



# **Ottimizzazione di un sito web sulla prime pagine di Google**

## **Ottimizzazione di un sito web sulla prime pagine di Google.**

Ottimizzazione di un sito web sulla prime pagine di Google.

La maggior parte dei webmaster dedica ogni giorno molto tempo al duro lavoro per individuare meglio il proprio sito Web in Google Serp.

Dopotutto, oggi, la maggior parte delle persone fa acquisti e trova prodotti e servizi cercando su Google, cerca utilizzando i primi dieci-venti risultati sulle pagine di famosi motori di ricerca.

## **Come ottimizzare il sito web per i motori di ricerca?**

La risposta sta principalmente in alcuni concetti chiave, come SEO, parole chiave, SEO off-page e ottimizzazione dei contenuti.

# **La SEO per l'ottimizzazione del sito sui motori di ricerca**

La SEO è composta da tecnologie complesse e queste tecnologie sembrano posizionare il sito web nella posizione più alta nei motori di ricerca.

Acronimo di ottimizzazione per i motori di ricerca. E' una tecnica complessa che migliora il posizionamento nei risultati di ricerca organici.

Per poter utilizzare l'ottimizzazione dei motori di ricerca, è necessario ottimizzare la pagina del sito web in modo che Google possa trovarla facilmente.

Deve anche creare contenuti utilizzabili, utili, originali e di alta qualità, e avere abbastanza per essere indicizzati SEO word density.

## **Usa bene le parole chiave**

Una delle chiavi per ottimizzare un sito web di un motore di ricerca è cercare e utilizzare correttamente le parole chiave giuste.

La scelta delle chiavi non è affatto semplice: non dovrebbero essere troppo generiche e popolari, ma non dovrebbero essere troppo rare, quindi non vengono quasi mai utilizzate.

Pertanto, è necessario condurre una vera ricerca sulle parole chiave per garantire che il sito web del motore di ricerca sia ottimizzato, cercando di capire quali parole chiave vengono utilizzate dai concorrenti e quali parole chiave sono le parole chiave più popolari secondo il settore.

Puoi utilizzare strumenti utili come SEMrush o strumenti di Google per cercare parole chiave per ottimizzare il tuo sito web e il tuo testo. Considera il volume di ricerca mensile, la pertinenza e la competitività delle parole chiave o anche

quante parole chiave vengono utilizzate dai concorrenti per ottimizzare il sito web del motore di ricerca.

## **Ottimizzazione SEO sulla pagina**

La base del posizionamento su Google è l'ottimizzazione per i motori di ricerca sulla pagina SEO.

Imposta il tag del titolo, che è l'elemento della pagina web a cui farà riferimento il motore di ricerca.

Questo codice HTML deve essere ottimizzato in base al SEO. Puoi anche ottimizzare la "meta descrizione" nella chiave SEO, ovvero la porzione di testo associata a ciascun contenuto.

Per rendere il contenuto meglio posizionato, utilizza la corretta densità di parole chiave in ogni articolo, fai attenzione a non ottimizzare il testo (verrai punito) e non utilizzare strategie SEO Black Hat.

Ciò avviene attraverso attività di link building e link money making, ovvero l'acquisto e la vendita di link o la costruzione di post di valore, e quindi questi post condivisi vengono condivisi e diffusi su Internet e sui social network. Questo passaggio è essenziale per garantire un posizionamento migliore nei risultati di ricerca organici di Google.

**[CHIEDI UNA CONSULENZA GRATUITA ORA](#)**



## Invito a Palazzo !



Il direttore Mario Epifani

*Il Palazzo Reale di Napoli riapre con visite guidate dal nuovo direttore Mario Epifani*

I musei statali riaprono dopo l'emergenza Covid-19 per accogliere i visitatori in sicurezza

In Italia vi sono oltre 500 musei, monumenti e siti archeologici statali

Via libera al nuovo Dpcm, contenente ulteriori misure legate all'emergenza coronavirus in Italia con provvedimenti che saranno in vigore fino al 15 febbraio e che prevede la

riapertura dei musei in zona gialla nei giorni feriali, rispettando tutte le norme del distanziamento sociale per la sicurezza di ogni visitatore e di ogni lavoratore. «Nel Dpcm – ha detto il Ministro per i beni e le attività culturali e per il turismo, Dario Franceschini – è stata introdotta la riapertura dei musei e delle mostre nelle zone gialle almeno nei giorni feriali, dal lunedì al venerdì. Naturalmente – ha proseguito il Ministro – tutto dovrà avvenire in modalità di sicurezza, come quest'estate, con gli obblighi di indossare le mascherine, mantenere il distanziamento, il contingentamento e con prenotazioni e bigliettazione elettronica per evitare le file. È un primo passo, un piccolo passo verso la ripartenza». Al Palazzo Reale di Napoli debutta il nuovo direttore Mario Epifani, insediatosi pochi giorni prima della chiusura del 6 novembre, dando il via alla nuova gestione autonoma del Museo in occasione della riapertura avvenuta il 18 gennaio.

Il Palazzo Reale di Napoli fu edificato nel '600 come palazzo del re di Spagna Filippo III d'Asburgo. La sua collocazione urbanistica è accanto al Palazzo Vicereale Vecchio, poi demolito, e ai giardini di Castel Nuovo al margine meridionale della città antica, con la facciata rivolta verso il grande spiazzo del Largo di Palazzo. L'architetto Domenico Fontana progettò una residenza civile di forme tardo rinascimentali e con un cortile d'onore centrale quadrato. Altri due cortili vennero aggiunti quando Napoli nel 1734 divenne capitale del regno con Carlo III di Borbone e la reggia fu ampliata.

I musei hanno riaperto nelle zone gialle, con regolare orario, con ingressi contingentati, ma saranno chiusi durante il week end. I visitatori potranno accedere al Palazzo Reale, dalle ore 9.00 alle 20.00, e ammirare oltre metà delle sale con la nuova illuminazione, un'importante innovazione realizzata negli ultimi mesi, che esalta le bellezze e la ricchezza dell'Appartamento Storico.

È stata prorogata al 31 maggio l'installazione "Almost Home – The Rosa Parks House Project" dell'artista statunitense Ryan Mendoza, visitabile gratuitamente all'interno del Cortile d'Onore del Palazzo.

Valida fino al 31 gennaio l'iniziativa per l'acquisto di biglietti d'ingresso per famiglie iniziata prima di Natale, che consentirà di partecipare ad una visita guidata con il direttore Mario Epifani.

«Per me è un piacere poter accogliere personalmente i visitatori – ha dichiarato Epifani – grazie a questa iniziativa che rappresenta un invito ai napoletani a tornare a visitare Palazzo Reale e che apre la speranza alla ripresa di una vita normale».

Anche nel periodo di chiusura dei Musei nel Palazzo Reale si è continuato a lavorare, per migliorare i servizi di sicurezza e di sorveglianza e l'accoglienza del pubblico.

«Il mio progetto immediato è quello di lavorare sull'allestimento del percorso di visita dell'appartamento di etichetta, – racconta il direttore – rafforzando in particolare il collegamento storico con gli spazi occupati dalla Biblioteca Nazionale. Anche con il teatro San Carlo prevediamo una serie di iniziative congiunte che possano far rivivere il Palazzo attraverso la storia della musica napoletana dal '600 all'800».

Sarà possibile visitare l'Appartamento Storico con gli interni allestiti nel gusto tardo barocco con marmi preziosi e affreschi celebrativi, tra i quali le opere di Francesco De Mura e Domenico Antonio Vaccaro.

Dunque il primo passo si è fatto verso il rientro alla normalità, nel rispetto delle norme di contenimento dell'emergenza epidemiologica.

Foto Luciano Pedicini

*Harry di Prisco*

---



# **Charity Contest, #InsiemeperilTerritorio & Vesuvio's Shadow al Parlamento britannico**

Successo nel Regno Unito per l'iniziativa firmata da #InsiemeperilTerritorio di Teresa Lucianelli e Vesuvio's Shadow di Mario D'Acunzo, dedicata ai piccoli di Padre Massimo Ghezzi, nel Progetto AbitiAmo. Vince da Londra il Charity Contest internazionale: Vincenzo Napoletano, di origini partenopee, manager del Ristorante Eventi del Parlamento del Regno Unito. Per lui, massimi consensi nel "Cuore d'Oro". Per gli altri eccellenti concorrenti nelle sezioni "Social" e "Critica", Titoli e premi, Menzioni e Note di Meri

È pienamente internazionale, il Charity Contest Internazionale "Il Panettone e gli altri piatti del Natale solidale", dedicato ai piccoli orfani, senzatetto, vittime di gravi problematiche della Campania e ai bimbi della missione in Albania, scampati agli orrori dei conflitti, seguiti da Padre Massimo Ghezzi a guida della Parrocchia di San Gennaro al

Vomero, nel Progetto AbitiAmo.

Si aggiudica la vittoria, il manager italobritannico del UK House of Commons, Ristorante Eventi Parlamento del Regno Unito, Vincenzo Napoletano, da Londra.

Congratulazioni nel Regno Unito per la riuscitissima iniziativa benefica ideata e organizzata da #InsiemeperilTerritorio, nota rassegna di eventi d'eccellenza fondata e promossa dalla giornalista enogastronomica napoletana Teresa Lucianelli con la sua grande Squadra benefica, unitamente a Vesuvio's Shadow, il blog ercolanese specializzato nel buon mangiare e nel buon bere, del foodblogger Mario D'Acunzo, con la preziosa collaborazione di Villa Domi Ricevimenti, del patron Domenico Contessa.

Alto livello, per questa mission squisitamente internazionale, che ha degnamente sostituito gli eventi (oggi proibiti a causa della pandemia) ai quali #InsiemeperilTerritorio – ideato e guidato da svariati anni dalla giornalista enogastronomica Teresa Lucianelli, con la sua Squadra di eccellenza – ci ha abituati, grazie alla indovinata partnership con l'emergente blog specializzato Vesuvio's Shadow, che sta conquistando sempre più affezionati lettori, attraverso un'informazione continua settoriale e grazie al partneriato in iniziative di notevole spessore come questa, dedicata alla solidarietà concreta.

734 voti nella Sezione "Cuore d'Oro": hanno stravinto i Töltött káposzta – involtini natalizi ungheresi London style – preparati da Vincenzo Napoletano, origini partenopee, 39 anni, lauree e master vari, appassionato di Cucina, oltre che professionista nel ramo della ristorazione ed eventi. A lui il titolo e il Premio Gastronomia Arfè, messo in palio dalla storica azienda partenopea: 150 anni di storia nel settore, con squisitezze di alta qualità rinomate e apprezzate ovunque.

Si aggiudica la Piazza d'onore, Vincenzo Toppi (582, Tortino



di patate e porcini), che bisca l'altrettanto ottimo piazzamento nel precedente Contest La Castagna.

Brilla di seguito, col suo originale e gustoso impegno salutista, la campionessa lucana Silvana Felicetta Colucci (541, Ravioli rossi lucani), e altrettanto la bravissima Rosanna Fiengo da Castellammare con le sue irresistibili squisitezze della Tradizione dagli sgargianti colori naturali della Penisola. Ancora, Paolo Panigoni, che già si era pure distinto nel Contest precedente dedicato alle ricette a base di marroni. Piatti distintivi e interessanti, anche quelli di Giulia Defalco, Cinzia Carcia, Serena Pane, Anna Marino, Maria Nocerino.

Nella Sezione Social, massime preferenze ad Aurora D'Auria con 440 voti al suo Panettone classico; al versatile Paolo Iovieno 231 per un magnifico Panettone Ruby, Mirko Fagiolo 179 con il suo Pan alle tre cioccolate.

Gli ambiti Premi della Critica vanno a: Rosario Saraceno (649 voti, Panettone alla Barbabietola), Cucina di Cappa (590, Casetta di Pan di Zenzero), Mario Cipolletta (580, Pandorello salato).

Ai vincitori delle sezioni Social e Critica, i famosi dipinti della Costa d'Amalfi della poliedrica e talentosa artista Paola Fiorentino; per tutti, Premi Cantine Mediterranee di Vincenzo Napolitano: box vini per brindare agli ottimi risultati raggiunti!

Menzione Speciale fuori concorso per Giovanna D'Amodio (torta fioreale), Premio Emanuele De Cicco.

Menzioni della Giuria: Donatello Chiarito, Faby Scarica, Domenico Fioretti, Gessica Bears, Hilde Esposito, Giovanna Buono, Pamela Cillis, Emanuele Mastruzzo, Paola Oroni, Alberto Parascandolo, Alessandra Profenna.

Note di Merito: Chiara Zoratti, Denise Adorante, Selenia

Amato, Anna Ardito, Dario Balestrieri, Piera Castaldo, Rosmary Cosenza, Antonio Cuoco, Alma Balla Delia, Valentina De Palma, Teresa Di Falco, Michela Festa, Neala Fracassa, Tiziana Mazzotta, Paolo Poma, Antonio Scamardella, Alessia Sbri, Anna Vitiello.

Nelle due parti del Contest, ovvero quella natalizia e la seconda in occasione dell'Epifania, sino stati donati: abiti, calze della Befana, giocattoli e specialità alimentari per i pasti festivi della Mensa solidale, Parrocchia di San Gennaro al Vomero, Progetto AbitiAmo, grazie al sostegno di: Arfè Gastronomia; Raffaele Caldarelli Pasticciere; ristoranti: Mattozzi dal 1833, Francesco & Co, Lago Grande Monticchio, Amor Mio, Donna Luisella; Micolorodiblu; Carla De Ciampis, Fulvio Mastroianni, Pasquale Sannino.

Intanto, prosegue la raccolta donazioni, fino al 31 gennaio: Villa Domi, Napoli (081 5922233).

La Giuria di esperti, che ha valutato le proposte ammesse alla competizione, insieme ai pubblico Facebook è stata firmata, oltre a Teresa Lucianelli, Mario D'Acunzo e Paola Fiorentino: Valerio Giuseppe Mandile, chef d'eccellenza da location pluristellate e giornalista gastronomico; Marcello Affuso, direttore di Eroica Fenice; Ersilia Cacace, foodblogger; "La Boss delle Pizze"; Rosalia Ciorciaro, nutrizionista, idrologa e docente di Scienze Alimentari; Clara Gallerani, naturopata

---



# Mediagraf e Favini per il Calendario Storico dell'Arma dei Carabinieri 2021 un prodotto da collezione realizzato a fine benefici



La speciale carta prodotta in esclusiva da Favini per il calendario con fibrille visibili solamente con la luce UV rendono il prodotto anti-contraffazione

La carta ecologica Crush della Favini con il 15% di residui di produzione agro-industriali in parziale sostituzione di cellulosa da albero utilizzata dalla chef Carlo Cracco (nella foto)

Sei alla ricerca di nuove ispirazioni per il 2021? Chiedi alla

#Favinicollection con i campionari delle specialità grafiche: carte colorate, ecologiche, goffrate, metallizzate ideali per i progetti creativi e di design. Questo il suggerimento per avere un anno colorato e uscire prima dal grigio di questa stagione che stiamo vivendo.

In collaborazione con la cartiera Favini e la tipografia Arti Grafiche La Moderna, Mediagraf Spa ha stampato 1 milione e 200 mila copie del prestigioso Calendario Storico dell'Arma dei Carabinieri 2021 su carta Favini anti-contraffazione che da poco è stato collocato nelle case e nei luoghi di lavoro degli italiani sicuramente nel luogo più in vista poiché, oltre di buon auspicio, è bello da vedere. L'azienda padovana Mediagraf Spa è orgogliosa della scelta, condividendo gli stessi valori sociali espressi dal prezioso prodotto editoriale di rilevanza nazionale nato nel 1928.

Il Calendario è interpretazione grafica dei valori e dalle vicende dei Carabinieri, oltre che della stessa storia d'Italia.

28 pagine più copertina in formato 24x33 cm, con nobilitazioni lucide e a secco, rilegato dal classico cordoncino rosso-blu, i colori istituzionali dell'Arma e stampato su una speciale carta anti-contraffazione, prodotta appositamente da Favini per il celebre Calendario.

Il Calendario 2021, in occasione della ricorrenza dei settecento anni dalla morte di Dante Alighieri, rende omaggio al sommo poeta che ha inventato "la nostra lingua", accostando le terzine endecasillabe della sua più celebre opera, ai settori d'intervento e le indagini dei reparti dell'Arma.

«Cos'altro è l'Inferno, se non la puntuale rassegna di storie criminali? A che cosa assomigliano i suoi gironi, se non ai bracci di un penitenziario che accolgono i detenuti in base al tipo di reato?», così il Generale di Corpo d'Armata Giovanni



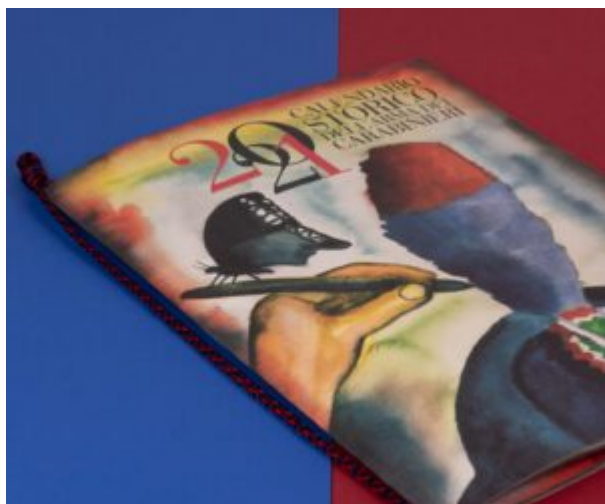
Nistri, nella prefazione del calendario, descrive com'è nata l'idea alla base della narrazione che pagina dopo pagina richiama episodi reali e cita "eroi veri" come il Maresciallo Leonardi, che il 16 marzo 1978 in via Fani fece scudo del suo corpo all'onorevole Aldo Moro. Il percorso narrativo del calendario è affidato all'archeologo e scrittore Valerio Massimo Manfredi, affiancato dall'intervento pittorico del notissimo artista figurativo annoverato fra i fondatori della Transavanguardia, Francesco Clemente. La carta speciale prodotta da Favini per il Calendario dell'Arma dei Carabinieri è la Lucerna, che è il nome dal copricapo dei Carabinieri e deve la sua particolarità alla presenza di fibrille visibili solamente con la luce UV, che rendono il prodotto anti-contraffazione. Inoltre, la caratteristica superficie feltromarcata, conferisce al calendario una piacevole sensazione tattile e un aspetto martellato.

Dal campo alla carta passando per l'alta cucina firmata Carlo Cracco

La cartiera italiana Favini sviluppa concretamente l'innovazione sostenibile con il progetto che unisce il celebrity chef con Favini.

Il famoso chef Carlo Cracco dalla sua prestigiosa cucina milanese in Galleria Vittorio Emanuele si sposta nella nuova tenuta agricola a Sant'Arcangelo di Romagna per l'autoproduzione di materie prime, di cui controlla la qualità e studia soluzioni per trovare utilizzi alternativi agli scarti agro-alimentari, per esempio dalla lavorazione di olive, uva e arance. È naturale quindi che nella sua azienda agricola abbia scelto di utilizzare la carta ecologica Crush prodotta da Favini con il 15% di residui di produzione agro-industriali in parziale sostituzione di cellulosa da albero.

Sui pendii delle colline romagnole, Carlo Cracco, con la stretta collaborazione della moglie e imprenditrice Rosa Fanti, coltiva cinque ettari di vigneto, due di ulivi e ben sei sono adibiti a frutteto con prevalenza di pesche, cachi e ciliegie.



Da sempre Carlo si impegna a cercare le materie prime migliori, che dalla terra arrivano nella sua cucina. Per questo ha creduto nel progetto Vistamare, così chiamato per il panorama sulla costa dall'azienda agricola, che permette allo chef un maggior controllo della filiera. La

sfida in cucina è sempre più ardua; non è più sufficiente fare bene da mangiare, ma offrire la massima qualità e diventa un dovere lanciare messaggi di rispetto per l'ambiente e del valore del riciclo attraverso il cibo. Con la carta Crush gli scarti agro-industriali da filiere alimentari conferiti in Favini, vengono micronizzati con un mulino messo a punto dalla cartiera stessa e parzialmente sostituiti a cellulosa di albero per realizzare una carta ecologica secondo il processo circolare Crush. Successivamente i fogli di carta si trasformano nei packaging e menù che troviamo nel ristorante milanese di Cracco o a casa acquistando dal nuovo servizio luxury take away Cracco Express.

Favini è impegnata nella la creazione di supporti per la stampa coerenti con i progetti di sostenibilità, come quello dello chef Cracco. Oltre alla carta ecologica Crush, il catalogo della cartiera Favini include Alga Carta, brevettata negli anni '90 per riutilizzare le alghe in eccesso della Laguna di Venezia, Refit con 15% scarti di lavorazioni tessili di lana e cotone e Remake con 25% di sottoprodotti della pelletteria. Altri due fiori all'occhiello della Favini sono il restyling di Biancoflash e Dolce Vita, arricchite con nuove gradazioni tra il bianco e l'avorio. Si tratta di due delicate tonalità sviluppate per esaltare i progetti di stampa e di packaging con rese cromatiche calde e coinvolgenti.

Favini è un Gruppo multinazionale con oltre 500 dipendenti e due stabilimenti, a Rossano Veneto (VI) e Crusinallo (VB), leader mondiale nella ideazione e realizzazione di stampi

creativi e tecnici impiegati nei processi di produzione di ecopelle e altri materiali sintetici per i settori della moda, del design e dell'abbigliamento tecnico-sportivo. Favini è tra le aziende di riferimento a livello mondiale nella realizzazione di specialità grafiche innovative a base di materie prime principalmente naturali (cellulosa, alghe, frutta e noci) per il packaging dei prodotti realizzati dai più importanti gruppi internazionali del settore luxury e fashion.

*Harry di Prisco*

---



## **Il grido di dolore dei ristoratori campani, nelle parole di Rosanna Fienga**

“Quanto dispiacere: ancora non possiamo lavorare per il nostro futuro, non possiamo farlo nel nostro ristorante”.

I giorni passano e continuano a rimanere chiuse le sale di ristoranti, bar, pizzerie, trattorie, paninoteche. Gli incassi non raggiungono le spese, per tanti la cassa rimane vuota durante i giorni infrasettimanali e i pochi incassi del sabato e della domenica sono “acqua che non toglie sete”.

Rosanna Fienga, di “Francesco & Co”, nota e valente ristoratrice di Castellammare di Stabia e apprezzata scrittrice, si sfoga con sincerità. Ciò che dice, delinea a chiari tratti una situazione angosciata: quella delle pene patite nel 2020 e non ancora finite, dai settori maggiormente penalizzati dalle normative anti-covid, che hanno messo a dura prova economie prima forti e ora demolite, e hanno distrutto quelle precarie, che comunque avevano il quotidiano assicurato, diventato ora un miraggio.

Nei settori più provati – e tartassati – di “sicuro” non c’è più nulla. Se non la certezza che ciascuno si dovrà affidare alle proprie capacità e che si è giunti alla sopravvivenza.

Ma non possono pagare sempre e solo gli stessi.

Ciò che lascia amareggiati, è il perpetuarsi di quella che appare quasi una persecuzione nei confronti di alcune categorie, mentre altre vengono tutelate a prescindere.

Per non parlare degli “sconfinamenti” non puniti (nessuno vede?) di competenze, adottati da alcuni esercizi a discapito di quelli già svantaggiati da normative imposte da chi continua a non tenere conto dei danni immani provocati.

“È vergognoso vedere che in ogni più piccola bottega, dal salumiere al panettiere, si venda cibo da asporto, precludendo a noi ristoratori la possibilità di effettuare perlomeno questa attività. Siamo arrivati alla guerra tra poveri: ormai, anche dal fruttivendolo si trova del cibo pronto ed è per questo motivo che molti ristoratori, noi compresi, hanno rinunciato a lavorare in questo modo. Non voglio più piangere, devo reagire. Una grande delusione davvero”.



Colpiscono particolarmente, in questo periodo di profonda crisi per il settore ristorativo (e non solo per quello) le parole di Rosanna, persona dai saldi valori morali, ufficialmente schierata contro il malaffare e i favoritismi, impegnata fattivamente nel sociale, che nella solidarietà ha sempre creduto: fondatrice e pasionaria della "Spesa Sospesa", tra i grandi cuochi dediti al bene nella magnifica Squadra solidale di #InsiemeperilTerritorio, rassegna di eventi di eccellenza enogastronomici, culturali, artistici e scientifici, firmata dalla giornalista professionista enogastronomica Teresa Lucianelli.

Rosanna non si arrende e lotta come ha sempre fatto.

"Era tutto pronto per ricevere il pubblico ai tavoli: spesa fatta, preparati i vari antipasti e contorni, torte rustiche e dolci appena sfornati, insieme a tutte le pietanze che richiedono tempi medi e lunghi di preparazione e quelle 'a mezza cottura', quando invece è arrivata la notizia appena prima di Natale, che non ci si augurava e che non si ci aspettava: servizio interno annullato! Ancora solo asporto e consegna a domicilio!- Rosanna ripercorre l'ennesimo atto di questa storia che vede tartassati i ristoratori.

Niente servizio ai tavoli in Campania: un'altra perdita per chi ha investito tutto in questa chance, anche oltre le proprie possibilità, già ridotte al lumicino, per garantire agli avventori un degno assortimento di cibi che invece non si è potuto smaltire se non in minima parte. Purtroppo, quei piatti andavano consumati esclusivamente caldi, stesso nel ristorante. Trasportarli, cons a dire comprometterne la bontà, il sapore, l'aspetti.. pietanze che per questo motivo non vengono richieste dal pubblico casalingo o non vengono proposte dai ristoratori per la consegna a domicilio, perché non adatte.

Dunque, un'altra batosta economica, com'è se non bastassero quelle subite finora da ristoranti, trattorie, osterie e

taverne.

Peggio: questo “imprevisto” ha fatto lievitare i debiti di chi già era sull’orlo del fallimento, aggiungendo alle gravi perdite subite ripetutamente dall’inizio del lockdown, quelle ultime sostenute per riaprire l’attività ai tavoli. Inutilmente, per di più!

Eppure, pure se provati dalla drammatica crisi che ha messo in ginocchio tutto il mondo della ristorazione, Rosanna Fienga e gli altri ristoratori solidali non hanno mai negato sostegno in campo benefico. Rosanna in particolare è attualmente impegnata sia nella Befana agli indigenti del suo territorio che nella Befana per i bimbi e i ragazzi del Progetto AbitiAmo guidato da Padre Massimo Ghezzi della Parrocchia di San Gennaro al Vomero, e con Teresa Lucianelli è nella Squadra di #InsiemeperilTerritorio, impegnata con il blog Vesuvio’s Shadow del foodblogger Mario D’Acunzo nel Facebook Charity Contest dedicato appunto a questa mission benefica: “Il Panettone... e gli altri piatti del Natale solidale”.

Da Castellammare di Stabia, Rosanna sta preparando gli aiuti da inviare a chi non ha niente che verranno uniti a quelli degli altri ristoratori, produttori, artisti, giornalisti, blogger, volontari, concretamente solidali, della squadra di #InsiemeperilTerritorio che stanno partecipando alla mission benefica. Insieme, uniti, con spirito propositivo lottano per andare avanti, con professionalità e onestà, passione e competenza, trasparenza e amore verso il Prossimo.

Non si arrendono, come non si arrende Rosanna. Non si è mai arresa. E ciò che dice, con la voce vibrante arriva dritto al cuore di chi ascolta, perché rispecchia un dramma che appare addirittura incredibile, ma è invece vero. Una realtà inaccettabile.

Le sue parole dirette e sofferte, testimoniano la delusione degli operatori del mondo ristorativo.

Un settore fiorente, basato sulla passione, sempre sul sacrificio e l'impegno spesso senza orari, ma "sicuro", che oggi è ridotto in ginocchio.

Proprio in Campania, a questo settore già tartassato per tutti il 2020, è stata inferta l'ennesima mazzata nelle festività, con la decisione del governatore De Luca di annullare la zona gialla e confermare tutti i divieti dell'arancione: soltanto poche ore prima dell'attesissima apertura del sospirato servizio ai tavoli – almeno a pranzo – assolutamente vitale per questo settore più di tutti colpito.

"Eravamo tutti incollati al televisore, solo qualche settimana fa, in attesa del discorso del premier Conte, con le sue nuove regole, quando abbiamo scoperto che per 4 giorni la Campania sarebbe stata gialla. Finalmente! Sì! Finalmente una piccola luce in fondo al lungo tunnel creato dal virus. La nostra lotta per arrivare alla fine della pandemia, è dura ed è articolata, ma non riesco a capire perché il settore della Ristorazione debba pagare lo scotto più imponente" afferma Rosanna, tenace nonostante il giustificati avvilito davanti a una situazione generale che lascia basiti tutti, non soltanto gli operatori della ristorazione direttamente bersagliati.

"Abbiamo ascoltato tutte le raccomandazioni e le regole da rispettare per il distanziamento sociale all'interno delle sale di ristorazione, abbiamo sacrificato molti posti a sedere negli interni e messo in campo ogni possibile cura per rispettare le regole del governo. Eppure, stiamo subendo le più grandi mortificazioni che la sorte ci impone" – sottolinea la ristoratrice con precisione, fotografando la realtà attuale.

Invece, niente servizio al tavolo nell'enoteca nelle festività, sul territorio campano.

"Sarebbe stata una piccola bolla di ossigeno per noi che

brancoliamo nel buio da mesi – commenta la chef – Da quel marzo scorso che ci ha visto perdere la Festa della donna, altro importante appuntamento gastronomico per noi ristoratori, e la Santa Pasqua, che è trascorsa fuori ad un balcone, in attesa che qualcuno si accorgesse finalmente della grande disperazione di un settore che sta attraversando una crisi epocale”.

“Siamo in tanti a lavorare per il cibo. È una passione vera e verace, che ci lega ai fornelli. Lo facciamo per tramandare l’unico vero sapere antico legato al territorio e alla famiglia. Lo facciamo per vivere, ma soprattutto per condividere il nostro amore per il cibo. Non è mestiere, è un’esigenza. È come respirare, camminare: è volare, è vita!”

“Mi domando solo: perché? Perché avvisarci con tanto ritardo, perche’ spegnere l’entusiasmo per questa scintilla di vita, per chi, come noi, ama il suo mestiere? Perché farci spendere denaro per gli approvvigionamenti, in vista di quei pochi giorni di lavoro, e avvisarci solo nel pomeriggio a giochi già fatti?”

“Ed ora sono qui con la schiena a pezzi e un dolore al cuore per il dispiacere”.

La voce chiara e distinta di Rosanna è una tra migliaia e rappresenta tutti.

Il virus non diserta certo supermercati e metropolitane, comunque pieni di gente, né autobus e strade e piazze affollate. Perciò, insieme ai ristoratori, insieme a Rosanna, viene da chiedersi : “Perché?” “Perché mai..??”

Ad ascoltare le testimonianze dei ristoratori campani, si stringe il cuore: “Non ce la facciamo più”. “Siamo allo stremo”. “Sono rovinato”. “Ci hanno distrutti”. “Sono pieno di debiti e Dio solo sa come mi sono procurato i soldi per non chiudere l’attività”.

“Siamo allo sbaraglio.”

Nel frattempo, la malavita organizzata made in Italy, e soprattutto la Mafia estera, (una in particolare, ora più florida che mai), stanno “strozzando” i piccoli imprenditori distrutti dai decreti – di fatto “rigidi” soltanto per alcune categorie e soprattutto per la Ristorazione – che si ritrovano in molti indebitati fino al collo. Mani strozzine si apprestano a rilevare molte aziende, oltre a quelle che sono già state acquisite letteralmente per fame nei mesi scorsi.

Intanto, le sale dei ristoranti continuano a rimanere deserte, per le ordinanze imposte che hanno provocato e continuano a provocare danni scandalosi.

*Armando Giuseppe Mandile*



## **I Volontari “Acqui” del 17° RAV di Capua in prima linea per un atto d’amore**

*Conclusa la campagna di donazione di sangue ed emoderivati da parte dell’Esercito Italiano*

*Persone che amano la propria vita pensando spesso a quella degli altri*

*L'Esercito sempre in prima linea per la collettività*

Nei giorni scorsi si è conclusa la campagna di donazione di sangue ed emoderivati da parte dell'Esercito Italiano svoltasi all'interno della caserma "O. SALOMONE" di Capua, sede del 17°Reggimento Addestramento Volontari "Acqui", un antichissimo Reparto di Fanteria, fondato nel 1703, che svolge da oltre un ventennio le funzioni di Reparto Addestrativo Volontari, deputato alla "formazione di base" dei giovani soldati, volta principalmente a potenziarne l'addestramento fisico e ad alimentarne l'etica e la cultura militare.

L'iniziativa è nata dall'appello del Dr Michele Franco Presidente dell'ADMO Campania (Associazione Donatori di Midollo Osseo) e dalla Dott.ssa Angela Iacono, Presidente nazionale della Fondazione Italiana "LEONARDO GIAMBRONE" per la guarigione dalla Talassemia, con la collaborazione del Centro di Immunoematologia e medicina trasfusionale dell'Ospedale "Cardarelli" di Napoli. La Fondazione Italiana "Leonardo Giambrone" per la Guarigione dalla Talassemia e Drepanocitosi nasce il 19 giugno 1992 per volontà di tutta l'utenza talassemica italiana per reperire fondi per i progetti di ricerca tendenti ad identificare e sperimentare i mezzi di cura definitivi delle talassemie. Si tratta di un gruppo di malattie ereditarie caratterizzate da un difetto genetico di sintesi dell'emoglobina, la proteina contenuta nei globuli rossi del sangue, diffuse in tutto il mondo, specialmente nei Paesi dell'area del Mediterraneo, ma anche il Medio Oriente e nel Sudest asiatico. In Africa ogni anno nascono 120 mila bambini affetti da varie forme di anemia.

In Italia è particolarmente diffusa in alcune regioni quali il Piemonte, la Calabria, la Sicilia, la Puglia e la Sardegna; i malati sono circa 9000 solo nel Delta Padano, nel Sud, in Sicilia e in Sardegna. Nel mondo i portatori sani di anemia mediterranea sono oltre 300 milioni, di questi 93 milioni sono bambini.

Al termine delle due giornate di donazione di sangue i responsabili delle associazioni hanno voluto ringraziare personalmente i militari del 17° RAV per la numerosa partecipazione e la solidarietà espressa, che ha permesso la raccolta di 123 sacche di sangue, indispensabili per la sopravvivenza, il trattamento e la profilassi delle patologie a carico del midollo osseo e della Talassemia.

Il Comandante del 17° RAV, Colonnello Francesco Maione, si è detto fiero dell'iniziativa, «perché è possibile servire il Paese anche con una semplice donazione, soprattutto in un momento di particolare difficoltà nazionale» e che conferma come si possa fare “di più insieme” per la collettività. Una scelta per gli altri e una scelta per se stessi, un piccolo gesto, il regalo più grande, specialmente in questo momento in cui tutti gli ospedali sono sotto stress.

*Harry di Prisco*

---



**Kekka conquista il Mondo su**

# TikTok, con i suoi ricci 'al termosifone'



*Francesca Mangiacasale su TikTok mostra come farsi i boccoli utilizzando il radiatore casalingo e la sua idea spopola ovunque sul web*

Francesca Mangiacasale, dalla Campania propone un modo nuovo per mettere in piega i capelli, utilizzando appropriatamente il termosifone di casa!

Grazie a lei, questa nuova moda spopola su TikTok e invade il Pianeta, attraverso le riproduzioni che continuano a moltiplicarsi. Infatti, sono già più 1.1 milioni per il suo video, che mostra nei dettagli le fasi del procedimento per ottenere dei boccoli perfetti. Il filmato con cui la tiktoker illustra sua piega riccia 'al radiatore', è diventato rapidamente virale in tutto il mondo, e ne stanno scrivendo in Italia come all'Estero, anche siti di beauty, stile e moda

Nata a Napoli e residente a Ercolano, la 16enne Kekka è una bella, dinamica e ingegnosa studentessa dell'Istituto Carlo Levi di Portici. È appassionata di fotografia, shopping 'intelligente' e danza.

Aspira a diventare creatrice di eventi web: passione questa, condivisa dalla sua affiatata famiglia dai saldi valori, che l'ha sempre seguita e supportata, incentivando le sue



molteplici potenzialità, e guidandola sulla via della solidarietà e dell'amore verso il prossimo. I Mangiacasale praticano attivamente volontariato a sostegno dei più deboli, anche attraverso il fondamentale supporto del noto store di Torre del Greco, Habana Baby & Kids, schierato a sostegno degli 'invisibili' con concretezza e continuità.

L'idea, sperimentata su TikTok da Kekka, funziona! Ed è stata questa ragazza nata sul golfo più bello al Mondo, quello di Napoli, e cresciuta all'ombra del Vesuvio, a sperimentare il nuovo e originalissimo uso 'beauty' dei termosifoni, servendosi, con ingegno non comune, dei tubi che si riscaldano, per dare forma ai capelli lunghi.

Proprio così è nata la contagiosa trovata geniale di trasformare il radiatore di casa in un beauty tool, rendendolo in pratica un insieme di ferri per boccoli e ricci.

“Va detto che proteggere il viso è importante perché per arricciarsi i capelli in questo modo, bisogna avvicinarlo a una superficie molto calda, e si rischia di rimanere scottati. Quindi, è indispensabile, per sicurezza, servirsi di un asciugamani di spugna (o altro) assolutamente 100% in cotone, come scudo. Semplicemente!” – suggerisce il famoso hair stylist – Emanuele De Cicco, napoletano che, da professionista della settore, ammira la spiccata inventiva di questa ragazza dall'intelligenza fervida e risponde con chiarezza a quanti lamentano la pericolosità del metodo.

Va tenuto conto, infatti, che anche l'uso dell'arricciacapelli elettrico – adoperato da secoli – comporta i suoi rischi, se non gestito dalle mani esperte del parrucchiere.

L'originale proposta di Kekka è stata ripresa pure dai media anglosassoni, e tra questi, TeenVogue. Non solo! Tanti altri giornali di varie nazionalità ne parlano con interesse. È stata inoltre imitata da un'altra giovane influencer, la modella 17enne Elisa Montorio che con l'idea di Kekka ha

ricavato grande pubblicità.

Francesca, con i suoi 9 mila follower su TikTok, grazie a questo video ha totalizzato già un milione di visualizzazioni. La “ripresa” della Montorio – già seguita da 20mila persone – ha ottenuto già 12 milioni di riproduzioni: tutto questo proprio grazie al genio di Kekka e della sua superlativa idea, della quale la dinamica tiktoker partenopea detiene quale geniale ideatrice, il merito in assoluto. A lei i nostri auguri di un radioso avvenire, sulle basi delle sue capacità intuitive, sicuramente non comuni e di comprovato e ampio successo.

*Armando Giuseppe Mandile*



**La solidarietà ha il giusto caffè**



***KAMO PROTAGONISTA DI UNA MISSION  
BENEFICA, RIVOLTA AGLI OPERATORI  
DELLA SANITÀ, CHE COMBATTONO IN  
CORSA CONTRO IL COVID***

Marizia Rubino, nella conduzione della sua azienda, s'ispira ai principi solidali, perché "Nulla di quello che accade all'uomo deve risultarci estraneo".

Riprende con concretezza le parole di Giovanni XXIII, soprannominato "Il Papa buono" per la sua assoluta disponibilità al bene e la sua dolcezza e, sensibile alle missioni giuste, l'imprenditrice, proprietaria con il fratello Michele, della Projeko srl, titolare del brand Caffè Kamo, ha annunciato un sostegno rinfrancante per gli operatori sanitari dell'Azienda Ospedaliera dei Colli che racchiude il Monaldi, il CTO e il Cotugno.

Con ferma convinzione dell'importanza di un concreto supporto agli operatori della sanità, si rinnova, da parte dell'azienda, "la mission rivolta ai medici e infermieri impegnati nella difficile lotta all'emergenza causata dalla diffusione del Covid 19".

In particolare, nelle festività, "come già avvenuto lo scorso marzo per la Pasqua, abbiamo donato le nostre miscele di caffè a marchio Kamo agli 'eroi della corsia' impegnati senza tregua a combattere il nemico invisibile che ha stravolto la vita dell'intera umanità".

Un piccolo gesto di gratitudine e di vicinanza a coloro che

con spirito di abnegazione spendono la propria esistenza nelle corsie ospedaliere, donando loro una piccola pausa con la degustazione di un buon caffè ritemprante.

Sono state infatti consegnate all' Azienda Ospedaliera dei Colli circa 24.000 cialde nelle miscele Kamo Fuego e Kamo Deca e materiali per il consumo di una buona "tazzulella", auspicando che questo nuovo anno possa azzerare virus letali, e registrare salute e pace nel Mondo.

*Armando Giuseppe Mandile*



**Una catena del Bene per la Befana dei bimbi del Progetto AbitiAMO**



Doni ai bimbi e i ragazzi di Padre Massimo Ghezzi, per la Befana. Orfani, senz'altro, vittime di conflitti e gravi problematiche, assistiti con amore nel Progetto AbitiAmo, sostenuto dalla Parrocchia di San Gennaro al Vomero, che opera sul territorio campano e nella missione in Albania, dove provvede ai minori la cui vita è stata segnata dai conflitti.

È lo scopo della seconda parte appena varata, del charity contest internazionale "Il Panettone e gli altri piatti del Natale solidale", promosso da #InsiemeperilTerritorio, rassegna itinerante di eventi d'eccellenza firmata da Teresa Lucianelli, giornalista enogastronomica napoletana, con la magnifica Squadra solidale di chef, produttori, artisti e volontari, e dal seguito blog specializzato Vesuvio's Shadow fondato dal foodblogger vesuviano Mario D'Acunzo.

Già per Natale, sono stati ottenuti considerevoli risultati, nella prima parte del contest internazionale, grazie al quale sono stati donati vestiario, squisiti panettoni d'eccellenza, gustose torte e aiuti per la Mensa solidale, che provvede ai box con i pasti speciali delle festività – in aggiunta a quelli sempre garantiti il giovedì è il sabato- con il concreto supporto di: Arfè Gastronomia Antica tradizione partenopea, Napoli; Raffaele Caldarelli Pasticciere, Nola; Cantine Mediterranee, Napoli; Mattozzi dal 1833, Piazza Carità

di Paolo Surace, Napoli; Micol Rodiblu, Nola; Paola Fiorentino Arte, Positano; Solania srl, Nocera Inferiore; Amor Mio, Brusciano.



Le sezioni del Contest sono tre e per ciascuna vi sono in palio premi ambiti, all'insegna della qualità nel gusto e nell'arte.

Sui piatti tradizionali e innovativi e i vari beverage della tavola delle Feste, è incentrata la speciale sezione benefica del "Cuore d'Oro", che dà libero sfogo all'inventiva personale. È promossa in collaborazione con la settecentesca residenza storica napoletana Villa Domi Ricevimenti.

La partecipazione richiede una piccola donazione benefica (minimo 5 euro per ogni piatto presentato) da destinare alla Befana dei bambini del "Progetto Abitiamo". È sostenuta da Gastronomia Arfè antica tradizione partenopea, Napoli, (cesto natalizio con specialità artigianali al 1° classificato) e da Cantine Mediterranee, Napoli (box di vini dal 2° all'11° classificato).

È possibile partecipare a questa specifica sezione solidale anche fuori concorso, per chi non vuole gareggiare, ma dare la sua testimonianza gastronomica e il suo fattivo contributo.

Le coordinate per le donazioni "Cuore d'Oro": Villa Domi, bonifico **INTESTAZIONE: Domenico Contessa** IBAN: IT 80M07 6010 340000 104351 5541 CAUSALE: Donazione beneficenza.

Un apposito centro raccolta è stato istituito a Villa Domi, Napoli (081 5922233 – 0815922311), dov'è possibile consegnare (ore 9/13 lun/ven) o inviare: giocattoli, generi alimentari,

abbigliamento pratico, scarpe sportive, intimo, biancheria e prodotti per l'igiene personale, ecc.



Sono a iscrizione gratuita, le sezioni "Social" e "Critica" del contest; si confida comunque in un aiuto da parte dei partecipanti, destinato alla mission benefica. Entrambe, sono dedicate al Panettone (e similari) nelle versioni dolci oppure rustiche e agli altri lievitati delle Feste.

Vengono promosse in collaborazione con la poliedrica artista Paola Fiorentino, noto volto televisivo Mediaset – Ciao Darwin con Paolo Bonolis e Luca Laurenti – star di Hell's Kitchen e Guardiana della Pace di Assisi nel Mondo. I suoi splendidi dipinti di Arte emozionale sono destinati ai vincitori, quali prestigiosi quanto ambiti premi.

Per partecipare (data ultima il 6 gennaio, ore 20,00), basta inserire la foto del proprio piatto o beverage, con descrizione, preferibilmente la ricetta, nei commenti al post "Il Panettone ...e gli altri piatti del Natale solidale" su Facebook, blog Vesuvio's Shadow:

<https://www.facebook.com/186529142000192/posts/712172232769211/>

Ogni preparazione presentata, sarà votata dai giurati e dal pubblico attraverso i like.

Nella Giuria, insieme a Teresa Lucianelli, Mario D'Acunzo, e Paola Fiorentino, altri esperti di settore: Valerio Giuseppe Mandile, chef d'eccellenza da location pluristellate e giornalista gastronomico; Marcello Affuso, direttore Eroica Fenice; Ersilia Cacace, foodblogger "La Boss delle Pizze"; Rosalia Ciorciaro, nutrizionista e idrologa alimentare, docente in Scienze dell'Alimentazione; Clara Gallerani,



## A Natale, dona il tuo sorriso solidale a un bambino, e vinci col tuo piatto!

*Un'iniziativa benefica che si distingue tra tante, è firmata dal blogger Mario D'Acunzo e dalla giornalista Teresa Lucianelli, da sempre dedita con i suoi eventi alla solidarietà: Charity Christmas Contest Internazionale: "Il Panettone...e gli altri piatti del Natale solidale".*

*È dedicata ai bambini senz'atetto, orfani e con gravi disagi nel Progetto AbitiAmo di Padre Massimo Ghezzi, Parrocchia di San Gennaro al Vomero.*

*Con questo coinvolgente Contest, si uniscono nuovamente Vesuvio's Shadow e #InsiemeperilTerritorio, artefici di una grande catena internazionale di solidarietà di mani che si*



*uniscono virtualmente, all'insegna del buon gusto e in nome del bene*

Con i loro Vesuvio's Shadow e #InsiemeperilTerritorio, Mario D'Acunzo e Teresa Lucianelli lanciano una iniziativa benefica del tutto originale: il Charity Christmas Contest Internazionale "Il Panettone... e gli altri piatti del Natale solidale", dedicato al Natale dei bambini senz'atetto, orfani e vittime di gravi disagi, nel "Progetto Abitiamo" di Padre Massimo Ghezzi, Parrocchia di San Gennaro al Vomero, Napoli, che opera sia sul territorio campano che attraverso la missione in Albania, dove assiste i minori vittime che nei conflitti hanno perduto famiglia e serenità.

Tre le sezioni del Contest. La "Social" e "Critica" a iscrizione gratuita – dedicate al Panettone dolce e rustico (e similari) – sono promosse in collaborazione con la poliedrica artista Paola Fiorentino, volto noto televisivo: i vincitori si aggiudicheranno i suoi splendidi dipinti di Arte emozionale.

La sezione "Cuore d'Oro" – incentrata su tutti i piatti e beverage della tavola natalizia – viene promossa in collaborazione con Villa Domi Ricevimenti – Napoli e richiede invece una piccola donazione benefica (minimo 5 euro) da destinare al Natale dei bambini del "Progetto Abitiamo". È promossa in collaborazione con Gastronomia Arfè antica tradizione partenopea, Napoli, (cesto natalizio con specialità artigianali al 1° classificato) e Cantine Mediterranee, Napoli (box di vini dal 2° all'11° classificato).

Supportano con generosità la Mensa Solidale, con le consegne di box pasti speciali per le prossime ricorrenze, ai bimbi con le loro famiglie e agli orfani, durante le festività natalizie fino al 6 gennaio: Raffaele Caldarelli Pasticciere, Nola; Ristorante Pizzeria Mattozzi dal 1833, Napoli di Paolo Surace; Solania Srl; Ristorante Amor Mio, Brusciano.

I volontari del Progetto Abitiamo, Parrocchia di San Gennaro al Vomero, già dal lockdown assicurano confezioni da asporto ai meno fortunati, nei giorni di giovedì e sabato e altri servizi di cura e igiene della persona.

Per partecipare alle sezioni del Contest, basta inserire la foto della propria preparazione (per concorrere ai premi Social e Critica, esclusivamente panettoni o similari, rustici o dolci; per Cuore d'Oro, tutte le pietanze e i beverage delle feste) con descrizione, nei commenti al post "Il Panettone ...e gli altri piatti del Natale solidale" su Facebook al blog Vesuvio's Shadow (<https://www.facebook.com/media/set/?vanity=vesuvioshadow&set=a.712172222769212>).

Sarà quindi votata dal pubblico attraverso i like e dalla giuria degli esperti: Mario D'Acunzo, foodblogger del blog "Vesuvio's Shadow"; Teresa Lucianelli, giornalista professionista enogastronomica e fondatrice #InsiemeperilTerritorio; Valerio Giuseppe Mandile, chef d'eccellenza da location pluristellate e giornalista gastronomico; Paola Fiorentino, artista poliedrica e Guardiana della Pace di Assisi nel Mondo; Marcello Affuso, direttore di Eroica Fenice; Ersilia Cacace, foodblogger "La Boss delle Pizze"; Rosalia Ciorciaro, nutrizionista; Clara Gallerani, naturopata.

Donazioni "Cuore d'Oro": Villa Domi, bonifico **INTESTAZIONE:** Domenico Contessa IBAN: IT 80M07 6010 340000 104351 5541 **CAUSALE:** Donazione beneficenza; o ricarica Postepay, **CODICE FISCALE:** CNTDNC69A07F839R• **POSTPAY:** 5333 1711 2215 8658

Tute, maglie, indumenti personali, scarpe sportive, per bambini, ragazzi e adulti, possono essere inviati per posta o corriere, o portati a mano, quali donazioni,

(ore 9/14 lun/ven) a Villa Domi, Salita Scudillo,19, 80131, Napoli (Tel. 081 5922233/311).

Affinché il Natale sia veramente di Amore, soprattutto per chi soffre. Innanzitutto gli innocenti, perché “Fare del bene, fa bene a tutti e riempie il cuore di gioia”.

Queste basi solide sulle quali è improntata questa mission solidale internazionale, promossa dal popolare e apprezzato blog Vesuvio's Shadow, in netta ascesa, del creativo e versatile foodblogger ercolanese Mario D'Acunzo e da #InsiemeperilTerritorio, rassegna itinerante di eventi d'eccellenza, firmata dalla superattiva giornalista professionista napoletana Teresa Lucianelli, specializzata in enogastronomia, nota per le sue tante manifestazioni e per il suo impegno nel sociale, con la sua Squadra di Eccellenza. Un'accoppiata vincente, che ha siglato ultimamente il successo del contest nazionale “La Castagna”, promosso sempre da Vesuvio's Shadow e #InsiemeperilTerritorio, appena concluso con un'ampia e altamente qualificata partecipazione di pubblico web.

*Armando Giuseppe Mandile*

---



# Il Presidente Emmanuel Macron indossa un frammento di Napoli



*Una cravatta della Maison Cilento 1780 è stata indossata dal Presidente francese in occasione della Convention citoyenne pour le climat*

**Ugo Cilento con passione, impegno, creatività? e grande serietà?, e? riuscito a far conoscere ed apprezzare lo stile Napoletano nel mondo**

Il Presidente della Repubblica francese Emmanuel Macron, ha partecipato alla riunione con i centocinquanta cittadini della Convention citoyenne pour le climat (Ccc), il comitato dallo stesso costituito lo scorso anno per avanzare proposte concrete sulla lotta ai cambiamenti climatici. In tale importante occasione ha indossato una cravatta in pura seta blu navy realizzata da Maison Cilento 1780 che riporta sulla pala principale la bandiera della Francia. Napoli è stata sempre una città diversa da tutte le altre, crogiuolo di popoli e culture da tutto il Mediterraneo e non solo, è stata in tal modo presente in modo discreto. La cravatta appartiene alla collezione dedicata alle bandiere del mondo, nata da un'idea di Ugo Cilento, che ha dichiarato: «Gli abitanti del mondo diventano una grande famiglia, unita nel risolvere le sfide del giorno d'oggi. Sono onorato che il Presidente francese abbia scelto questa cravatta in occasione di un momento di confronto con i cittadini su una tematica molto importante come il cambiamento climatico». M.Cilento & F.llo

fondata a Napoli nel 1780 come attività di confezionamento sartoriale di abiti, cravatte, camicie, accessori e calzature, da sempre condotta dalla famiglia Cilento e attualmente guidata da Ugo Cilento, la Maison ha sempre seguito una impostazione sartoriale artigianale classica, senza processi industriali, prestando grande attenzione ai dettagli, che si concretizzano in pezzi unici di grande classe. Prodotti sartoriali ma anche un vasto assortimento di capi di abbigliamento, dal classico allo sportswear: pullover, polo, pantaloni taglio jeans, cappotti, cinture, cappelli e tanto altro per un total look al passo con i tempi. La Boutique di via Riviera di Chiaia, nella splendida cornice di Palazzo Ludolf, è un luogo raro e dal fascino straordinario, un piccolo museo dove sono esposti oggetti della collezione privata come capi del Settecento, strumenti di sartoria, mobili e arredi antichi che diventano i perfetti contenitori per le collezioni Cilento. Ugo Cilento, titolare dell'atelier, rappresenta una delle realtà aziendali più rilevanti del mondo della moda italiana, come sua indole, mette il cuore e l'anima in quello che fa. «Portare avanti un'eccellenza in un territorio come il nostro dove a volte il bello non combacia con il lusso non è facile», ha dichiarato recentemente Ugo Cilento. Napoli è una città che soffre da sempre e tutto quello che si fa richiede un maggiore impegno che altrove. Dopo la pandemia ci si augura che parta velocemente la ripresa, poiché i napoletani devono migliorare e crescere e non devono chiudersi in sé stessi. Ugo Cilento è l'ottava generazione della storica famiglia, sceglie personalmente i soggetti da raffigurare sui pregiati tessuti, studiando con cura i dettagli di ogni cravatta che vengono realizzate a mano, il legame tra storia e moda è visibile in ogni piccolo gioiello che esce dalla bottega artigianale.

[www.cilento1780.it](http://www.cilento1780.it)

*Harry di Prisco*



# Contest nazionale “La Castagna”: trionfa la creatività!



*Grande riscontro media e social, per la sfida culinaria promossa da Vesuvio's Shadow e #InsiemeperilTerritorio.*

*Partecipazione di noti chef, foodblogger, esperti gastronomi, appassionati di cucina, casalinghe e aspiranti cuochi italiani ed esteri*

“La Castagna”: nella gara social nazionale, i comuni denominatori sono stati l’alta qualità e l’inventiva.

“Attraverso questo originale concorso gastronomico, abbiamo voluto promuovere la creatività ai forni e ai fornelli, e celebrare l’italianità nel Mondo, rendendo protagonista dal primo al dessert, pizza e panini inclusi, la castagna di cui la Campania vanta rinomate produzioni e un’antica tradizione

culinaria". È quanto affermano visibilmente soddisfatti il foodblogger Mario D'Acunzo, responsabile dell'apprezzato blog Vesuvio's Shadow e la giornalista professionista enogastronomica Teresa Lucianelli, ideatrice di #InsiemeperilTerritorio, rassegna itinerante di eventi solidali di eccellenza, che hanno promosso la riuscita iniziativa, con la collaborazione di Carnevale Princeps Irpino, direttore artistico Roberto D'Agnese.

Ampia e qualificata adesione, partecipazione di noti chef, foodblogger, esperti gastronomi, appassionati di cucina, casalinghe e aspiranti cuochi italiani ed esteri; notevole riscontro social, media e critica.

Questa la classifica.

Per il "Premio Contest nazionale La Castagna 2020", si è aggiudicata la vittoria la chef lucana Silvana Felicetta Colucci, discepola di Escoffier, e volto televisivo. Al creativo chef vesuviano Vincenzo Toppi, di Brusciano, una brillante piazza d'onore. Terza, la nolana Paola Poggiani, seguita e apprezzata appassionata di cucina.

"Contest La Castagna 2020, Premio della Critica", all'affermata foodblogger croata Shamira Gatta. Ottima seconda posizione per il plurititolato chef napoletano Antonio Arfè, eccellente erede di una grande tradizione datata 1870. Ex aequo per il bergamasco Paolo Pan, cultore del buon cibo, davanti alla brava foodblogger partenopea Mariella Di Meglio.

Menzioni della Giuria a: Mariana Antonecchia, Giovanna Bertocco, Franco Gallifuoco, Angela Gargano, Nives Mazzarello, Sabatino Nunziata, Manuela Picciotti, Serena Tocchi, Albarosa Zoffoli, Lucia Zolferino.

Note di merito per: Roberta Argentieri, Darioerosa Balestrieri, Giorgia Battini, Francesco Brandi, Evelina Bruno, Beniamino Caira, Ida Carbonari, Claudia Cavenati, Giovanna Certamente, Fabio D'Amore, Rosa D'Anna, Gianfranco De Iorio,

Maria Rosaria De Luca, Rosa Del Gaudio, Teresa Di Falco, Jessica Di Flumeri, Giovanna Di Maio, Francesca Di Mieri, Stefano, Micaela Ferri, Vincenzo Ferro, Michela Festa, Patrizia Finetti, Sonia Frazzitta, Jsaura Frisco, Grazia Giannuzzi, Eleonora Giarrizzo, Jessica Li Pizzi, MacroVegan Family Life, Claudia Maestri, Ehad Mehmedi, Katia Montomoli, Chiara Paoli, Marco Parisi, Inna Photovipers, Calogero Ridici, Benedetta Ridicioni, Andrea Ruggiero, Zelda San Fitzgerald, Almerindo Santucci, Rosa Spada, Stefania Stocco, Marvin Viel, Giusy Vigorito, Anna Vitiello, tra i tanti autori di gustose preparazioni dolci e salate inviate.

Insieme a Teresa Lucianelli, in Giuria: Rosalia Ciorciaro (nutrizionista e docente di Scienze dell'Alimentazione ); Rosario Scavetta (direttore New Media Magazine ed editore New Media Press); Valerio Giuseppe Mandile (chef d'eccellenza da location pluristellate e giornalista gastronomico); Ersilia Cacace e Francesca Pace (foodblogger).

Particolarmente impegnativo il compito dei giurati, che si sono trovati a scegliere tra proposte di ottimo livello, risultate nella classifica finale a pochi voti di distanza l'una dall'altra.

Un' anticipazione interessante: più che motivatamente orgogliosi, Mario D'Acunzo e Teresa Lucianelli, annunciano insieme, il prossimo contest, per il quale Vesuvio's Shadow e #InsiemeperilTerritorio hanno in serbo premi di autentica eccellenza che delizieranno il Palato e di gran pregio che renderanno degno tributo all'Arte... e novità davvero sensazionali che scaldano il Cuore!

*Rosario Scavetta*