

## "Cosa mi metto?"

## Ecco le calzature da "gladiatore"

**A**ncora una volta gli accessori di Isabel Marant guadagnano popolarità nel mondo della moda: non è una novità infatti che una creazione della stilista francese sembri catalizzare

l'attenzione su di sé; per prime si sono fatte notare le sneakers con la zeppa interna, poi è stata la volta dello stivale "Dicker" e adesso è il momento di "Carol". Si tratta di un sandalo dall'aria boho-chic, formato da una sorta di bracciale in pelle impreziosito



da tanti cristalli e borchie, con il tacco in legno disponibile in tre misure (ultra flat, midi e alto) e disponibile in tre diversi colori (bianco, nero e cuoio naturale). Come sempre l'unico dettaglio per niente accattivante di queste nuove it-shoes è il

prezzo, che supera i mille dollari americani. Ma ciò non ostante questi bellissimi sandali sono diventati l'ultima fashion obsession e continuano a guadagnare popolarità nel mondo della moda. Subite anche voi il fascino di queste calzature in stile "neo-gladiatore"? Prendi spunto quotidianamente su [www.cosamimetto.net](http://www.cosamimetto.net)

## L'evento

Nella sala Giunta della Regione Campania la presentazione della sesta edizione

# Il Lacryma Christi star di "Vesuvinum"

Al via la kermesse per promuovere la produzione vitivinicola

di Mimmo Sica

**L**a sala della Giunta della Regione Campania, in palazzo Santa Lucia, per la prima volta ha ospitato la presentazione di "Vesuvinum-I giorni del Lacryma Christi", giunto alla VI edizione. Sono intervenuti Michele Romano, presidente Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani, Giuseppe Capasso presidente della Comunità del Parco Nazionale del Vesuvio, Ugo Leone, presidente del Parco Nazionale del Vesuvio, Maurizio Maddaloni, presidente Camera di Commercio di Napoli, Paolo Russo Commissione Agricoltura Camera dei Deputati, Guido Trombetti, vice presidente Regione Campania, Virginia Nappo, vice sindaco di Ottaviano, Antonio Lacisano, direttore Consorzio Mozzarella di Bufala. Ha coordinato il giornalista Luciano Pignataro. Romano ha sottolineato che la manifestazione, organizzata in collaborazione con "Wine Blog", è sempre più impegnata nella promozione e comunicazione della produzione vitivinicola del Vesuvio. «I vini - ha aggiunto - sono molto apprezzati per la forte identità ter-



Da sinistra Maurizio Maddaloni, Paolo Russo e Guido Trombetti

ritoriale strettamente legata alla natura vulcanica del suolo ed al profondo legame dei produttori con il territorio. "Vesuvinum 2013", con un articolato programma ricco di appuntamenti che si terranno nel Palazzo Mediceo ad Ottaviano da domani a domenica, darà, quindi, la possibilità di avvicinarsi a questa realtà produttiva estremamente interessante o di approfondire la co-

noscenza a chi ha già saputo apprezzarla». Maddaloni ha informato che è il primo anno in cui la Camera di Commercio è coinvolta in questa lodevole iniziativa. «È nelle corde dell'Ente camerale - ha continuato - cercare di rafforzare e rilanciare i percorsi di sviluppo e di promozione di prodotti tipici locali. Il programma ha una serie di momenti molto importanti

e muove circa 80mila persone che partecipano a questa kermesse. Con Romano e il suo team dobbiamo, poi, trovare un percorso per un processo di internazionalizzazione e di export di questo prodotto, di questa tipicità tutta nostra e solo nostra che è il Lacryma Christi». Russo ha richiamato l'attenzione sul fatto che l'iniziativa posta in campo rappresenta la voglia di interpretare in chiave moderna uno straordinario elemento della natura, il Vesuvio, attraverso un prodotto di eccellenza che è il vino. «In questo momento di particolarissima congiuntura - ha continuato - solamente gli indicatori dell'agricoltura danno segnali positivi sia a livello occupazionale, sia su quello dell'export, sia sulla capacità di fare. In questi indicatori il settore vitivinicolo ci indica che le prospettive future sono per il miglioramento. Dobbiamo, naturalmente, coniugare queste prospettive con i mercati. Questa agricoltura non è massificata, ma è di qualità: è l'agricoltura del Vesuvio». Trombetti ha rimarcato l'importanza che ha l'evento perchè è espressione della capacità di fare sistema.

«Ormai - ha continuato - nessuno ce la fa più da solo. Se non si fa sistema non si va da nessuna parte. Occorre, inoltre, fare innovazione e nel settore del vino l'innovazione ha un ruolo centrale. Voglio ricordare che alla Università Federico II c'è un corso fantastico di laurea in viticoltura ed enologia con il più grande docente di enologia a livello nazionale che è il professor Moio, un "cervello" che, in controtendenza, è rientrato. In Campania ci sono tutti gli elementi per fare un grandissimo sistema».

**A Pozzuoli** La presentazione della nuova trasmissione di gastronomia è avvenuta al ristorante "Scilla e Cariddi"

## Ciro Ramaglia toma con il format "Mister Chef"

**N**el centro del lato mare di Pozzuoli, nel cuore della tanto rinomata Puteoli ristorativa, ha preso vita un ristorante dalle numerose potenzialità per affrontare e soddisfare la clientela di buongustai che esigono il buon mangiare richiedendo una qualità-prezzo che possa soddisfare le esigenze di tanti e principalmente di chi vuole il mangiare, quasi da stellati, ma con un costo contenuto. "Scilla e Cariddi", definito taberna, che può senza dubbio essere un attributo al gusto che lo chef fa rilevare con la sua arte proponendo pietanze che, presentate in un locale molto carino, con il savoir faire delle due titolari e del personale preposto al servizio, ritrovano i sapori dei tanti punti sviluppati in epoca romana, che significavano la prima voce di crescita ed espansione dell'economia di Roma e negli scavi dell'antica Pompei, ne sono venute alla luce veramente tante.

Il locale di via Caldaie 17 è gestito da Viktoria Greehck insieme alla sorella Aryna Paula e dallo chef



Ciro Ramaglia con Patrizio Oliva, Anna Capasso, Enzo Calabrese e le titolari del locale

"ritrovato" **Ciro Ramaglia**. Ramaglia, infatti, è noto ai tanti per essere stato un ottimo conduttore televisivo per anni, ed aver realizzato e condotto dapprima format televisivi, per una tv campana dal grande audience, il "Ciro Ramaglia Show", poi sempre in veste di presentatore su Retequattro e nel contempo essersi espresso, per suo gusto e passione, da buon cuoco con continui inviti agli amici nella propria abitazione dove gli stessi hanno apprezzato la sua cucina. Di qui la volontà di

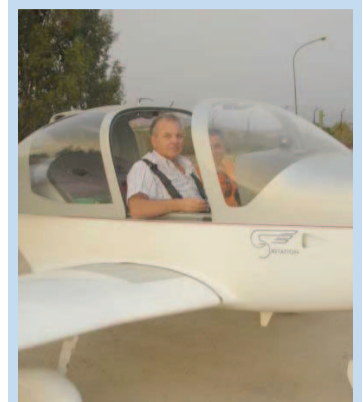
Ciro Ramaglia di andare oltre la sua professione di presentatore e scoprire se la sua passione culinaria potesse dargli buoni risultati. «Sono stato a Lugano - afferma Ramaglia - dove ho lavorato in un ristorante ricevendo, anche se indirettamente, alcuni insegnamenti del gran maestro della cucina, lo stellato Carlo Cracco. Tornato in patria per mio desiderio di non starne lontano troppo, ho pensato di mettere in atto la mia passione riscoperta attraverso le esperienze vissute al-

l'estero ed in questa bomboniera del turismo che è Pozzuoli offrire la dignità culinaria del napoletano verace, affrontando un pubblico un po' più esigente con una cucina medio alta, perchè la gente deve mangiare quello che mangia a casa solo sviluppato con una mano esperta».

La novità proposta, che è già in via di realizzazione, è un programma televisivo, il talk show di cucina "Mister Chef", una sfida tra cuochi e non cuochi. La trasmissione non verterà sull'ospitare prioritariamente personaggi ed argomenti ma sarà aperto alla cucina nel senso pratico, scimmiettando il "Masterchef" principe degli ascolti televisivi. L'iscrizione alle gare, con 40 partecipanti previsti, sarà gratuita e riservata a coloro che hanno compiuto il 18° anno d'età e sarà possibile realizzarla attraverso la mail [misterchef1@libero.it](mailto:misterchef1@libero.it). I quaranta concorrenti si sfideranno 2 per ogni puntata, e nel tempo consentito di un'ora, dovranno preparare un antipasto, un primo e un secondo che saranno sottoposti al giudizio di 4 giurati di

## Connubio a Salerno

## Tra danza e aeroplani



**A**eroplani e danza del ventre. Amor sacro ed amor profano. L'insolito e stimolante connubio al centro di un meeting per i soci dell'Aeroclub di Salerno. Il primo atto la presentazione ai soci piloti del nuovo "Grob 115" venuto ad arricchire la flotta del sodalizio. Si tratta di un moderno velivolo di produzione tedesca adatto all'addestramento ed al turismo a costi contenuti. Ha due posti affiancati, carrello fisso triciclo, tettuccio a gocciola. Molti soci l'hanno provato accompagnati dall'istruttore al costo di 120 euro all'ora. Dopo l'ebbrezza del volo l'esibizione mozzafiato di Angelica, giovane moglie di un fortunato pilota, che si è esibita in una danza del ventre nella quale ha coinvolto anche alcuni volontari e volontarie arruolati fra i numerosi parenti dei soci del sodalizio. Il palco improvvisato dinanzi all'hangar del club, con luci sfavillanti ed ombre proiettate sul muro bianco della sede sociale. Ad organizzare l'evento straordinario per un Aeroclub il giovane e brillante presidente **Andrea Ingenito** che ha voluto creare oltre all'occasione meramente aeronautica, anche un momento di aggregazione e di evasione per i soci e le loro famiglie. Nell'occasione Ingenito ha annunciato la riduzione a 250 euro della quota sociale annua e l'apertura del club anche nel pomeriggio della domenica per incrementare le ore di volo. «Sono contento dei risultati addestrativi finora conseguiti e del momento vissuto insieme stasera - ha dichiarato Ingenito - e vi anticipo che con la collaborazione del Direttivo stiamo organizzando per il prossimo autunno una gara di regolarità il cui percorso porterà i piloti a sorvolare siti archeologici, paesaggistici e turistici particolarmente significativi della Campania».

Eugenio de Bellis

varie categorie sociali». Alla presentazione del progetto è stata di ottimo impatto la presentazione dei piatti che Ramaglia, unitamente alle titolari della struttura, ha voluto proporre a personaggi intervenuti all'evento come l'ex pugile Patrizio Oliva, la cantante e attrice Anna Capasso e lo showman Enzo Calabrese. Pietanze curate nell'aspetto visivo con una buona presentazione, buoni sentori, qualcuno più di altri anche di buon gusto e una gustosa torta ricotta e pera elaborata dal secondo chef che la struttura vanta, Andrea Santoro.

Giuseppe De Girolamo