



A Seiano apre i battenti “Da Nanninella”: ricette storiche e genuinità a chilometro zero nel rispetto del gusto e della salute

Scavando nel più prezioso baule dei ricordi, antiche ricette di famiglia e del bellissimo e ricco territorio di Vico Equense con le sue fertili frazioni, prodotti di qualità top a chilometro zero: l’olio extravergine, le noci, i limoni, gli ortaggi, i fagioli borlotti, i dolcissimi pomodori della Costiera, tutti da coltivazioni dei generosi terreni di famiglia, ricercate prelibatezze dei Colli vicani come il generoso e genuino vino.

Anna Capozzi, cuoca e pizzaiola con un’ultraventennale esperienza al suo attivo, si rimette in gioco con un piccolo punto vendita dalle grandi potenzialità: la gastronomia tipica “Da Nanninella”, che dedica alla memoria della famosa ed amatissima zia Nanninella, rinomata chef, già dagli anni ’50 apprezzata in un settore che allora era tipicamente maschile, e fondatrice del famoso “Capozzi a Seiano” ristorante d’epoca che ha fatto storia, purtroppo scomparso.

L’inaugurazione è per oggi alle ore 19 a corso Caulino, giusto

a pochi passi dalla caratteristica e panoramicissima piazzetta di Seiano dalla quale si gode un panorama incantevole.

Nei progetti e nei desideri della generosa Anna, sarà una grande festa dedicata al buon gusto ed alla genuinità autentica, aperta al pubblico con partecipazione del tutto gratuita. Insomma, tutti sono benvenuti! Ci saranno gli abitanti della zona, i turisti che ancora affollano la Costiera, i tanti amici e soprattutto i numerosi estimatori dell'arte pizzaiola e culinaria di Anna, la migliore allieva di Nanninella, stimata oltre che seguita dai suoi aficionados grazie anche agli insegnamenti di una zia che è stata con lei soprattutto amorevole e paziente, ed ha pure saputo essere esigente al momento giusto, trasmettendole tutto il suo sapere e la sua esperienza nel campo gastronomico, senza riserve, con la generosità che la contraddistingueva.

“Da Nanninella” propone innanzitutto storiche pietanze secondo le versioni di famiglia di antica data: coniglio alla cacciatore, pasta mista con patate, tubettielli e fagioli, queste preparate da Anna nel rispetto della tradizione ottocentesca di famiglia, così come le è stato insegnato. Inoltre, ci sono le ricette tipiche di zia Nanninella, un patrimonio di gusto con occhio attento alla salute, quindi genuinità e condimenti sempre salutari: olio extravergine di oliva prodotti artigianalmente con procedimenti a freddo per lasciare inalterati salire e profumo e patrimonio nutritivo, vitamine innanzitutto. Ad esse si aggiungono le creazioni di Anna. Ed è uno spettacolo per l'occhio ed un'emozione che dal palato arriva alla mente ed all'anima, un ritrovare aromi e sapori dell'infanzia di cui solo pochi fortunati al giorno d'oggi continuano a godere a casa, la domenica e nei giorni di festa. Calzoncini e fagottini ripieni di pregiati salumi di Arola e Preazzano; deliziose verdure stagionali; profumati e pastosi latticini, caci e sua maestà il provolone del monaco, provenienti da Pacognano, frazione nota per l'alta qualità dei suoi prodotti caseari; fragranti crochè, invitanti timballetti di ogni tipo, deliziosi arancini alla napoletana, alla genovese, alla siciliana, conditi con i sughi preparati

alla maniera classica con ingredienti scelti e con tanta pazienza ed esperienza; gnocchi lavorati con le patate di Casacarlo, tra le migliori in assoluto; paste artigianali, involtini di melanzane e peperoni, bontà per tutti i palati, anche i più esigenti, che ricercano la genuinità ed i sapori di una volta, i più autentici e sempre apprezzati.

Teresa Lucianelli



I ceci di Cicerale per Amatrice

Dall'Albachiara Club parte una significativa iniziativa di solidarietà: tutti i guadagni derivanti dalla vendita delle lagane col prelibato legume, verranno devoluti a favore delle popolazioni colpite dal sisma

Cicerale partecipa alla campagna di solidarietà per Amatrice con una iniziativa del tutto originale: il piatto simbolo "lagane e ceci" a base del prodotto autoctono di eccellenza, servirà per raccogliere fondi da destinare alla popolazione colpita dal sisma.

"I ceci di Cicerale per Amatrice" verrà presentato questa sera, sabato 3 settembre, alle ore 19, all'Albachiara Club di Cicerale di Nicola Mollo, prima attività in ordine di tempo, a

promuovere questa iniziativa, che gode del patrocinio morale del Comune e della Pro Loco di Cicerale ed è organizzata dalla giornalista Teresa Lucianelli. Si prevede l'adesione anche altre significative realtà della zona.

In particolare, il Club Albachiara provvederà a versare per Amatrice tutti gli introiti incassati, al netto delle spese, dalla vendita del tipico piatto locale preparato secondo la tradizionale e laboriosa ricetta secolare. Una gustosa specialità che vede protagonisti i pregiati e rinomati ceci autentici ciceralesi, insieme alla pasta fresca "fatta in casa", a base di grano di alta qualità "Senatore Cappelli", coltivato dallo staff di Albachiara, così come le olive dal quale viene estratto il profumato olio extravergine di oliva di produzione artigianale propria, che condisce la famosa pietanza. In aggiunta, per chi lo desidera, anche il pomodoro datterino locale, anche questo by Albachiara, che aggiunge un gradevole tocco in più.

All'incontro prenderanno parte le autorità locali, guidate dal sindaco Francesco Carpinelli, la Pro Loco presieduta da Matteo Del Galdo ed una qualificata rappresentanza dei Mass Media.

Questa iniziativa avrà una durata iniziale di un mese.

Per info e prenotazione obbligatoria: 3392801816.

Teresa Lucianelli



Qualiano: canoni di locazione, pubblicata graduatoria provvisoria

L'elenco degli ammessi al beneficio integrativo sarà affisso all'Albo Pretorio per 30 giorni e per lo stesso arco di tempo, gli esclusi potranno fare ricorso. Il sindaco De Luca: "Abbiamo recuperato tutti gli enormi ritardi del passato"

Con la delibera di Giunta N.196, l'Esecutivo dell'Amministrazione De Luca, ha approvato la graduatoria provvisoria per il contributo a integrazione dei canoni di locazione per gli anni 2014 e 2015.

"Nel 2013, quando ci siamo insediati vi erano pendenze che risalivano al 2006, qualcuno si era completamente dimenticato di questo settore di sostegno ai cittadini. - ricorda il sindaco De Luca- Non senza difficoltà abbiamo recuperato tutti gli enormi ritardi del passato e siamo riusciti a liquidare il 2006 e il 2011, per gli altri anni (dal 2007 al 2010) abbiamo prodotto tutti gli atti e siamo in attesa della Regione, che eroga il contributo. Vorrei invitare coloro che presentano le domande a verificare se possiedono i requisiti previsti, è inutile "provarci", si impegna solo il tempo di tutti e dopo i dovuti accertamenti, la richiesta viene bocciata."

Sono davvero tante le richieste presentate senza avere i requisiti: 44 per l'anno 2014 e 27 per il 2015, mentre sono risultate ammesse, e sono presenti nella graduatoria provvisoria, 122 domande per l'anno 2014 e 85 per il 2015. Tante anche le domande incomplete o presentate oltre i termini.

L'elenco degli ammessi al beneficio integrativo per gli anni 2014 e 2015 sarà affisso, per 30 giorni, all'Albo Pretorio della Casa comunale e per lo stesso arco di tempo gli esclusi

potranno fare ricorso e chiedere tutte le delucidazioni all'Ufficio politiche sociali. Se tutto procede con regolarità, entro la fine di Ottobre la pubblicazione della graduatoria definitiva.



Alife: cipolla più che mai protagonista, fino al 4 la tradizionale festa. Domani convegno con gli esperti

La cipolla alifana è l'assoluta protagonista del convegno di domani, sabato 3 settembre, che si svolge a Cirioli, nell'ambito della prima Festa della Cipolla che si svolge ad Alife dal 2 al 4 settembre.. Riflettori sulle iniziative propositive per il territorio, che possano offrire nuove prospettive.

Tema dell'evento: "La cipolla alifana dagli antichi romani ai mercati internazionali, un prodotto, una storia, un successo". L'appuntamento è per le ore 10 nella sala consiliare del Comune di Alife. L'evento, patrocinato dal Comune di Alife, è organizzato dall'Associazione Produttori Alifani in collaborazione con l'Associazione Gustumasha. Lo scopo

prioritario è quello di accendere i riflettori sul prodotto alifano per eccellenza, ovvero l'ormai famosa cipolla.

“Ben vengano iniziative del genere – dichiara Salvatore Cirioli, prima cittadino di Alife – le porte del nostro Comune saranno sempre aperte per chi organizza iniziative propositive per il nostro territorio. E' fondamentale unire le energie in modo da creare sempre nuove e significative opportunità che ruotano attorno a questa nostra eccellenza”.

Ad introdurre i lavori Alberto Sasso, presidente dell'Associazione Produttori Alifani; Salvatore Cirioli, sindaco di Alife e Debora Zazzarino, consigliere con delega all'agricoltura al Comune di Alife. Intervergono: Massimo Zaccardelli, CREA-ORT di Pontecagnano (SA); Francesco Marconi, Regione Campania DG Politiche Agricole UOD Caserta.

Verranno analizzati gli strumenti di tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche. Nelle conclusioni, affidate a Italo Santangelo, Regione Campania DG Politiche agricole UOD Tutela della qualità, sarà affrontata la tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici e dei servizi di sviluppo agricolo.

Teresa Lucianelli



Danza, un team internazionale per la nuova stagione del MART

Open Day l'8 settembre con lezioni gratuite e le audizioni per lo spettacolo "Ovo": guest star il coreografo Bill Goodson che lavorò con Michael Jackson

Giovedì 8 settembre si terrà l'Open Day del MART, la scuola di danza del coreografo internazionale di Marco Auggiero in via Santa Maria della Neve 9 (ex LabArt), con lezioni gratuite dei maestri di fama mondiale del calibro di Francesco Milana (ballet ore 10,30 – 12,00), Marco Auggiero (contemporary ore 12,00 – 13,30), Mauro Mosconi (modern jazz ore 13,30 – 15,00), Peter Valentin (hip hop ore 15,00 – 16,30) e Bill Goodson (jazz funk ore 16.30 – 18.00), che formeranno il corpo docenti del nuovo anno accademico che verrà presentato alle 19,30. A seguire aperitivo con djset.

Durante la giornata si terranno le audizioni per il tour 2016 – 2017 di "Ovo" della MART Company (è richiesta una preparazione classica e contemporanea ed un assolo contemporaneo, per info e prenotazioni 081.681294) e verranno rese note le borse di studio.

Special guest è il coreografo Bill Goodson che ha lavorato con Michael Jackson, Paula Abdul, Diana Ross, Renato Zero, Steve Winwood e Gloria Estefan, al Moulin Rouge di Parigi. Ha insegnato allo "Studio Harmonic" di Parigi, al "Ballet Academien" di Stoccolma e al "Broadway Dance Center" di Tokio. In Italia è conosciuto per i programmi "Torno sabato" di Giorgio Panariello e "Chiambretti Night".



Qualiano, si affida il Taxi solidale

Dopo la consegna del Fiat Doblo', il Comune indice un bando per le manifestazioni di interesse, per l'affidamento del servizio trasporto rivolto ad anziani, disabili, famiglie e persone in difficoltà socio-economica

Parte la procedura per l'affidamento del Fiat Doblo' consegnato al Comune di Qualiano al termine del progetto "Liberi di essere, liberi di Muoversi", promosso dall'Assessorato alle Politiche Sociali, in collaborazione con la società Mobility Life, che è riuscita a coniugare la solidarietà con la pubblicità.

"Vogliamo rendere perfettamente operativo e fruibile alla cittadinanza, il mezzo che è nella disponibilità del Comune di Qualiano dallo scorso Aprile, grazie alla generosità di tanti imprenditori del territorio, che hanno reso possibile la realizzazione di un sogno. Ora serve un passo ulteriore, per la messa su strada e per rendere davvero un servizio agli utenti", commenta l'assessore Francesco Odierno, che per due anni ha inseguito la realizzazione del servizio.

E' intenzione dell'Ente pubblico, quindi, affidare il servizio

e per tale motivo è stato indetto un pubblico bando volto a verificare manifestazioni di interesse, per l'affidamento in economia del servizio Taxi Sociale, quale servizio di accompagnamento e trasporto rivolto ad anziani, disabili, famiglie e persone in difficoltà socio-economica.

La procedura è diretta all'acquisizione delle "manifestazioni d'interesse" e delle offerte progettuali consistenti in una relazione redatta dal soggetto partecipante in formato libero, in lingua italiana non superiore a 20 pagine dattiloscritte. Sulla base delle valutazioni, insindacabile della stazione appaltante, si procederà alla scelta del soggetto al quale aggiudicare il servizio, che prevede l'affidamento in comodato d'uso gratuito del Fiat Doblo', per la durata di due anni, rinnovabili per altri due. Il servizio prevede il trasporto agevolato di persone anziane, disabili e/o in gravi condizioni di disagio personale, socio-economico e familiare tale per cui le stesse non possono utilizzare i mezzi di trasporto pubblici né hanno una rete familiare e amicale di supporto.

"La solidarietà si palesa anche in queste iniziative, che l'Amministrazione ha promosso per essere vicina alle esigenze di trasporto della popolazione anziana, spesso sola e fragile, che necessita di aiuto negli spostamenti e non sempre trova parenti a disposizione.- sottolinea il sindaco De Luca.

Il servizio rientra tra le azioni di natura socio-assistenziale promosse dal Comune di Qualiano al fine di consentire a persone, in situazioni di svantaggio, anche transitorio, di raggiungere strutture a carattere assistenziale e sanitario, centri di cura e riabilitazione e, in generale, di accedere a luoghi in cui si erogano i servizi di cui necessitano. Va detto che il Servizio di accompagnamento viene effettuato solo nel territorio dell'Ambito Sociale N16 e dei comuni limitrofi. È previsto, inoltre, il raggiungimento dei centri ospedalieri oltre alle strutture didattiche, educative, sanitarie, assistenziali, riabilitative pubbliche o convenzionate, per l'effettuazione

di visite mediche, analisi, cure riabilitative. Tutti i dettagli per la partecipazione alla gara possono essere reperiti sul sito internet del Comune: www.comune.qualiano.na.it

Gli interessati, inoltre, possono ritirare copia del bando e del modulo di partecipazione presso gli Uffici di servizio sociale del COMUNE DI QUALIANO – tel. 0818192269. Termine ultimo per la presentazione delle istanze via raccomandata A/R o direttamente al Protocollo Generale del Comune, entro e non oltre le ore 12.00 del 27/09/2016.



Qualiano: chiudono strada pubblica, denunciati dalla Polizia Municipale

L'operazione della Polizia Municipale e dei Carabinieri di Qualiano, per il ripristino della legalità in una traversina di via Marconi dove i residenti avevano apposto due cancelli

Sono stati denunciati, per aver apposto due cancelli alla strada, che credevano privata e che, invece, era diventata pubblica nel lontano 1997, con una delibera di Consiglio comunale. L'operazione di controllo del territorio non si ferma nemmeno nel periodo di ferie e la Polizia Municipale di Qualiano, guidata dal vicecomandante Cacciapuoti, unitamente

ai Carabinieri della Stazione locale, al comando del maresciallo Bilancio, hanno eseguito il provvedimento, che, nonostante il ricorso presentato dai destinatari della denuncia, darà il via ad un processo penale.

*“L’operazione di controllo del territorio è stata ampiamente assicurata anche durante il mese di Agosto.- commenta il sindaco **Ludovico De Luca**– La Polizia Municipale di Qualiano, insieme alle Forze dell’Ordine, hanno battuto in lungo ed in largo gli spazi urbani, per assicurare il rispetto della legalità e la tranquillità ai cittadini. Questo episodio è solo una conferma del loro lavoro quotidiano.”*

Al centro della vicenda alcuni residenti di una traversina, che permette lo sbocco tra via Marconi e via Santa Maria a Cubito. Su questa stradina, lunga circa 150 metri, i residenti, per rivendicarne la proprietà, hanno deciso di apporre due cancelli ad ambo gli sbocchi e, nel rispetto delle regole, hanno presentato al Comune la **SCIA**, ovvero la **Segnalazione Certificata Inizio Attività**. Nell’esame della pratica da parte del personale dell’Ufficio Tecnico, per verificare la **realizzabilità dell’intervento** e acquisire i documenti necessari, per l’esecuzione dei lavori, è emerso che la suddetta traversa era stata acquisita al patrimonio comunale nel lontano 1997 con una delibera di Consiglio comunale, alla quale i proprietari non si erano mai opposti. Conseguenziale la verifica sul luogo e la denuncia ai residenti, per aver chiuso una strada pubblica.



Villa Comunale Qualiano, in arrivo l'arredo "volontario"

Al nuovo progetto coordinato dal consigliere comunale, nonché architetto, Luigi Margiore con il supporto di volontari ed attivisti, possono partecipare tutti i cittadini portando pedane standards del tipo EUR/EPAL, in Villa comunale entro le ore 10 di sabato prossimo

Dopo la tinteggiatura delle cancellate arriva l'arredo e la parola d'ordine è sempre "volontario". Ha preso vita in questi giorni ferragostani, il nuovo progetto, per dotare la Villa comunale di via Palumbo di alcuni elementi di arredo, per permettere ai fruitori di poter godere della frescura degli alberi comodamente seduti su elementi di riciclo e biocompatibili con il luogo in cui saranno ospitati.

"Il progetto prevede la realizzazione di elementi di arredo mediante l'attività del recupero e la tecnica del riuso di materiali riciclati e/o riciclabili in disuso per un diverso. - illustra il consigliere Luigi Margiore, nonché architetto, che ha prestato la sua professionalità e coordinato l'iniziativa- Oggi il riuso va inteso come valida alternativa al concetto dell'"Usa & Getta". - spiega il professionista- Gli elementi realizzati saranno creati solo ed esclusivamente con materiali dismessi dal loro precedente utilizzo e destinati a divenire

rifiuto. Il tutto nasce dal ricercare e fiutare ciò che, nel breve, possa, quindi, diventare obsoleto e programmarne il riuso nell'applicazione più efficiente e vantaggiosa." Continua l'impegno di Raffaele Manco, Sabatino Di Francesco, di volontari ed attivisti adulti e ragazzi, che hanno già dato prova di grande impegno e partecipazione, per la città di Qualiano nella verniciatura delle cancellate, della fontana o nella pulizia delle aiuole. Anche in questa occasione l'invito è rivolto a tutti coloro, che vogliono contribuire ad essere parte del progetto di rinascita della Villa comunale con la costruzione dell'arredo "volontario". Come? Basta portare entro le ore 10 di sabato prossimo (27 Agosto), delle pedane standards del tipo EUR/EPAL. Le tavole di legno dei bancali, i cosiddetti Pallet, possono trasformarsi in sedute e panchine da giardino con un po' di creatività, che non manca al consigliere Margiore, che questo fa di professione, ed al gruppo di volontari sempre pronto a sostenere iniziative eco.

"Questa amministrazione ha il merito di aver risvegliato la coscienza civile e la voglia di fare dei qualianesi. Mi complimento per questa idea di costruire degli arredi da esterno in un modo semplice, che sfrutta la naturale resistenza delle pedane di legno, ideate e prodotte per sopportare le intemperie.- commenta il sindaco Ludovico De Luca- Da non sottovalutare l'aspetto ecologico, perché il riciclo dei Pallet oltre a dare vita alla creatività, è uno dei modi migliori, per ridurre il numero di alberi abbattuti. Apprezzo l'impegno profuso da tutti i volontari e chiedo di portare in Villa le pedane che qualcuno ha a casa e che gli creano solo ingombro."

Insomma, perché non unire l'utile al dilettevole e vedere come una vecchia pedana può trasformarsi in qualcosa di utile per tutti?



Stasera a Cicerale il gran finale della tradizionale Festa dei ceci

Stasera gran finale per la tradizionale Festa dei ceci dedicata al prodotto locale di massima eccellenza, che si svolge nel centro storico dell'antico centro cilentano, guidato dal primo cittadino Francesco Carpinelli. Un'autentica sagra di qualità, ispirata ai principi della promozione del bellissimo territorio di Cicerale, con proposte gastronomiche tipiche ciceralese, prevalentemente ma non esclusivamente a base dei prelibati e pregiati ceci locali, pagane e fusilli fatti in casa, così come il pane, i timballi, la polenta, lo spezzatino tenerissimo, la gustosa trippa, i ceci croccanti, le frittelle dolci e salate, i formaggi e salumi nostrani, aromatizzati con limone, al peperoncino, le zeppole, i gelati, i liquori, i rinomati fichi bianchi cilentani protagonisti di invitanti tentazioni zuccherine.. il vino buono e tanto altro. La manifestazione che ha riscosso grande successo di pubblico nelle prime due delle tre intense serate è firmata con orgoglio più che giustificato dalla Pro Loco presieduta dall'infaticabile Matteo Del Galdo, artefice di tante riuscite iniziative, riportate dai Media. Vede all'opera ogni anno l'intero paese mobilitato per accogliere degnamente turisti e visitatori e far conoscere, attraverso un interessante percorso che attraversa il caratteristico centro antico, le eccellenze eno-gastronomiche e le testimonianze storiche ed artistiche di questo angolo di paradiso tra i monti, che dista

solo 14 chilometri dal mare, 18 dalla rinomata Baia di Trentova, e si affaccia sulla diga dell'Alento, nella lussureggiante valle circondata dalle vette contrassegnate da rocche e castelli. Dall'ultramillenario borgo di Monte Cicerale, si gode invece un panorama marino mozzafiato, con Capri in lontananza. Dall'altro lato, le rovine dell'affascinante Corbella, che fu fortezza medioevale della famosa e sfortunata Donna Sabella, alla quale si sono ispirate leggende, romanzi, trattati storici, canzoni e ballate.

Un territorio da conoscere ed apprezzare, ricco e fertile anche dal punto di vista delle produzioni agroalimentari e casearie oltre che squisitamente gastronomico, con ricette originali, a partire dalla cucina dei ceci, prodotto principe del territorio, di una qualità particolare, apprezzata in tutto il mondo ed interpretata dai migliori chef, da quelli locali che col proprio impegno l'hanno promossa nei cinque continenti.

Squisite e genuine le carni locali, ovine, bovine e suine, con la lavorazione anche di gustosi salumi magri e le proposte casearie, soprattutto quelle a base di latte di capra, delicato ed estremamente digeribile, impiegato anche nei dolci particolarmente apprezzati.

Per questa coinvolgente festa dei ceci che vede stasera la sua terza ed ultima serata, si prevede un'affluenza ancora superiore a quella già molto consistente di ieri e di domenica. Gli estimatori della gastronomia ciceralese ogni anno giungono da ogni dove, facendo registrare il tutto esaurito alle strutture ricettive anche delle varie zone limitrofe, come Agropoli e Paestum e le ampie aree montane e marine di Castellabate, Capaccio. Un'occasione da non perdere per chi ama la genuinità, i buoni sapori di una volta, la musica, i canti ed i balli popolari: le autentiche sagre la cui tradizione è ancora viva in territorio cilentano, soprattutto nell'incantevole interno, ancora sconosciuto a molti, eppure così vicino alla nota costa.

Meritano menzione i tantissimi collaboratori della Festa dei ceci di Cicerale. Bisognerebbe nominare ad uno ad uno tutti gli abitanti che in questo evento ci credono ed offrono la loro massima collaborazione. Ci limitiamo a ricordare i più impegnati, per esigenze di spazio.

Alla preparazione stand logistica: Danilo, Carmine e Giovanni

Gargano, Daniele Palumbo, Daniele e Davide Verdevalle, Silvestro Monaco.

In cucina: Lucia Valva, Celestina Ruggiero, Lisa Domenica, Mariarosaria Vecchio, Patrizia Tolomeo, Pina Gargano, Maria Benedetta Coppola, Gerarda Cafasso, Alberina Corrente, Anna Gargaro.

Agli stand: Nadia Tesoniero, Luana Torrusio, Emanuele e Gianluigi Carpinelli, Concetta, Davide ed Enza Del Galdo, Rossella Corrente.

Antichi mestieri: Vincenzo Pomposelli, Antonio e Swami Del Galdo, Pasquale Cammarota, Antonietta Mottola, Laretta Voria, Irene Russo, Virginia Torrusio, Giorgia e Giovanna Corrente.

Ancora: Domenico Manzo, Stefano Canonico, Mina Santoro, Giandonato Inverso Cinzia Amatucci, Salvatore Corrente.

Teresa Lucianelli



Napoli: Saccheggiato nuovo Asilo Nido del “Palasciano” di Pianura/Foto

NAPOLI – Era pronto ad accogliere i piccoli del quartiere l’Asilo nido “Palasciano”, struttura inaugurata lo scorso 30 giugno dal sindaco Luigi De Magistris, dall’assessore all’istruzione Annamaria Palmieri, dalla Dirigente Scolastica Maria Luisa Salvia, dal Presidente della IX Municipalità Lorenzo Giannalavigna, da alcuni consiglieri e politici locali, da diversi docenti dell’Istituto, e da mamme del

quartiere interessate ad iscrivere i loro bambini. Presenti all'inaugurazione anche l'ex presidente Lezzi, l'ex DS De Gregorio e l'ex responsabile dell'ufficio tecnico Mangiapia. Purtroppo un episodio di vandalizzazione, portato a termine da ignoti ne ha messo a serio rischio l'apertura di settembre: molti gli arredi nuovi danneggiati. Culle, mobiletti, sedioline e suppellettili varie devastati per motivi ancora ignoti. Probabile che ci sia stato anche un bivacco, forse ad opera di balordi senz'atletica. Il rammarico è unanime. La Dirigente Scolastica Salvia è stata avvertita telefonicamente grazie ad una segnalazione arrivata alle forze dell'ordine che ha rivelato la vandalizzazione. Pensiamo che questi siano i momenti in cui si percepisce l'importanza dell'orgoglio di difendere il bene comune. È necessario farlo tutti insieme, politici, classe dirigente, cittadini, mamme per rivendicare sacrosanti diritti di normalità. L'asilo nido rappresenta una conquista di un territorio periferico già martoriato per una lunga serie di problemi. Le scuole, vero presidio di legalità, unite per arginare le cattive pratiche e costruire sane coscienze con un alto e consapevole senso civico. Rispondere con fermezza diventa un imperativo categorico. La parte sana contro il degrado morale e materiale.

(c.s.)

Prof. Ennio S. Varchetta





Il cece, grande ricchezza di Cicerale: incontro al

Vignavoria

Dal 21 al 23 agosto, appuntamento con l'attesa grande festa annuale dedicata al pregiato legume tipico

Dalla Costiera sorrentino-amalfitana, gli incontri di valorizzazione delle specificità agroalimentari campane organizzati dalla giornalista Teresa Lucianelli, si trasferiscono in Cilento.

A Cicerale, a Vignavoria, panoramica location immersa nel verde, nel cuore del ridente ed antico centro, si è discusso del valore del cece ciceralese, prezioso alimento autoctono, simbolo della secolare tradizione contadina cilentana, e delle iniziative di agosto legate al pregiato legume e alle altre produzioni alimentari locali.

La residenza di Giorgio Voria, è tra le mete preferite dagli appassionati del regno della Dieta Mediterranea e della rigogliosa area di Corbella, dove sorgeva in epoca medioevale la fortezza al centro di notizie storiche e di suggestive leggende, che fu di Donna Sabella.

Sono intervenuti: il sindaco di Cicerale Francesco Carpinelli, il presidente della Pro Loco Matteo Del Galdo; la giornalista Teresa Lucianelli nella duplice veste di organizzatrice dell'incontro e coordinatrice; Nicola Rivieccio, addetto stampa degli agricoltori dell'Agrimercato di Campagna Amica ed esperto nell'agroalimentare; Armando Giuseppe Mandile, giornalista specializzato in campo gastronomico; il patron Giorgio Voria, fondatore di una consolidata ed apprezzata realtà ricettiva.

“Il cece e le produzioni agroalimentari tipiche locali costituiscono, insieme alle bellezze naturali e paesaggistiche, un formidabile volano di sviluppo e di crescita dell'area” – ha sottolineato il sindaco Carpinelli.

“Con le iniziative messe in campo, la Pro loco è impegnata a fornire sempre più utili e qualificati strumenti di promozione e di attrattività per la crescita di Cicerale – ha evidenziato

Del Galdo – Il legume indigeno, nei suoi vari impieghi, come detta la specifica tradizione culinaria, sarà protagonista, dal 21 al 23 agosto, della caratteristica Festa dei ceci”.

Promosso gastronomicamente nel mondo dalla chef Giovanna Voria che lì ha avuto i natali, “il cece coltivato a Cicerale rappresenta un’espressione caratterizzante di un territorio di antiche tradizioni dall’inestimabile valore, emblematico della biodiversità campana e della sana alimentazione” – come evidenziato da Nicola Rivieccio.

“Il Cilento è una delle terre massimamente contraddistinte da una diffusa longevità, frutto anche del contributo nutrizionale e di salubrità delle sue tipiche produzioni agroalimentari – ha ricordato Armando Giuseppe Mandile – oltre che del particolare stile di vita che è l’elemento portante della ormai famosa Dieta Mediterranea, un autentico tesoro per la salute umana.”.

“Una particolare attenzione da parte dei Media meritano tutte le iniziative in programma a Cicerale nel mese di agosto, sostenute dall’Amministrazione comunale” – ha sottolineato Teresa Lucianelli, impegnata da anni nell’area cilentana nella divulgazione delle iniziative più significative mirate allo sviluppo del territorio nel rispetto della natura e delle sue antiche tradizioni.

A Cicerale, dal 17 al 20, si svolgerà la Festa del santo patrono Giorgio martire che precederà l’appuntamento clou, il più atteso, dedicato al cece. Anche quest’anno la manifestazione che promuove la tradizione più partecipata attraverso il cece tipico e pregiato, non mancherà di attrarre nell’antico centro, visitatori e turisti. “Diventato un appuntamento di forte richiamo turistico, l’evento prevede un interessante percorso culturale eno-gastronomico che si snoda attraverso i suggestivi cortili secolari dei palazzi nobiliari che consente ai partecipanti di fruire di suggestive emozioni oltre a conoscere i siti più belli di Cicerale e la loro storia, grazie alle spiegazioni delle guide che li accompagneranno” – ha evidenziato Teresa Lucianelli.

Tra essi, il cinquecentesco Palazzo Marchesale dei Primicile

Carafa; la cappella di Santa Maria apparente della famiglia Marra; il Palazzo dei nobili di Sarluca, trucidati nel 1861 dopo l'unità d'Italia perché fedeli ai Borboni; la Cattedrale che nel 1800 sorse sulle rovine della antica cappella di San Giorgio.

Intanto, la Sagra degli antichi sapori del Cilento si è svolta con successo e ampia partecipazione da parte del pubblico nella frazione San Felice; così pure, nel borgo storico di Monte Cicerale ricco di testimonianze architettoniche ed artistiche di rilievo, la Festa del mondo antico e l'incontro dedicato alla letteratura e all'arte, che ha visto la presentazione del libro "I borghi dei misteri" di Gennaro Guida davanti ad un pubblico interessato e coinvolto e l'inaugurazione della interessante personale di Maddalena Cilione.

L'happening sul cece di Cicerale che si è svolto a Vignavoria, è seguito agli altri della serie, tutti dedicati a tipicità agroalimentari pregiate della Campania, ciascuna rappresentativa del proprio territorio di provenienza. Tra questi, i "Crisommola Party" dedicati alle qualità più rinomate di albicocche vesuviane e Falanghina Hercolaneum, che hanno ulteriormente valorizzato la già selezionata e ricca offerta culinaria de Il Fornillo di Positano, suggestiva location che domina la splendida insenatura dalla quale prende il nome e guarda il caratteristico Monte Pertuso. Fondata da Rino Fusaro, il tipico Fornillo, panoramica serra fiorita, oggi è gestito con grande amore e passione dalle sorelle Rosaria che la dirige, Margherita responsabile dei rapporti con la clientela e Pina valente organizzatrice.

Successo di pubblico anche per il "Peach Party" ospitato da Cerasè al Monumento, di Michele Cuomo, elegante terrazza verandata a picco sulla spiaggia di Vico Equense, emblema della pizza a metro realizzata con i sapori ed i profumi della Penisola sorrentina. Ancora, la Fusion di sapori nostrani al Chicchi Beach di Marina di Aequa; il Trionfo di gelati e frullati con frutta fresca d'alta qualità campana negli eventi da Primavera a Sorrento di Antonio Cafiero; la serata "Sfizi e

Frutta” al Munaciello, suggestivo ritrovo degli amanti del Jazz e della Musica in genere, nelle secolari stalle nobiliari di piazza del Gesù, dell’infaticabile patron Massimo Orlandi, noto esperto del settore ristorativi e marketing.

A breve, evento a base di prelibatezze dell’orto e delizie di frutta top della Campania, alla Marinella, ristorante positane di Giovanni e Isaura Cappiello, in autentico stile marinaro, che con la sua caratteristica terrazza in legno ad un palmo dal mare, regala ai suoi ospiti attimi indimenticabili per l’anima oltre che gusto per il palato, impagabile serenità per la mente, gioia per gli occhi.

Teresa Lucianelli



“Percoca Party” così si diffonde la tipica varietà di pesca partenopea

Le eccellenze agroalimentari tipiche partenopee sono protagoniste dei partecipati eventi che si stanno susseguendo in Penisola Sorrentina e sulla Costiera Amalfitana, oltre che nella città di Napoli.

Per questa stagione, si è partiti dalle kermesse dedicate ai

vari tipi di albicocche della zona vulcanica partenopea, quelli incentrati sul pomodorino del piennolo ed i più recenti alle profumatissime pesche bianche, stavolta il ruolo di protagonista negli incontri organizzati dalla giornalista enogastronomica Teresa Lucianelli, spetta alla "percoca", anch'essa pizzuta come il famoso pomodorino.

Stasera è il turno di Cerasé al Monumento, a Vico Equense, location specializzata nella gastronomia marinara e per la pizza a metro votata alla valorizzazione degli inconfondibili sapori locali. Parteciperà quale relatore il giornalista ed esperto di settore Nicola Rivieccio, punto di riferimento degli agricoltori dell'Agrimercato di Campagna Amica; lablogger specializzata in campo eno gastronomico, Dora Chiariello; Luigi Carfora, responsabile dell'Antica Tradizione Carfora, esperto in produzioni dolciarie artigianali e marketing.

Si parlerà della biondissima percoca dalla buccia vellutata come la pelle di una bella donna, dal profumo intenso ed invitante – praticamente irresistibile – e dalle sfumature vermiglie che ne impreziosiscono l'aspetto e l'hanno resa nei secoli dono d'amore e di estasi. Lei, squisitezza unica per palati da intenditori, delizia se mangiata da sola, perfetta nel vino rosso di uve di Sabato o accompagnata da Falanghina spumantizzata, da Coda di Volpe, o dal caratteristico vino sanguigno di Lettere, rappresenta un frutto sano dalle virtù insostituibili nei periodi caldi per una gustosa e dissetante reidratazione e remineralizzazione.

La pesca dorata sarà protagonista anche delle prossime manifestazioni che si svolgeranno nella splendida cornice di Positano, sulla terrazza panoramica de Il Fornillo dei fratelli Fusaro: Rino con le sorelle Rosaria, Margherita e Pina. L'originale locale costiero ha già ospitato il riuscitissimo "Crisommola Party" dedicato alle albicocche del Vesuvio, organizzato sempre da Teresa Lucianelli, che ne ha curato pure l'introduzione ed ha coordinato gli interventi, come per gli altri incontri della serie. A breve, altri si terranno al Munaciello di Napoli, nelle caratteristiche stalle

secolari nel salotto di piazza del Gesù, del patron Massimo Orlandi, poi a La Marinella, a Positano, di Giovanni Cappiello, dove la chef Isaura Fertitta propone una personale quanto riuscirà versione dei piatti della tradizione marinara locale.

Al di sopra delle aspettative il successo riscosso dalla serata dedicata ai prodotti tipici dei "Sapori Vesuviani", ancora al Fornillo, rappresentativo nel panorama costiero della cultura dell'agroalimentare di qualità. Pubblico entusiasta per la degustazione di squisitezze accompagnate da Falanghina spumantizzata Ercolaneum. Rovieccio ha spiegato ai partecipanti la storia e le caratteristiche dei prodotti offerti; a supportarlo, il collega Armando Giuseppe Mandile. Tra i presenti: la Dora Chiariello, il chirurgo e medico estetico Maurizio Fraticelli, gli imprenditori Pasquale imperato, Sannino e Luigi Carfora.

Meeting vesuviano anche alla Marina di Aequa, al Chicchi Beach della famiglia Savarese evento dedicato alle genuinità: albicocche del Vesuvio, parmigiana di melanzane e pagnottielli ripieni di fior di latte d'alta qualità e salumi locali.

A Sorrento, gelato all'albicocca vesuviana ed alla pesca bianca partenopea da Primavera di Antonio Cafiero, il ritrovo dei divi in Penisola.

Teresa Lucianelli