

**L'EVENTO** Presentato a San Nicola Arcella il lavoro letterario "Lungo il mio cammino - poesie e racconti"

# Grazia Palomba tra amore, fratellanza e pace

DI **MIMMO SICA**

«Lungo il mio cammino, così apparentemente lungo per noi umani, eppure così breve nella storia del divenire dei mondi, ho incontrato mille e mille volti, ho vissuto mille e mille emozioni, per ogni luogo, un'infinità di sentimenti hanno abitato il mio essere e hanno accompagnato il mio andare. A volte, ho fermato con parole scritte il mio sentire, ho tentato così, appuntando i pensieri su dei fogli, di fermare lo scorrere del tempo. Ora spero di riuscire a condividere, con chi vorrà leggermi, le emozioni che, in momenti particolari della mia vita, mi hanno accompagnata lungo il mio cammino, lungo questa strana, misteriosa eppur bella "umana avventura"». Lo dice Grazia Palomba introducendo la presentazione del suo ultimo lavoro letterario, "Lungo il mio cammino - poesie e racconti", in-



dicando il denominatore comune che sottende ogni poesia e ogni racconto contenuti nel libro e la finalità che con esso intende perseguire. È per noi un nobile intento quello che ispira l'autrice nella quotidianità di una "modernità liquida", mutuando un concetto di Zygmunt Bauman, dove, secondo il sociologo e filosofo polacco, «lo stress, la paura sociale e individuale, i legami fragili e mutevoli, le città

alienanti, rendono la vita liquida e precaria, vissuta in condizioni di continua incertezza». L'evento si è svolto al Caffè Le Mele - jazz club di San Nicola Arcella. Sono intervenuti il giornalista e saggista Letterio Licordari e la giornalista Nicoletta Toselli. Annamaria Siciliano ha letto alcune poesie e brani di racconti. Licordari sottolinea, tra l'altro, che «Grazia Palomba coniuga mirabilmente le sue capa-

cià professionali di stimato architetto con una notevole e apprezzata sensibilità artistica che passa dalla pittura alla poesia e alla narrativa». "Lungo il mio cammino" è un mix di alcune poesie e racconti che hanno anche una valenza educativa. Sullo sfondo c'è l'amore, la fratellanza, la pace, l'obbligo di tutti di adoperarsi per la salvaguardia del pianeta e, quindi, il rispetto per l'ecologia. Di forte impatto il

messaggio contenuto nel racconto "Slirka l'ecologia"; altrettanto significativo è quello che emerge da "L'uomo, la clava e la libertà"; intenso e toccante quello che si legge tra le righe di "Contavo i maccheroni". La Toselli ha ricordato che l'autrice, come architetto, ha collaborato con la Facoltà di architettura della Federico II e con il Politecnico di Napoli e che ha insegnato presso diversi istituti superiori. Ha vinto numerosi premi letterari e ha tenuto mostre delle sue pitture sia in Italia che all'estero. La Siciliano, oltre a leggere passi dei racconti menzionati, ha recitato alcune suggestive poesie. "Il mio andare", declamata da Letterio Licordari, ha chiuso la serata che è stata salutata con applausi sentiti e calorosi dai numerosi presenti. L'autrice ha informato che il ricavato della vendita del libro, edito da "printartEdizioni", sarà devoluto in beneficenza.

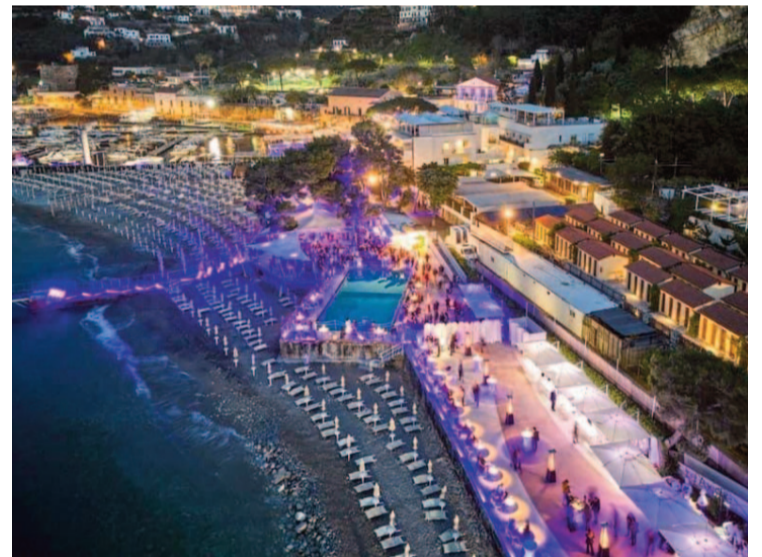
**NELL'HOTEL E RESORT ALLA MARINA D'AEQUA DI VICO EQUENSE LA FESTA SUL MARE CON PRODOTTI D'ECCELLENZA LOCALI**

## Ferragosto, night party a Le Axidie

Una festa tutta mediterranea con live music targato Kapafreska, per il night party di Ferragosto dell'Hotel&Resort Le Axidie alla Marina d'Aequa di Vico Equense. Gli ingredienti della serata esclusiva: vini di Casa D'Ambra, eccellenze del territorio, piatti del ristorante Punta Scutolo guidato dallo chef Pierpaolo Giorgio e isole di degustazione con crudi, primi piatti, fritti, carne, frutta e dolci. Rita Guida sarà presente con un angolo dedicato alle

verdure dell'orto di Montechiaro declinate in gustose ricette tradizionali. Una festa sul mare, diventata da anni un appuntamento fisso dell'estate in costiera sorrentina, organizzata dalla famiglia Savarese con lo chef Pepe Guida e Serena Maggiulli, che hanno coinvolto tante realtà locali tra caseifici, aziende agricole e peschierie di Vico Equense. Il pranzo della vigilia di Ferragosto invece sarà organizzato con la cucina di Villa Rosa realizzata

dal vivo dallo chef Pepe Guida nella cucina vista mare. Nel menù: caponata, treccia e culetto, pasta e ceci ripassata, aria frita, tonno sott'olio, zeppola di gamberi, totanetti e patate, polpette, crocchè, bianchetti, limone e parmigiano, zito alla genovese, pescespada alla griglia, salsa salmoriglio e limone pane, brioches con granita alle mandorle, graffetta (Prezzo 60 euro vini inclusi). Per ulteriori informazioni [www.leaxidie.it](http://www.leaxidie.it).



**LA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA ITINERANTE IDEATA E COORDINATA DALL'ANCHORMAN ENZO CALABRESE**

## Maestri in campo al "Music Pizza Show"

Grande attesa per le speciali proposte di Ferragosto dei bravi ed esperti Pizzaiuoli campani partecipanti alla settima edizione del "Music Pizza Show", rassegna enogastronomica, itinerante, promossa dal quotidiano Roma e ideata e magistralmente coordinata dal presentatore ufficiale del "Campionato Mondiale del Pizzaiuolo", Enzo Calabrese (nella foto al Trofeo Caputo). Questa settimana il tour inizia da Nola, nel locale "Pizza e Fritti", il patron e chef Gennaro Galeota fiore propone una gustosa "Frittatina di pesce spada", con pesto di melanzane alla menta ed erba cipollina. Da Nola si arriva ad Aversa, da "Libro's" dove Valentino Libro e il suo stretto collaboratore Francesco Esposito, consigliano la "Montanara Special", una pizza frita poi ripassata al forno con fior di latte in cottura; all'uscita pomodorini, rucola, tagliata di entrecote argentina e glassa di aceto balsamico. Da Aversa a San Giorgio a Cremano, al ristorante - pizzeria "Il Marchese" qui il titolare Antonio Esposito ci presenta la sua "Marinara Estiva", con pomodorini gialli, cozze sgucciate, pecorino romano, prezzemolo e aglio. Dall'area vesuviana a Melito di Napoli da "Olio e Pomodoro Doc", dove Raffaele Dionisi ci suggerisce la "Melito Special": impa-

sto di carbone attivo, crema di Gorgonzola, nduja, pomodorini gialli e stracciata di bufala. Ci spostiamo al Parco del Vesuvio, a Terzigno, dove Aniello Falanga della pizzeria "Haccademia" presenta "A pizz ind'o rutiell", Vesuvio ai 3 Pomodori: San Marzano, pomodorini rossi del Vesuvio, pomodorini lapillo giallo, origano, aglio, basilico e olio EVO monocultivar. Chiudiamo le proposte di questa settimana a Napoli, al ristorante - pizzeria "Lucignolo BellaPizza" dove il papa' Pino e il giovanissimo campione Ivan Celio, propongono la "Cacio e Pepe": Cornicione ripieno fonduta di cacio e pepe, fior di latte e un filo d'olio. All'uscita si completa con guanciale, scaglie di parmigiano, basilico e pepe. Ivan con questa pizza ha vinto il "Campionato Mondiale del Pizzaiuolo" categoria Juniores. Su queste speciali pizze, i maestri pizzaiuoli consigliano di bere il vino frizzante "Spuma 66" delle "Cantine Mediterranee" di Vincenzo Napolitano. Partner della rassegna prestigiose aziende del mondo pizza, "Caputo il Mulino di Napoli", gli storici brand "Latticini Orchidea" del Gruppo Maiello e "Ciao il pomodoro di Napoli", Stefano Ferrara artigiano di forni a legna da tre generazioni, "Gi-



metal" azienda specializzata in attrezzature tecniche per pizzeria e "Caldo Pellet" ad Agropoli di Angelo Coppola, legna da ardere. La cerimonia di premiazione per l'evento è perfettamente curata da "Izzo Napoletano", dal 1951 forni elettrici, dalla "Regalsport" di Carlo Forte e dall'azienda "Caffè del Professore" rappresentata dal manager Rosario Gimelli. Ulteriori riconoscimenti sono offerti da "Villa Domi Ricevimenti" di Domenico Contessa, da "Ciro Gillini Gioielli" e dal "Palavelier" di San Giorgio a Cremano.

**DUM DUM REPUBLIC**

Templi di Paestum, c'è il dj set di Pau

Quattro giorni di musica non stop, in una tradizione ormai consolidata, per il Ferragosto del Dum Dum Republic, il beach club che sorge all'ombra dei Templi di Paestum, che chiama a raccolta tutti i suoi amici, per il grande happening sea front. "Zona Bastarda" è il dj set con cui Pau, frontman e fondatore dei Negrita, farà vibrare il dancefloor del Dum Dum, martedì 15 agosto dalle 17 alle 24, in una contaminazione estrema, fondendo insieme tanti generi musicali in una performance eclettica tra sonorità dancehall in cui il rock incontra il jazz funk, in un'esperienza solare e in un percorso artistico che farà ballare tutti gli aficionados, in un'atmosfera allegra con il ritmo in levare.