

L'EVENTO Domani a "Villa Signorini" si terrà l'appuntamento organizzato dal Lions Club Portici Miglio d'Oro

Solidarietà protagonista per l'Avep

DI **MIMMO SICA**

Domani "Villa Signorini", in via Roma a Ercolano, ospiterà il "Grangalà di beneficenza", organizzato dal Lions Club Portici Miglio d'Oro i cui proventi saranno destinati all'Avep-Associazione Volontari Ematologia Pascale. L'evento è stato presentato al "Circolo Rari Nantes" di Napoli.

Sono intervenuti Vincenzo Minie-

gelis ha ribadito che il club da lui presieduto ha sempre dato la massima collaborazione e appoggio agli appartenenti all'Avep che con professionalità e abnegazione assistono gli ammalati in maniera del tutto gratuita. Frigerio ha richiamato l'attenzione sul fatto che l'Avep ha un unico scopo che si concreta nel supporto all'attività del Reparto di Ematologia dell'Istituto Pascale di Napoli.

«La nostra attività è unica - ha spiegato - perché il paziente è seguito a domicilio dagli stessi medici e infermieri che ha conosciuto in reparto e che seguono il suo iter clinico. Ciò evita il sentimento di abbandono e smarrimento che può, a volte, svilupparsi nei pazienti dall'inizio del percorso di assistenza a domicilio».

Orefice, quindi, ha illustrato i risultati raggiunti e gli obiettivi che l'associazione si prefigge. «In sei anni - ha dichiarato - abbiamo fatto interventi con una media di 300 all'anno. Ci prefiggiamo di giungere a 500 interventi annuali». Il programma dell'evento - comprensivo di cena, live music, cabaret e sfilate di moda - condotto da Maria Silvia Malvone con Gaetano Gaudiero - prevede la partecipazione di Massimo Masiello, Pepito Sax, Massimo Carrino ed Angelo Scarpati. Testimonial dell'evento Peppino di Capri. Coreografie "IvirDanza"-Accademia dello spettacolo by Irma Cardano, mostra fotografica a cura di "Donne del Sud e Fede" riprese video a cura di Vico Marcone, regia di Sergio Striano. La cena-spettacolo (durante la quale saranno servite pizze calde di "Trianon") avrà improrogabilmente, inizio alle ore 21 nel rispetto del ricco programma e della diretta radiofonica di "Radio Amore". Fuori cartellone saranno presenti i "Free Love" con la loro musica.

L'APPUNTAMENTO IN PROGRAMMA VENERDÌ 23 "Le Eccellenze Campane" ad Amalfi tra tanta moda, food e premiazioni

Dopo i numerosi appuntamenti internazionali di questi anni a Montecarlo, Parigi, Stoccolma e Barcellona, il brand "Le Eccellenze Campane" (organizzato da MediaSar srl) ha iniziato il suo tour



Gli stilisti che presentano le loro collezioni in questa edizione sono Nino Lettieri, Margherita Mazzei, Atelier D'Errico, Atelier De Santis, Whitein8. Nel corso dell'esibizione di Amalfi, così come avverrà anche

nelle prossime edizioni di Nizza e Montecarlo, è prevista anche la consegna di un premio, consistente in una scultura dei maestri Umberto e Marino D'Arienzo de "La Vietrese", ad alcuni personaggi campani che operano nel campo della cultura, dello spettacolo, della informazione, dello sport che nel 2016 si sono particolarmente distinti per aver comunicato "l'eccellenza" della nostra regione in Italia e all'estero.

Per lo sport saranno premiati l'indimenticabile fuoriclasse del pugilato Patrizio Oliva e il campione di canottaggio e vela Davide Tizzano. Per lo spettacolo, invece, Rossella e Simona Izzo, Ricky Tognazzi, Gigi Marzullo, Francesco Cicchella, Gigi Finizio, Massimo Lopez, Peppino di Capri ed il primo ballerino del San Carlo Alessandro Macario.

Per lo sport saranno premiati l'indimenticabile fuoriclasse del pugilato Patrizio Oliva e il campione di canottaggio e vela Davide Tizzano. Per lo spettacolo, invece, Rossella e Simona Izzo, Ricky Tognazzi, Gigi Marzullo, Francesco Cicchella, Gigi Finizio, Massimo Lopez, Peppino di Capri ed il primo ballerino del San Carlo Alessandro Macario.



La presentazione dell'evento avvenuta al Circolo Rari Nantes (Foto Eugenio Blasio)

ri, presidente del Comitato organizzatore Lions Club Miglio d'Oro, Francesco Orefice, presidente dell'Avep, Ferdinando Frigeri, responsabile del reparto oncematologia del Pascale, Luciano De Angelis, presidente del Lions Club Portici Miglio d'Oro, Sergio Siano, regista dell'evento spettacolo, Massimo Carrino, direttore artistico della "Rari Nantes". Dopo i saluti e i ringraziamenti Minieri ha informato che il "Grangalà" è giunto alla sesta edizione con sempre maggiore impegno e partecipazione del Lions Club Portici Miglio d'Oro. De An-

«L'impegno prevalente - ha spiegato - consiste nel finanziare l'attività di assistenza domiciliare gratuita svolta in regime di convenzione con l'Istituto, mediante medici ed infermieri del reparto. Oltre a migliorare la qualità della vita dei pazienti, l'assistenza domiciliare consente la somministrazione di cure ad un maggior numero di pazienti».

Orefice ha informato che l'Avep onlus è un'associazione riconosciuta nata nel 2009 per impulso del dottore Ferdinando Frigeri. È gestita da persone che hanno affrontato personalmente malattie del san-

to Masiello, Pepito Sax, Massimo Carrino ed Angelo Scarpati. Testimonial dell'evento Peppino di Capri. Coreografie "IvirDanza"-Accademia dello spettacolo by Irma Cardano, mostra fotografica a cura di "Donne del Sud e Fede" riprese video a cura di Vico Marcone, regia di Sergio Striano. La cena-spettacolo (durante la quale saranno servite pizze calde di "Trianon") avrà improrogabilmente, inizio alle ore 21 nel rispetto del ricco programma e della diretta radiofonica di "Radio Amore". Fuori cartellone saranno presenti i "Free Love" con la loro musica.

RICETTE E CURIOSITÀ ATTENTI A QUEI DUE di Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis



Paccheri di Gragnano con frutti di mare e datterini



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 grammi di paccheri Gragnano del "Pastificio Gentile"
- 400 grammi di cozze;
- 400 grammi di vongole;
- 300 grammi di fasolare;
- 300 grammi di datterini;
- 1 grosso spicchio d'aglio;
- peperoncino;
- prezzemolo;
- olio extravergine d'oliva;
- pepe;
- sale;

PREPARAZIONE

Difficoltà media. Risciacquate le cozze e pulitele eliminando il bisso. Spurgate dalla sabbia le vongole e le fasolare in acqua e sale. In un padellino riscaldate 40 grammi di olio, aggiungete i datterini lavati, tagliateli a metà e fateli scottare per pochi minuti. Preparate il condimento scaldando 150 grammi di olio con lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato in una capace padella. Togliete l'aglio, aggiungete il peperoncino e poi unite i frutti di mare e poi i

datterini. Coprite per far aprirli. Togliere il coperchio e fate restringere il sugo per pochi minuti. Con un mestolo forato allontanate i frutti dalla padella e sgusciate la metà e metteteli nel sugo. Il resto teneteli da parte per la presentazione del piatto. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, colateli al dente e versateli nella padella con la salsa. Completate la cottura dei paccheri aggiungendo eventualmente acqua di cottura. Raggiunta la giusta cremosità profumate con prezzemolo e decorate con i frutti a guscio prima di servire.

L'OROSCOPO

di Jane

ARIETE	TORO	GEMELLI	CANCRO	LEONE	VERGINE	BILANCIA	SCORPIONE	SAGITTARIO	CAPRICORNO	ACQUARIO	PESCI
21 marzo 20 aprile	21 aprile 20 maggio	21 maggio 21 giugno	22 giugno 22 luglio	23 luglio 23 agosto	24 agosto 22 settembre	23 settembre 22 ottobre	23 ottobre 22 novembre	23 novembre 21 dicembre	22 dicembre 20 gennaio	21 gennaio 19 febbraio	20 febbraio 20 marzo
La Luna favorisce gli affari di cuore: sarete romantici e passionali, pronti a cogliere le più dolci suggestioni dell'ambiente, un paesaggio sereno, l'incanto di una notte stellata. Se siete single, la vostra aria affascinante servirà a stregare una persona molto speciale. Attenzione sul lavoro!	Non cedete alla suscettibilità, ma cercate di andare incontro alla persona amata. Nel lavoro ricordate che quando si è circondati da incompetenti, la forma appare importante almeno quanto il contenuto: occorre quindi curare bene la "cornice", ne va del vostro successo personale. Guardate un film.	Prendete il telefono e chiamate quella persona per primi! Dovete superare un vecchio disaccordo con un amico e recuperare così il vostro fantastico rapporto. Nella professione state dando dimostrazioni di grande impegno e capacità. In arrivo gli incarichi che tanto avete desiderato!	Un amico in gamba vi darà qualche preziosa dritta sull'atteggiamento giusto da adottare con un vostro superiore. Un/a collega vi fa battere il cuore, ma dovete muovervi con cautela, perché potreste combinare qualche pasticcio. Forma fisica in ripresa: via i piccoli acciacchi!	Siete più trasgressivi e stuzzicanti che mai, e potrete usare queste doti per rendere più frizzante la vita di coppia o per... prendere una boccata d'aria. Avrete buone idee: mettetevi in pratica subito, otterrete ottimi risultati. Nuove conoscenze vi saranno utili per impostare nuovi affari.	Favoriti soprattutto i nati nella seconda decade del segno: riusciranno più di tutti ad appurare i cambiamenti desiderati nella professione. Godetevi l'intimità col partner, senza rovinare tutto per una parola di troppo. Se ci sono argomenti spinosi, meglio rimandarli a domani. Relax!	Venere e Mercurio in buon aspetto vi rendono particolarmente perspicaci ed intuitivi: doti che vi faranno fare notevoli passi avanti nei rapporti personali. Stupirete chi vi conosce da tempo per la vostra capacità di prevenire tutti i suoi desideri: farete colpo. Rilassatevi con la meditazione.	Comincerete la giornata con le migliori intenzioni ma, appena qualcosa dovesse andare storto, sarete pronti a riaprire le ostilità. La carenza di serenità all'interno della coppia vi crea problemi al lavoro, rendendovi piuttosto nervosi. State attenti a non lasciarvi crescere troppo la tensione.	Le difficoltà del momento, dimentate anche da Mercurio in Gemelli, possono essere superate in maniera definitiva semplicemente prendendo atto dei vostri limiti. Mettete equilibrio tra le vostre polarità: senso pratico e fantasia vanno troppo spesso per i fatti loro. In amore dovete osare di più.	Non lasciatevi sopraffare dal velo di malinconia che è in agguato oggi: reagite e cercate di sollevare il morale, tanto più che molti di voi stanno per fare incontri interessanti. Buone possibilità in campo lavorativo: vi permetteranno di spaziare nella professione come meglio credete. Usate la fantasia!	E' giunto il momento di affrontare quel collega invadente; evitate le parole grosse ma non permettetevi di entrare nei vostri affari. Rapporti affettivi in fase di rinnovamento. Se volete dare più stabilità alla vita di coppia, evitate di pretendere troppo. False paure vi rovineranno l'umore.	Non prendetevela troppo per un intoppo sul lavoro: alla fine tutto si risolverà positivamente. E' però essenziale mantenere i nervi saldi! Il ricordo di una vecchia fiamma tornerà a farsi vivo nella vostra mente e vi sembrerà di essere tornati indietro nel tempo. In serata uscite con gli amici.