

LA FIERA Il salone fondato dall'imprenditore Lino Ferrara sarà gestito in house

Nauticsud torna alla Mostra

DI **EDUARDO CAGNAZZI**

NAPOLI. Nove giornate dedicate a nautica, cantieristica, accessori nautici, pesca, turismo ed economia del mare. Dopo cinque anni di stop, il Nauticsud torna ad essere protagonista della scena italiana e internazionale e si prepara per la sua 43esima edizione che si svolgerà alla Mostra d'Oltremare di Napoli dal 27 febbraio al 6 marzo 2016 e al Molo Luise dal 30 marzo al 3 aprile.

Sorto nel 1969 per iniziativa dell'Unad, fondata dall'imprenditore Lino Ferrara, la manifestazione si propone di promuovere lo sviluppo della portualità turistica, della cantieristica e delle infrastrutture del Mezzogiorno. Con questo evento, la presidente della società fieristica, Donatella Chiodo, e il consigliere delegato, Giuseppe Oliviero, intendono così riprendere e valorizzare un marchio storico della Mostra attraverso la gestione diretta. Nei nove giorni della rassegna ci saranno migliaia di metri quadrati di superficie dedicati a esposizioni di barche e natanti, che puntano proprio sull'evento partenopeo per cavalcare la ripresa del settore dopo anni molto difficili, sia agli accessori e tutto il mondo dell'indotto legato all'economia del ma-



— Lino Ferrara, fondatore di Nauticsud

re. Nel corso della parata di barche si svolgeranno anche momenti sportivi, che testimonieranno il forte legame della città con il mare. L'appuntamento sarà anche un momento di riflessione sui temi dell'economia marittima con un pro-

gramma di convegni e di incontri b2b tra gli operatori del settore per sviluppare, proprio da Napoli, nuovi affari e possibilità di sviluppo economico e d'impresa. Al Molo Luise, nel cuore del lungomare cittadino, ci sarà invece spazio per le medie, grandi barche e gli yacht con prove a mare. «Dopo la Fiera della Casa - spiega il consigliere delegato della Mostra, Giuseppe Oliviero - continuiamo nel rilancio dei nostri marchi storici. Napoli e la Mostra si riappropriano di un brand che è sempre stato nostro e che ora abbiamo deciso di gestire in prima persona, mettendo in campo tutte le migliori energie e professionalità del settore, per contribuire al rilancio dell'economia della città e di tutta la Campania». Proprio in quest'ottica, Nauticsud 2016 coinvolgerà anche i porti della regione e tutti gli attori del turismo legato al mare. «L'economia del mare - spiega Donatella Chiodo - è un motore di sviluppo e di nuove opportunità per i giovani in un mercato sempre più aperto e che da Napoli guarda a tutto il Mediterraneo. Proprio per questo abbiamo deciso di rilanciare il Nauticsud, reinterpretandolo, attualizzandolo e aprendolo anche alle opportunità offerte dal turismo e dagli sport velici».

OSPEDALE SANTOBONO: UN PERCORSO FORMATIVO DI QUATTRO MESI PER TRE MEDICI AFRICANI

Dal Bénin a Napoli per aiutare i più poveri

NAPOLI. Una straordinaria iniziativa di solidarietà, tre medici del Bénin a Napoli per migliorare le loro competenze al servizio del loro Paese. È un progetto lodevole, fortemente voluto dal rappresentante del Consolato del Bénin a Napoli Giuseppe Gambardella, quello che ha portato tre medici africani qui, nel capoluogo campano, per un percorso di formazione di quattro mesi che li porterà ad acquisire nuove conoscenze al fine di aiutare al massimo la popolazione del Bénin, ex colonia francese situata ad ovest del continente africano la cui popolazione vive in stato di estrema povertà. Eccoli, sono stati presentati nel mattino di ieri presso la sala congressi dell'ospedale Santobono Pausilipon, e ad accoglierli c'erano tutti i rappresentanti delle varie istituzioni che hanno re-

so possibile questo percorso, a cominciare dal console Gambardella, principale fautore dell'iniziativa, proseguendo con il direttore generale Anna Maria Minicucci, rappresentante dell'Azienda ospedaliera pediatrica "Santobono Pausilipon", Maria Corvino, direttore Sanitario del Loreto Mare, suor Pasqualina Pignatiello, madre generale dell'ordine delle Povere Figlie della Visitazione di Maria, fino al vero deus ex machina dell'operazione, Carlo Simeoli, rappresentante della generosa fondazione "Paolo Vive". Il console Gambardella fa da apripista presentando i tre medici africani. Il primo è il dottor Boniface Kpacha, medico chirurgo e direttore del Centro salute comunale di Kalalé, che svolgerà il proprio tirocinio al Secondo Policlinico di Napoli. Poi è la volta di suor Hubertine,

medico generico e religiosa dell'ordine delle Povere Figlie della Visitazione di Maria, la quale ha già cominciato il tirocinio presso l'ospedale Santobono. Infine, la dottoressa Chapargui Sadyath Dagniré, ostetrica di Stato maggiore, che si formerà presso il Loreto Mare. Dopo l'introduzione il microfono passa a Boniface Kchapa, che racconta le difficili condizioni in cui opera la propria struttura a Kalalé, riportando alcuni dati allarmanti come l'esiguo numero di posti letto nella struttura (appena 30), e l'assenza di un'autoambulanza per trasportare i pazienti. Suor Hubertine che, sfoggiando già una buona dimestichezza con l'italiano afferma: «Credo che questo progetto sia l'inizio di una bella storia, e tutti noi speriamo in un grande futuro».

GIANPAOLO CUOCOLO

INIZIATIVA DELLA PASTICCERIA DEL CORSO NOVARA
Sfogliatelle per la solidarietà,
il ricavato andrà al Santobono

DI **MIMMO SICA**

NAPOLI. È partita ieri la campagna di solidarietà "Un cuore di sfogliatella per l'ospedale Santobono" e durerà fino al 31 dicembre. L'iniziativa, promossa dal titolare dell'Antica Pasticceria Cuori di Sfogliatella, Antonio Ferrieri, è stata presentata nella conferenza stampa che si è tenuta presso la sede dell'azienda. Sono intervenuti con il patron, la figlia Carmela e Emanuela Capuano, direttore della onlus Sostenitori ospedale Santobono. «Le due nuove sfogliatelle che parteciperanno alla campagna di solidarietà sono la "sfogliatella al panettone" e la "sfogliatella al baccalà"», ha spiegato Ferrieri. Il ricavato della loro vendita sarà interamente devoluto in beneficenza, attraverso la onlus, all'ospedale pediatrico napoletano. Il nostro intento è contribuire al rifacimento della medicheria del pronto soccorso d'urgenza del nosocomio. Confidiamo nel tradizionale spirito di solidarietà dei nostri concittadini e siamo certi che in molti e durante le feste di Natale, insieme ai nostri dolci tradizionali e abituali comprenderanno anche le sfogliatelle della "solidarietà". Ciascuna costa 2 euro, al pari delle altre perché la campagna di solidarietà sarà interamente sostenuta dalla nostra azienda». Emanuela Capuano ha sottolineato che Antonio Ferrieri, insieme a tutta la sua famiglia, da tempo sostiene importanti progetti a favore del Santobono. «Quest'anno ha sostenuto il finanziamento della nuova patologia neonatale che sta per essere ultimata e inaugurata - ha aggiunto. Facendosi aiutare anche dal pubblico, ancora una volta la itta Ferrieri ci dà un forte contributo in aiuto delle nostre necessità. Il ricavato dalla vendita delle due sfogliatelle servirà soprattutto per l'acquisto degli arredi che, in attuazione del progetto "Sogni d'oro", contribuiranno a rendere gli ambienti più a misura di bambino. Pensiamo alle camerette colorate che potranno rendere meno forte l'impatto dei bambini con l'ospedale». Le sfogliatelle della solidarietà sono in vendita esclusivamente presso il punto di vendita di corso Novara 1/E. Quella al panettone si caratterizza per il cuore morbido in cui compaiono anche gli ingredienti del panettone classico: canditi e uova passa. La lavorazione, curata dal maestro Rocco Lomaistro, prevede un impasto che naturalmente esalta anche l'elemento primario della sfogliatella tipica napoletana: la ricotta. Quella al baccalà ricalca uno dei piatti delle tavole natalizie partenopee: il baccalà in bianco con patate. In questa versione è inserito all'interno dell'abituale sfogliatella riccia e arricchito da olive e sedano. Nel corso dell'incontro con i giornalisti e con i media è stata inaugurata "l'Ape(car) con il cuore", un simpatico triciclo che da domenica sarà presente alla Reggia Outlet di Caserta.

"GIALLO ITALIANO"

in edicola con il

ROMA

a soli 6* euro

*PIÙ IL PREZZO DEL GIORNALE

