Industry (Eduardo Angeloni), produttrice esecutiva Sarah Scognamiglio in partnership con Accademia di Belle Arti, Esga Trading e del regista Roberto Gasparro che prenderà parte insieme al cast del suo film “Lui è mio padre”, in lavorazione ad Agropoli, ispirato all’umanesimo ecologico di Papa Francesco.

Conduce Maridì Vicedomini, giornalista.

In partenza, una capsule di “Tellenae”, collezione Primavera Estate 2020 della Maison Persechino, ispirata ad un’antica

città romana; quindi, il defilé delle pellicce di Umberto Antonelli che proporrà un'anteprima della prossima stagione Autunno –Inverno 2020/21 e degli outfit realizzati interamente a mano da Pina Muti, titolare dell'omonima Sartoria. Poi, le proiezioni del trailer di “Nina e il Cielo”, ispirato alla canzone dei Foja, testo e musica di Dario Sansone (pubblicato da Hull Heads) e del back stage del set dell'opera “Lui è mio Padre”.

Interventi del chirurgo plastico Ivan La Rusca, del dentista Domenico Monda, specialista in “Estetica del sorriso”, dell'avvocato Maurizio De Dominicis, specializzato in colpa professionale e infine di Maurizio e Francesco Santoro di Banca Stabiese, per quanto riguarda la solidarietà.

Degustazioni eno-gastronomiche by le “Eccellenze” del Food & Beverage” quali “Caffè Kamo” che donerà alla Lilt Napoli, 30 confezioni di tazzine d'autore, decorate dall'artista Salvatore Liberti, che saranno omaggiate a coloro che effettueranno un atto di liberalità presso il desk Lilt Napoli all'interno della struttura.

Ancora, Confetti Maxtris, “Cuore di Sfogliatella”, “Dolce e Caffè” di Aniello e Clorinda Esposito, Smaart6 l'Italiana birra artigianale della famiglia Saggiomo; infine, “Da Pasqualino al Borgo Loreto” del maestro pizzaiolo Giovanni Gallifuoco con la moglie Annamaria Mazzotta e le figlie Linda, Angela, Rosa, Lella, campionessa mondiale di pizza fritta e Giovanna Mazzotta che presenterà il nuovo punto vendita “Take Away”, a Ponte di Tappia.

Armando Giuseppe Mandile



Battuto l'Aversa 3-2, la FT Napoli Pianura si prepara alle prossime sfide

La FT Napoli Pianura ritrova la grinta dopo la sconfitta dell'ultima giornata contro il Marcianise. Battuto con un netto tre e a zero l'Aversa Volley, si pensa ora ad andare avanti e mantenere il ritmo giusto in campionato. Arrivano tre punti importanti che consentono di ravvivare gli animi e confermare la posizione.

Nonostante il penultimo posto in classifica, l'Aversa in campo si mostra combattivo, totalizzando diversi punti e minacciando di vincere il secondo set. Dopo un primo parziale giocato punto per punto, in cui il sorpasso viene compiuto al ventesimo, le avversarie infatti sembrano condurre la partita riuscendo a mettere a segno in poco tempo dieci punti. Un paio di cambi sono necessari alla FT Napoli per riprendere il ritmo in un parziale vinto con soli tre punti di scarto. Più deciso il gioco nell'ultima frazione che assegna la vittoria alle padrone di casa. >>

<<Importante rialzare la testa dopo la sconfitta 3-2 della settimana scorsa. Abbiamo incrementato i ritmi in previsione delle tre partite che seguiranno da qui all'8 Marzo. Saranno sfide importanti per ritrovare la continuità, dobbiamo perciò

cercare di crescere come prestazione e arrivare alla prossima partita a punteggio pieno.>>

Significativa anche la presenza di Anna Carbone, giovane esordiente in serie D che si dichiara <<Felice di fare parte di questa squadra e di aver dato inizio a questa nuova entusiasmante esperienza.>>



Naturalia: appuntamento mercoledì Al Blu di Prussia

Napoli. Inaugura "Naturalia", mercoledì prossimo 19 febbraio alle ore 18, Al Blu di Prussia, in via Filangieri, nell'ambito della stagione espositiva.

Varie le opere scelte, in esposizione, di un gruppo di artisti conosciuti al pubblico di settore e riconosciuti in ambito nazionale e internazionale, diversi per generazione, formazione e stile: Valerio Berruti, Alessandro Busci, Giosetta Fioroni, Giovanni Frangi, Matteo Pugliese e Ambra Caminito e Cristiano Carotti, accompagnati da un originale testo di Silvio Perrella.

I sette artisti interagiscono tra loro e trattano individualmente il tema natura. Lo fanno, singolarmente, ciascuno in base alla propria cifra poetica, uniti dal comune intento di riflettere sul rapporto tra arte e natura nella molteplicità delle manifestazioni possibili.

Il risultato è un unico quadro d'insieme, un percorso espositivo distinto dalla coesistenza di linguaggi e stili differenti: dalla pittura alla scultura, ceramica, tecniche miste.

Quale comune denominatore, la natura che invita chi osserva ad

essere riconosciuta, ammirata nella sua grandezza, e che si afferma come forza creatrice e fondamento stesso dell'esistenza, con i suoi fenomeni suggestivi. E si fa guardare, viva, maestosa, romantica, poetica.

Un catalogo Paparo Edizioni completa la mostra.

Dal 20 febbraio al 27 giugno 2020 dal martedì al venerdì 10.30-13/16-20,00. Il sabato 10.30-13. Ingresso libero.

Il nuovo Al Blu di Prussia è stato aperto a marzo 2008 in via Gaetano Filangieri 42, con il preciso intento di restituire alla città di Napoli un luogo d'arte che fu famoso. Grazie alla determinazione della famiglia Mannajuolo, proprietaria dei locali, è dunque rinato Al Blu di Prussia. Innanzitutto Giuseppe Mannajuolo, nipote di Guido, ovvero di colui che ha portato il suo spazio espositivo a essere un importante punto di incontro e confronto per artisti noti e meno noti, dedicato alla cultura figurativa partenopea e di convergenza per le migliori forze intellettuali della città di Napoli.

La volontà di ricreare a due passi dal luogo in cui nacque tanti anni prima la galleria dello zio, quel movimento culturale che favorì a Napoli la presenza fervida di artisti famosi e validi sconosciuti ai più, giovani, emergenti, locali, nazionali, come internazionali.

Uno spazio moderno poli-funzionale dove ospitare eventi non solo d'arte, in una pluralità d'iniziative che abbracciano diverse dimensioni culturali dell'arte, quali: Arte contemporanea, Architettura, Cinema, Design, Fotografia, Libri, Musica, Teatro.

La galleria Al Blu di Prussia originariamente era all'interno dell'edificio liberty di via Gaetano Filangieri, Palazzo Mannajuolo. È stato un valido punto di riferimento per la cultura napoletana e le migliori forze intellettuali di Napoli.

Un'ampia sala espositiva 200 metri quadri al primo piano sopra il Cinema Filangieri, affaccia con ampie vetrate sulla strada. Vi si accede dalla vetrina su via Filangieri grazie ad una scala elicoidale, che avvolge l'ascensore di vetro. È organizzata per ospitare mostre d'arte contemporanea o fotografiche, e pure come sala "letteraria", in quanto dotata di diversi proiettori audio-visivi. Lo spazio si trasforma facilmente per adattarsi all'evento previsto.

Vi è pure una sala di proiezione di 50 posti dotata delle più

moderne attrezzature audio-visive che può anche funzionare autonomamente, attrezzata con impianti audio e video sofisticati e dotata di sistemi tecnologicamente all'avanguardia, che permettono performance musicali e proiezioni video.

Armando Giuseppe Mandile



A Villa Domi, San Valentino raffinato, tra presente e passato

Napoli. Venerdì prossimo, 14 febbraio, è un giorno importante per chi ama: si festeggia San Valentino, il Santo degli innamorati.

Tanti cioccolatini, regali, frasi "a effetto", cene a lume di candela per tutti i gusti e per tutte le tasche: troppo commerciale l'impostazione attuale della festa di San Valentino. Eppure era ben diversa, secondo le sue origini antiche e poco conosciute, sia pagane che cattoliche.

Dal 4° secolo a. C. gli antichi romani celebravano il rito di fertilità dedicato a Lupercus (in seguito evoluto nella figura di Fauno): lo facevano per tutelarla e favorirla. Durante i festeggiamenti, venivano messi in un'urna i nomi degli uomini e delle donne. Da essa dalla un bambino estraeva a coppie i nomi di coloro che per onorare Lupercus avrebbero dovuto vivere in intimità tra loro per un anno. Il rito veniva

ripetuto a scadenza, con la possibilità di formare nuove coppie.

Ma la Chiesa dispose di sostituire la figura di Luperkus con un Santo in quanto tradizione romana era immorale. Fu scelto San Valentino di Terni – o San Valentino da Interamna – vissuto approssimativamente tra il 176 e il 273.

Di famiglia benestante, convertitosi al Cristianesimo, fu consacrato a 21 anni vescovo di Terni e poi divenuto martire.

Nel 273, a Valentino, arrivato a Roma per predicare il Vangelo e promuovere opera di evangelizzazione, l'imperatore Claudio II ordinò di interrompere la sua missione di conversione e di abiurare la sua fede. Il rifiuto di Valentino gli costò la condanna a morte poi vomitata con la grazia e l'affidamento a una nobile famiglia.

Arrestato nuovamente con la proclamazione a imperatore di Aureliano, fu flagellato sulla via Flaminia e decapitato il 14 febbraio 273. Data in cui tutt'oggi viene onorato.

Secondo la tradizione europea, si narra che Valentino si sarebbe innamorato della giovane figlia circa del suo carceriere, alla quale restituì la vista, consegnandole un biglietto che ella riuscì a leggere. In esso, le diceva addio prima della decapitazione annunciata e si firmava "il vostro Valentino": formula tutt'oggi usata in molti biglietti che vengono scambiati appunto il 14 febbraio.

Esiste poi un'altra versione, di origine statunitense, che collega il Santo – del quale sottolinea la castità – alla festa degli innamorati, quale loro protettore. Secondo questa, egli donò i fiori del suo giardino a una coppia di giovani, benedicendoli, in modo che il loro amore durasse per sempre.

Tornando ai nostri giorni, San Valentino non è considerata soltanto la festa delle coppie, bensì la festa dell'amore. Da festeggiare quindi non esclusivamente in due, ma parimenti dai single – contro ogni forma di penalizzazione per chi non ha un/una compagno/a – e così pure da gruppi di amici. Ovvero, da chiunque provi amore e creda in esso.

Per il 14 febbraio, tanti sono gli eventi organizzati e le

proposte di spettacoli e cene romantiche. Tra i più selezionati, quello di Villa Domi, splendida location nobiliare del '700 del raffinato patron Domenico Contessa. Per l'occasione, lo staff interno, a garanzia di qualità ha messo a punto una serata speciale e di buon gusto, come nello stile dell'antica dimora: "Villa Domi in Love".

A partire dalle ore 20,30 cena/spettacolo nella dimora nobiliare, pregevole testimonianza storica napoletana, immersa nella natura, favorita da una posizione strategica, sulla Salita dello Scudillo, affacciata su di un panorama d'incredibile bellezza, giusto davanti al Golfo di Napoli.

Tra presente e passato, in un suggestivo contesto, si svolge San Valentino in Love, appuntamento romantico e brioso, riservato in esclusiva agli adulti, e in particolare a un pubblico selezionato.

È di sera che Villa Domi sprigiona maggiormente la sua magia e incanta gli ospiti, conquistati dal suo fascino e questo evento sarà molto fascinoso!

È affidato al maestro Enzo d'Anna, l'intrattenimento musicale; mentre il programma prevede delle piccole e gustose gag dell'artista Vincenzo de Lucia, apprezzato trasformista del palcoscenico, tratte dall'ampio e variegato repertorio.

Inoltre, verrà assegnato a chi presenterà la più bella dedica d'amore, un weekend: sarà lo speciale premio messo in palio dalla Scoop Travel Service.

Per la cena, sono due le varianti a scelta, egualmente appetitose: mare e terra, per accontentare proprio tutti gli ospiti, grazie a un variegato assortimento di pietanze

Per quello di Mare, aperitivo con Aperol Spritz e Frittelline calde con piccoli assaggi, Finger Food, crostino con Baccalà mantecato, bignè con Burrata e Gamberi, Salmone fumé su Pan brioche.

Per cominciare: Nastri di Seppia con pomodorini e Crumble di Tarallo Quindi, il Primo Piatto: Gnocchetti artigianali con Frutti di mare e pomodoro Confit.

Secondo Piatto: Filetto di Pesce Spada al tradizionale salmoriglio siciliano, su purea di patate.

Dessert: Tiramisù in barattolo

L'alternativa di terra prevede per aperitivo, Aperol Spritz e Frittelline calde con piccoli assaggi Finger Food: crostino con lardo di Colonnata, bignè con Burrata e 'Nduja calabrese, Pecorino toscano con Pesto di pomodori secchi e pistacchi

Per cominciare: piccoli Gattò di patate su cime di friarielli ripassati

Primo piatto: Gnocchetti con Vellutata di zucca e Speck altoatesino

Secondo piatto: Gulasch su purea di patate.

Dessert, Tiramisù in barattolo

Start ore 20,30.

Prevendita in sede: Salita Scudillo, 19 A (adiacenze metro collinare e tangenziale). Parcheggio interno.

Info e prenotazioni: 081 592 23 11/22 3312

Armando Giuseppe Mandile



Nauticsud 2020, record di

presenze e boom di vendite



I numeri erano già positivi dopo il primo weekend di apertura per il Salone internazionale della nautica, registrando un +10% sugli ingressi ed un +30% per i dati di vendita, che fissavano un risultato importante per il Nauticsud, ma a metà della settimana espositiva i trend di

crescita sono da record.

L'esposizione nautica organizzata da Afina, in collaborazione con la Mostra d'Oltremare, continua ad attirare visitatori da tutt'Italia per sottoscrivere contratti d'acquisto a dimostrazione che l'indice di crescita della piccola e media nautica (+15% dal 2016 ad oggi) è una realtà consolidata per il settore produttivo.

“La filiera della nautica sta vivendo un momento positivo dopo anni di dissesto economico e di posti di lavoro persi – afferma il presidente di Afina, Gennaro Amato -, ovviamente c'è da fare un distinguo nel mondo dei produttori tra i cantieri di imbarcazioni dai 4 ai 15-18 metri e chi costruisce oltre questa misura che rappresenta solo una nicchia di mercato italiano. Per la produttività da diporto, presente al Nauticsud, i numeri sono in crescita e le numerose vendite effettuate qui a Napoli confermano questo trend anche per i grandi brand presenti e provenienti da tutta Europa”.

Al Nauticsud, Salone internazionale della nautica in svolgimento alla Mostra d'Oltremare di Napoli sino a domenica 16, il mercato è in pieno fermento. Se nelle giornate iniziali si registrava persino la vendita dello yacht più grande in esposizione, come l'In Six 62 del Cantiere Rizzardi, seguito da numerosi acquisti di gommoni, gozzi e motori marini, oggi

il dato è più che raddoppiato. Proprio il cantiere laziale della famiglia Rizzardi ha definito una seconda trattativa di vendita con un compratore dell'Alto Adige giunto di proposito a Napoli, ma anche il segmento dei gommoni è in grande fermento come indicano i cantieri Italiamarine, Nautica Salpa, Novamares e Sacs che hanno percentuali di vendite doppie rispetto allo stesso periodo dell'edizione 2019. Anche per i gozzi l'attenzione è alta, come dimostrano le vendite dei Cantieri Mimì, Venere, Maresca e cantieri Esposito.

La filiera nautica gode tutta di buona salute, motori marini come Honda, Mercury, Suzuki, Yamaha, Evinrude, Selva Marine e Tohatsu hanno trovato riscontri positivi, accessoristica e servizi rappresentano il settore di maggiori interesse al Nauticsud.

“L'Ice e la Camera di Commercio di Napoli saranno le armi in più per il futuro di Afina e del Nauticsud – svela Gennaro Amato – dal prossimo anno avremo questi due enti al nostro fianco per promuovere il salone internazionale di Napoli, ma anche per supportare le aziende iscritte alla nostra associazione affinché possano trovare nelle fiere estere, come Dusseldorf e Cannes ma anche quella nazionale di Bologna, ulteriori piattaforme di promozione e sviluppo”.

Intanto domani, giovedì 13 alle ore 21, al teatro Mediterraneo della Md0 si svolgerà la terza edizione dei Nauticsud Award durante la quale saranno consegnati i riconoscimenti ai personaggi che per impegno professionale si sono distinti quest'anno nella promozione della nautica e del “pianeta” mare. Tra i premiati il campione di nuoto Massimiliano Rosolino, un award in memoria di Fabio Buzzi, il campione di motonautica scomparso recentemente in un incidente di offshore e tanti titolari di cantieri nautici di prestigio, ma anche Ciro Fiola (Pres. Camera di Commercio Napoli) Remo Minopoli (pres. Mdo) e diversi editori e direttori di riviste e quotidiani nazionali. La serata sarà condotta dai giornalisti Fabrizio Kühne e Claudia Mercurio e vedrà la partecipazione

dell'attore Gino Riviuccio e dello stilista Bruno Caruso.

Il salone sarà aperto tutti i giorni sino a domenica 16, dal lunedì al giovedì 12.30 – 19.00 mentre il venerdì, sabato e domenica 10.30 – 20.30. per informazioni www.nauticsudofficial.it