

AL MASCHIO ANGIOINO Cerimonia di premiazioni organizzata dall'Accademia Internazionale Partenopea Federico II

Il 9° anniversario del "Città di Napoli"

DI MIMMO SICA

In occasione della quarantesima edizione di "Estate a Napoli" 2019, il Maschio Angioino ha ospitato la cerimonia del premio internazionale "Città di Napoli" giunto alla nona edizione.

L'evento, svoltosi nel cortile del maniero aragonese, è stato presentato da Rosanna Romano e Giuseppe Nappa. La serata, articolata in due parti, è stata aperta dai saluti del presidente dell'Accademia Internazionale Partenopea Federico II, cavaliere Domenico Cannone, e dai ringraziamenti che ha rivolto ai patroni morali: Organizzazione delle Nazioni Unite, Unione Europea, Regione Campania, Città metropolitana e Comune di Napoli.

I conduttori hanno, quindi, dato inizio alla carrellata dei premiati provenienti da diverse regioni italiane e anche dall'estero, che hanno partecipato al premio in diverse sezioni, con temi sulla Vita di Libero Bovio, con poesie in lingua, in vernacolo napoletano o dialetti regionali, con quadri, sculture, fotografie artistiche, documentari, cortometraggi e libri. Le opere risultate vincitrici sono state declamate da Lilly Amati accompagnata dall'ensemble composta dai maestri Salvatore Minopoli (chitarra), Peppe Licciardi (basso) e Francesco Liuzzi (percussioni). A ripercorrere la tradizione napoletana, coinvolgendo il pubblico presente, l'esibizione del maestro Carmine Coppola in "Pulcinella", "O pazzariello" di Gennaro Lapillo e "Totò" di Umberto Del Prete. Un doveroso e piacevole omaggio al grande Libero Bovio, con le interpretazioni dei suoi più grandi successi, "O Paese d'ò sole", "Lacreme napoletane", "Passione", "Reginella" magistralmente eseguite, in ordine di apparizione, dal tenore Amedeo Moretti e dal maestro Marco Misciagna.

Nella seconda parte è stato consegnato l'Oscar Accademico a Francesco Verneti (consigliere Comune Napoli), Carmine



Sgambati (assessore e delegato beni confiscati alla camorra, Città Metropolitana di Napoli), Vladimiro Ariano (presidente Libera Università di Scienze Sociali e del Turismo), Giuseppe Gambardella (Console del Benin a Napoli), Anna Cicalese (giornalista, fondatrice del Movimento Nazionale delle Curvy Pride), Roberto Buanne (maestro di arte pittorica), Paolo Papa (medico odontoiatra), Roberto Della Valle (imprenditore), Giuseppe De Liberato, in arte Nevada (cantautore, portavoce della country music, presidente dell'associazione Emozionart), Alberto Falco (imprenditore), Salvatore Balasco (vice presidente on. A.I.P. Federico II), Tina Bianco (presidente associazione Rosa Bianca). Il Premio Città di Napoli per lo Sport è stato assegnato al cestista statunitense Linton Johnson.

I premi speciali per il Giornalismo sono stati dati a Domenico Falco (presidente Co.Re.Com. Campania), Domenico Sica (critico teatrale e scrittore), Mario Orlando (vicedirettore responsabile CapriEvent), Pino Ecuba (ideatore del format tv Eduardo), Fabio De Rosa, Stanislao e Giuseppe Montagna, Giuseppe Nappa (ideatore del giornale web "Occhio all'artista"), Davide Guida (ideatore di DgNews rivista online di Cultura e Spettacolo), Enzo Di Micco. Sono state nominate Dama di Solidarietà le imprenditrici Assunta Pacifico (titolare della storica attività "A Figlia d'ò Marenaro"), Luisa La Matta (titolare pizze-

ria "Benvenuti al Sud"), Paola Caiano (imprenditrice). Il Premio alla Carriera è stato assegnato al produttore e manager di artisti Leonardo Ippolito. Tra una premiazione e l'altra il pubblico ha avuto modo di apprezzare e applaudire le performance canore di Antonio Buonomo, Laura Grey, Rita Siani, Nunzia Ferri e Ciro Perna, Trio Folk Napulit' Anima, Ciro Giorgio, Maryam Tancredi (vincitrice di "The Voice of Italy" 2018), Gianluca Zeffiro (showman, imitatore Julio Iglesias), Peppe Pane, Valeri (vincitrice della IX Edizione di Emozionart), Ciro Muoio, Vincenza Purgato, Marianna Montella e Lele Manna. La direzione artistica è stata curata da Alfredo Muoio. Madrina dell'evento è stata la cantante e attrice Thayla Orefice. La segretaria di produzione è stata Diana De Lucia e il coordinamento è stato curato da Emanuele Valletta.

Presenti le associazioni culturali che hanno collaborato attivamente nel perseguire gli obiettivi dell'Accademia: Associazione "Amici di Totò... a prescindere" del presidente Alberto De Marco, associazione "Base Condor" protezione civile di Antonio Spagna, associazione A.L.E.C. di Alfonso Angrisani, Guardie Speciali Ambientali di Gaetano Granata, rappresentanti delle delegazioni internazionali provenienti da Usa, Svizzera, Spagna, Ucraina, Georgia, Somalia, Krimea, Marocco, Thailandia, Venezuela, Colombia, Benin, De São Tome.

IL BRAND DEI FRATELLI PASQUALE E DANILLO ERRICO

Colori ed effetti scenografici per il lancio di "SoMany"

«Abbiamo voluto investire e creare qualcosa di nuovo e originale in un quartiere, San Giovanni a Teduccio, purtroppo ancor oggi non considerato all'altezza della Napoli modaiola. Vogliamo che anche le strade di questa zona entrino a far parte della shopping map di napoletani e turisti. È un esperimento che nostra mamma, Nicoletta De Pasquale, ha già fatto trent'anni fa con i nostri primi negozi, ragion per cui crediamo che valga la pena investire sul territorio», spiegano Pasquale e Danilo Errico (insieme nella foto con

la madre), ideatori del marchio "SoMany". Al party inaugurale dello store napoletano hanno partecipato giornalisti, influencer e personaggi del mondo dello spettacolo come Cristina Buccino e Rosa Perrotta. «Abbiamo concepito il primo store "SoMany" come un posto dove fare un'esperienza unica, shopping emozionale», commentano i due imprenditori. Nel mondo dei brand onnipresenti, alcuni si distinguono dalla massa, perché riescono a proporre qualcosa di più di un semplice oggetto, riescono a suscitare una reazione

emotiva nelle persone che lo utilizzano, ovvero a coinvolgerle in un'esperienza che ne valorizzi la personalità. Affinché tale esperienza sia piacevole e completa il punto vendita del marchio deve essere un luogo emozionante per i visitatori: gli scenari di luce, l'uso del colore, gli effetti scenografici, così come le immagini, i suoni e i profumi devono coinvolgere chi vi accede. La vetrina interagisce con i passanti: le trasparenze della facciata permettono la comunicazione di spazio interno e spazio esterno non più nettamente separati. Il passante non vede il pro-



dotto, come avviene nel negozio tradizionale, ma vede o percepisce lo spazio di vendita. I due ideatori del marchio vorrebbero che San Giovanni a Teduccio non fosse più considerato un quartiere di serie B.

ALLEGRA AMMIRATI

L'APPUNTAMENTO ALL'ORTO BOTANICO

"Fiabe d'autunno", nel weekend c'è lo spettacolo della Facciolo

«Storia di un albero e di un bambino», in scena sabato (ore 11, replica domenica) è lo spettacolo di Giovanna Facciolo con cui si inaugura la 24ª edizione delle "Fiabe d'autunno" all'Orto Botanico. La rassegna dedicata ai piccoli, tra

le più longeve in Italia, è ideata e promossa dall'associazione "I Teatrini" e realizzata con l'Università degli Studi Federico II in collaborazione con la Regione Campania ed il Comune di Napoli. La kermesse proseguirà fino al 17 novembre con dieci titoli.

RICETTE E CURIOSITÀ ATTENTI A QUEI DUE

di Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis



Paccheri con tonno e datterini

INGREDIENTI

400 grammi di paccheri Gagnano
400 grammi di tonno fresco
400 grammi di datterini
30 grammi di pistacchi tostiti dop
1 spicchio d'aglio in camicia
olio extra vergine
prezzemolo

PROCEDIMENTO

La pasta con tonno fresco è un primo piatto saporito e sfizioso, perfetto per gustare tutto il sapore del mare. Naturalmente in questo caso niente tonno in scatola: il protagonista di questa ricetta è un gustoso filetto di tonno fresco, che renderà il piatto davvero speciale. In

Sicilia è noto come "sugo alla coliana": in pratica si tratta di un intingolo velocissimo e saporito a base di pesce - io ho usato il tonno fresco ma funziona benissimo anche con pesce spada, tonnetto, palamita, ricciola - con pomodori, capperi, olive, aglio e prezzemolo. Tagliare il tonno a dadini piccolini. Intanto preparate la salsa di datterini, soffrigete l'aglio in camicia nell'olio, aggiungete pomodori tagliati a metà. Salare e far cuocere per pochi minuti e tenete da parte. In una padella con l'olio fate rosolare leggermente l'aglio in camicia, toglietelo e dorare il tonno a fuoco moderato, non fatelo seccare. Poi aggiungete i datterini e un mestolo di brodo di pesce. Cuocete i paccheri in abbondante acqua leggermente salata. Scolate la pasta, quasi a cottura e fatela saltare in padella con la salsa di tonno. Servite subito e spolverate con prezzemolo tritato e pistacchi.

