

ARCHIVIO GIRANAPOLI 2011-2023

30/08/2014

GIRANAPOLI, UN LUNGO VIAGGIO TRA CULTURA, TRADIZIONI E NOVITÀ

GiraNapoli è la nuova rubrica di Napoleggiamo che ci vedrà impegnati sul territorio cittadino alla scoperta di locali ed attività da consigliare a tutti voi. A partire da metà settembre, quindi, inizieremo il nostro viaggio attraverso le strade di Napoli. Un appuntamento da non perdere perchè con le nostre telecamere proveremo a suggerirvi delle simpatiche alternative per le vostre serate: ristoranti, pizzerie, discobar, caffetterie, ma anche piccole e grandi attività imprenditoriali per dare il giusto risalto a quanti, nonostante la perdurante crisi economica, hanno scelto di investire nella nostra città.

09/09/2014

MARANO DI NAPOLI: LUMACA, L'ANGOLO DEL GUSTO (VIDEO)

La nostra lunga passeggiata per le strade di Napoli e provincia alla scoperta di locali tradizionali e di nuove attività imprenditoriali ha avuto inizio oggi. A Marano, in via Baracca, abbiamo incontrato Marianna Cardone, giovanissima imprenditrice che con grande coraggio ha da pochi giorni inaugurato la sua nuova attività: "LuMaCa" è gastronomia, paninoteca e per i più golosi anche 'Cuopperia', il tutto con una gestione totalmente familiare che consente di mantenere un alto livello di qualità a costi contenuti. Marianna ha così realizzato il suo piccolo sogno, assecondando la passione per la cucina che le hanno trasmesso la nonna e la mamma. E proprio sua mamma e sua sorella la affiancano in questa avventura, che è iniziata nel migliore dei modi, con tanti clienti prima attratti dalla novità e poi estasiati dai gustosi piatti proposti sia a pranzo che a cena.

17/09/2014

CAPELLI, CHE PASSIONE...BLACK AND WHITE, LA RISPOSTA GIUSTA ALLE TUE ESIGENZE(VIDEO)

L'aspetto non è tutto nella vita, ma certamente curare la propria immagine è molto importante perché inevitabilmente rappresenta il nostro biglietto da visita. Relazionarsi con gli altri può essere più semplice nella fase iniziale se il look desta un'impressione positiva negli interlocutori, ma serve anche ad accrescere la propria autostima. Sobria o creativa? Spesso basta un taglio di capelli a definire il carattere della persona che ci sta di fronte. Il fai-da-te, in questi casi, non è mai consigliato. Meglio affidarsi a mani esperte di professionisti del settore, e per questo abbiamo chiesto un parere ad Alessandro e Lino, titolari del 'BLACK AND WHITE' in Vico Acitillo 55/b, Napoli. Un locale in stile moderno che si contraddistingue per la raffinata eleganza dei titolari che offrono ai clienti la possibilità di prenotare il proprio taglio ottimizzando così i tempi.

20/09/2014

BAIA: RISTORANTE 'DA NINI' DI ILARIA AULICINO, LA PERFETTA FUSIONE DI TRADIZIONE E CREATIVITÀ (VIDEO)

Scenario incantevole, ambiente elegante, e soprattutto una cucina dove tradizione e creatività si fondono in un'apoteosi irresistibile di gusto. I sapori classici dei prodotti migliori del territorio flegreo, la tranquillità del luogo, le tante proposte dello Chef, Ilaria Aulicino. Questo, e tanto altro, troverete al ristorante "Da Nini" al porto di Baia. Abbiamo intervistato Ilaria, ed è impossibile non rimanere affascinati e incuriositi percepandone la sincera emozione nella descrizione delle tante specialità da lei proposte quotidianamente nel suo ristorante. Traspire, in ogni sua parola, la grande passione che da sempre la anima in quello che lei stessa definisce come 'un viaggio sensoriale ed emozionale' Passione, dicevamo, ma anche uno studio approfondito perchè Ilaria non ha voluto lasciare nulla al caso, e anche per questo è alla continua ricerca di novità da proporre alla clientela del suo ristorante. Tanta qualità nelle pietanze, la rivisitazione di una cucina tradizionale che scandisce le stagioni, e proprio per questo Ilaria cambia continuamente abbinamenti e preparazioni in base al periodo dell'anno. Tutto quanto non possono descrivere le parole, proviamo a riproporvelo in questo ulteriore breve filmato che vi permetterà di apprezzare, tra l'altro, i perfetti accostamenti cromatici elaborati dallo Chef Ilaria Aulicino.

02/10/2014

NAPOLI: RISTORANTE 'LA PIAZZETTA', UN DELICATO VIAGGIO LUNGO LE VIE DEL GUSTO

Sapori antichi, profumi intensi, un'atmosfera raccolta e familiare, il senso innato della tradizione che nasce dalla conoscenza e dal rispetto della storia del territorio, la grande sensibilità di Franco: tutto questo è quello che vi propone il Ristorante "La Piazzetta", sito in Largo Celebrano 5, a Napoli, nel cuore del quartiere Vomero. Materie prime eccellenti, nella piena consapevolezza del naturale patrimonio partenopeo, e l'impegno totale mirato esclusivamente a raggiungere l'eccellenza nella preparazione delle pietanze per soddisfare pienamente la clientela. Franco e lo staff della piazzetta compiono quotidianamente sforzi congiunti tesi ad offrire proposte gastronomiche sempre diverse, aggiungendo a tutti i loro piatti quell'ingrediente che non si trova al mercato ed è conosciuto con il nome di 'PASSIONE'. Cucina tradizionale, dicevamo, ma non manca assolutamente la creatività, tanto che alcuni piatti 'classici' sono stati arricchiti in maniera del tutto sorprendente e gustosa. Perchè a volte, per realizzare qualcosa di straordinario, occorre unire l'esperienza e la fantasia, come capirete ascoltando le parole di Franco, che si è gentilmente concesso ai nostri microfoni:

05/10/2014

TAEKWONDO E KICKBOXING: INTERVISTA A GIANLUCA AMATO - HAWK TEAM - HIGH PERFORMANCE

Il fascino delle arti marziali sta contagiando sempre più appassionati di ogni età. E' il caso, ad esempio, del Taekwondo, disciplina coreana, con il più alto numero di praticanti nel mondo. Di questo e tanto altro abbiamo parlato con Gianluca Amato (HAWK TEAM, Palestra High Performance), V DAN Taekwondo ITF (Consigliere Federale), e V° Kickboxing (Maestro Federale CONI) nell'intervista che vi proponiamo di seguito:

05/10/2014

NAPOLI: SEBEZIA GUSTO & CULTURA, INAUGURATA LA PASTICCERIA VOLPE. LUNEDÌ 6 OTTOBRE PRENDERANNO IL VIA ANCHE I CORSI DI FORMAZIONE

Il nuovissimo centro polifunzionale Sebezia ha ufficialmente dato il via alle attività con l'inaugurazione della Pasticceria curata direttamente da uno dei soci, il Vice Presidente della Federazione Internazionale Pasticcieri, Gennaro Volpe. Una struttura meravigliosa, dotata di tutti i comfort e delle più moderne attrezzature, interamente dedicata al mondo della enogastronomia, dell'alta cucina e della formazione. Vi mostriamo in un breve video, alcune immagini della Pasticceria-Caffetteria-Lounge Bar Volpe: Una grande esperienza nel settore della Pasticceria, anche in qualità di docente, e finalmente Gennaro Volpe, come ascolterete nell'intervista che vi proponiamo di seguito, ha realizzato il suo sogno: una scuola con tanti allievi ai quali trasmettere le sue conoscenze e soprattutto la sua passione per quella che rappresenta una vera e propria eccellenza per la nostra regione. Emozione e determinazione anche nelle parole di Daniela Nazzaro, project Manager del Gruppo Sebezia. Una giovane imprenditrice con idee chiare e progetti ambiziosi, pronta ad essere non solo una delle "menti organizzative" ma anche a rimboccarsi le maniche e mettersi in prima linea per essere sempre pronta a rispondere alle esigenze della clientela, ma soprattutto desiderosa di dare valore al nostro territorio trasmettendo un'immagine positiva a livello nazionale ed internazionale. Ecco le sue dichiarazioni:

13/10/2014

TEATRO: MANNAGGIA A FREUD... L'INTERVISTA AL REGISTA, ROBERTO CICCARELLI (VIDEO) LO SPETTACOLO ANDRÀ IN SCENA AL DIANA, IL 2 DICEMBRE CON INIZIO ALLE ORE 20.30

Si dice che la musica e il sorriso siano l'essenza della vita, il lato migliore che porta ognuno di noi a mettere da parte, anche solo per un attimo, ogni tipo di problema. Da dieci anni a questa parte, Roberto Ciccarelli, medico di professione e artista poliedrico per passione, dedica parte del suo tempo libero alla stesura di musiche, canzoni, e spettacoli teatrali con una doppia finalità: far rider il pubblico in sala, e regalare un sorriso a chi, purtroppo, motivi per sorridere davvero non ne ha. Quest'anno la sua compagnia andrà in scena il 2 dicembre, al Teatro Diana, interpretando 'Mannaggia 'a Freud...' uno spettacolo che vedrà una continua alternanza di esilaranti scene di cabaret, canzoni e balli, così come ci ha raccontato Roberto Ciccarelli nell'intervista che ci ha gentilmente concesso e che vi proponiamo di seguito: Ad affiancare Roberto sul palco, quindi, gli 'amici del cuore', quelli che hanno avuto modo di conoscerlo e apprezzarlo per la sua professionalità e competenza nel suo lavoro, e hanno dato immediata disponibilità a seguirlo in questa entusiasmante avventura. Ci preme ribadire che l'intero incasso sarà devoluto in beneficenza, all'Associazione Sorridi Konou Konou Africa, nata nel 2013 da una lodevole iniziativa di un gruppo di professionisti campani che portano aiuto sanitario e assistenziale ai poveri del terzo mondo dal 1996. Dall'Amazzonia al Benin, la solidarietà per questi coraggiosi sognatori non conosce confini, e questo è un progetto umanitario che va assolutamente portato all'attenzione di tutti affinché possa essere adeguatamente sostenuto. Per informazioni e prenotazioni biglietti cliccare qui:<https://www.facebook.com/acchiappasogni2014?fref=ts>

04/11/2014

'MANNAGGIA 'A FREUD', TEATRO E SOLIDARIETÀ. LE VIDEOINTERVISTE A G. ESPOSITO ED E. DI SALVO

Il 2 dicembre, al Teatro Diana di Napoli, andrà in scena 'Mannaggia 'a Freud', spettacolo ideato da Roberto Ciccarelli sulla scia di altre rappresentazioni che negli anni passati hanno avuto grande successo (clicca qui per l'articolo con la videointervista al regista <https://www.napoleggiamo.it/articolo.php?id=12979>) Importanti sono le finalità dello spettacolo, perchè l'incasso, come in tutte le altre occasioni, sarà devoluto in beneficenza. Destinataria dei fondi raccolti sarà l'associazione Sorridi Knou Knou Africa Onlus, che offre solidarietà, beneficenza e assistenza ai Paesi disagiati, in

particolare all'Africa, attraverso tra l'altro, attività medico-chirurgiche, la costruzione di pozzi, la creazione e ristrutturazione di scuole, le adozioni a distanza. A tal proposito, abbiamo intervistato il Professor Enrico di Salvo, medico chirurgo e Presidente dell'associazione: < Tra gli sponsor dello spettacolo, anche quest'anno in prima linea c'è la CESPORT ITALIA, grazie alla unanimamente riconosciuta sensibilità del suo Presidente, Dottor Giuseppe Esposito. La CESPORT ITALIA è radicata sul territorio partenopeo da oltre 30 anni e si occupa principalmente di attività acquatiche sia a livello amatoriale che agonistico con molte squadre nei campionati nazionali, ma offre anche corsi per diversamente abili e bambini autistici, come ci racconta in una interessante intervista il Dottor Esposito:

07/11/2014

NAPOLI: GRANDE SUCCESSO PER CRISTINA CHIABOTTO AL V&V DRINK ART DI VIA MERLIANI (VIDEO) PRESENTATO OGGI IL LIBRO 'DI NOTTE CONTAVO LE STELLE'

Al V&V Drink Art di Via Merliani, Cristina Chiabotto ha presentato oggi il suo libro 'Di notte contavo le stelle'. Il trionfo del 2004, quando si aggiudicò l'ambito titolo di Miss Italia, è stato solo un trampolino di lancio per la poliedrica artista piemontese che ha riscosso grandi successi televisivi, passando con disarmante disinvoltura da 'Ballando sotto le stelle' alle 'Iene' per essere poi ancora protagonista di trasmissioni seguitissime come il Festivalbar, 'Scherzi a Parte' e 'Controcampo'. 10 anni di carriera vissuti a velocità supersonica e festeggiati nel miglior modo possibile proprio con l'uscita del suo libro. Un racconto in cui si intrecciano sogni e delusioni, amicizie ed amori, desideri ed aspettative. Riuscirà Clara, la protagonista di queste pagine, a far convivere sentimenti e successo? Cristina oggi ha sorpreso tutti strappando applausi e sorrisi. Elegante, spigliata, capace di catalizzare l'attenzione dei presenti attraverso riflessioni profonde sulla sua vita, ma anche dotata di uno straordinario umorismo. Non sono mancati gli accenni scaramantici che hanno provocato grande illarità nei presenti, come avrete modo di apprezzare nel filmato che abbiamo realizzato:

08/11/2014

NAPOLI: IL GRAN CAFFÈ GAMBRINUS È SEDE REGIONALE DELLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER CAMPANIA.

Nelle splendide sale del Gran Caffè Gambrinus, salotto storico culturale per eccellenza della tradizione partenopea, è stata inaugurata, lo scorso 6 novembre, la Fondazione Italiana Sommelier Campania. Ad introdurre l'evento e a rappresentare la Famiglia Sergio /Rosati, Romina Sodano, responsabile Eventi del Gran Caffè Gambrinus & project manager enogastronomica per lo stesso. Tra i relatori Franco Maria Ricci, Presidente Nazionale Fondazione Italiana Sommelier e Carmela Cerrone, Presidentessa della Fondazione Italiana Sommelier Campania Ha moderato i lavori Anna Copertino, Direttore amministrativo di Road Media News SAS – Road TV Italia. Sono stati presentati ed illustrati i programmi e le modalità di adesione all'organizzazione che nasce dall'esigenza di parlare e vivere il vino in modo semplice e diretto, raccontandolo innanzitutto attraverso la storia del suo territorio. Una filosofia del tutto innovativa che sarà materia di studio nei futuri corsi della Fondazione Italiana Sommelier Campania. Un chiaro segnale di crescita che punta anche alla tutela del consumatore, perché la storia del vino sarà raccontata non solo dalla sua etichetta ma anche attraverso la diretta conoscenza del territorio da cui nasce. Tutto questo servirà anche a qualificare la figura professionale del Sommelier e a valorizzare la cultura del vino. Il Gran Caffè Gambrinus, oltre ad essere stato elegante location della presentazione, è ufficialmente sede regionale della Fondazione Italiana Sommelier Campania. Sarà inaugurata a stretto giro una targa della Fondazione, che sarà affissa all'entrata del Gambrinus, ad ulteriore conferma del rapporto sempre più viscerale tra lo storico Caffè di Piazza Trieste e Trento ed il territorio partenopeo.

13/11/2014

TEATRO: VIDEO- INTERVISTA A ROBERTO CICCARELLI, REGISTA DELLO SPETTACOLO 'MANNAGGIA 'A FREUD'

2 dicembre, ore 20.30, Teatro Diana, Napoli. Segnate questa data perché sarà il vostro appuntamento da non perdere con il buonumore e con la solidarietà. Andrà infatti in scena 'Mannaggia a Freud', spettacolo comico-musicale di Roberto Ciccarelli con incasso devoluto in beneficenza all'Associazione Sorridi Africa Knou Knou Onlus. L'introduzione sarà curata da Mario Porfito, affermato attore di cinema, tv e teatro, protagonista tra l'altro della famosa serie tv 'La Squadra' e della soap opera 'Un posto al sole', gli arrangiamenti musicali saranno del Maestro Ciro Cascino che sarà accompagnato da uno straordinario gruppo di musicisti, mentre il corpo di ballo sarà quello del Centro Danza di Maria Teresa Spena. Il regista dello spettacolo Roberto Ciccarelli ci ha concesso una simpatica intervista durante la quale non sono mancate gag spontanee, piccolo antipasto del 'ricco menù' di risate che sarà servito a tutti coloro che seguiranno dal vivo lo spettacolo.

29/11/2014

MUSICA: VIDEO-INTERVISTA AI 'BACKING NOISE'

I 'Backing Noise' sono un gruppo che potremmo definire amatoriale o magari sperimentale, ma il loro modo di fare musica è assolutamente caldo e coinvolgente. Nella piacevole intervista che ci hanno concesso, hanno mostrato passione ed emozione, prerogative importantissime per poter trasmettere al pubblico le giuste sensazioni durante i loro concerti. La musica ci anima, ci rende felici o magari pensierosi, ma resta per ognuno di noi 'compagna' inseparabile di vita perché evoca ricordi e accende nuovi sogni, ed è proprio per questo che i Backing Noise ascoltano attentamente le esigenze dei loro fan che li aiutano a trovare i 'pezzi' giusti per arrivare dritti al cuore. Una scaletta in continuo aggiornamento, che si evolve in base alle serate e alle esigenze del pubblico. Artisti non professionisti eppure poliedrici, ragazzi che la musica la portano dentro e quando si ritrovano tutti insieme sul palco riescono ad indirizzare le loro energie in un'unica direzione, grazie allo straordinario feeling umano ed artistico che li lega. E quando le luci si abbassano, e partono le prime note, la musica non è più solo nel suono degli strumenti e nelle parole di una canzone, perché la si può 'leggere' e ascoltare anche nei loro occhi, nei loro sorrisi, nella semplicità assoluta con la quale regalano, a chi li ascolta, la possibilità di sognare per qualche ora.

06/12/2014

GAMBRINUS, PEPE, PANSÀ, VOLPE E SIRICA: CINQUE STORICHE PASTICCERIE UNITE DA UN UNICO PROGETTO.

'In cinque tutti in uno', i fantastici cinque e tutta la forza della tradizione, della cultura del gusto, della scelta esclusiva di ingredienti di alta qualità, delle tecniche di lavorazione e, perché no, di quel tocco di fantasia che rende speciale e personalizza anche un dolce che non è storicamente 'napoletano' come il panettone. Questo il progetto amizioso nato da un'idea del Gambrinus e condiviso con altri 4 maestri pasticceri 'storici': Pansa, Pepe, Sirica e Volpe, in rigoroso ordine alfabetico. Di seguito, vi mostriamo le interviste che ci hanno cortesemente rilasciato. Pasticceria Pansa. Mastro Dolciere Pepe Pasticceria Sabatino Sirica Pasticceria Gennaro Volpe Gran Caffè Gambrinus Cinque straordinari professionisti che ieri hanno deliziato con i loro panettoni curiosi e addetti ai lavori che hanno affollato le sale dello storico Caffè Gambrinus per assistere alla conferenza stampa di presentazione e hanno poi ovviamente degustato in 'anteprima' alcuni dei prodotti che si potranno poi trovare nelle rispettive pasticcerie. L'incontro è stato presentato da Romina Sodano, coadiuvata da Massimiliano Rosati, co-proprietario del Gambrinus. Nulla è stato lasciato al caso, e proprio per questo è stato possibile degustare anche alcuni liquori, specialità di un'altra azienda storica del settore, la 'Di Meo'. in rappresentanza della Federazione italiana Sommelier, inoltre, era presente il Presidente, Carmela Cerrone, che abbiamo intervistato: Infine, vi proponiamo un ampio stralcio della conferenza stampa, moderata e presentata da Romina Sodano, durante la quale il Gran Caffè Gambrinus ha premiato con una targa il Maestro Pasticciere Sabatino Sirica

06/12/2014

LIBRI: PRESENTATO IERI 'CARA ESMERALDA,...', VINCITORE DEL PREMIO PREMIO LETIZIA ISAIA 2014.

Nella Biblioteca Emeroteca comunale di San Giorgio a Cremano (NA), nella meravigliosa cornice di Villa Bruno in Via Cavalli di Bronzo n° 20, si è tenuta ieri la conferenza di presentazione del libro "Cara Esmeralda,...", di Luigi Di Raffaele. A presentare e moderare l'incontro, organizzato in collaborazione con l'Associazione "La Bottega delle parole", è stata Enrica Buongiorno, giornalista de "Il Mattino". Nel corso della serata, Mario Donato Pilla ha letto alcune pagine del libro, già vincitore del premio Letizia Isaia 2014. Pochi minuti prima della presentazione, l'autore ci ha gentilmente concesso un'intervista che vi mostriamo di seguito: Tanti spunti di riflessione interessanti sono emersi dalla lettura di alcuni brani del libro, come potrete vedere in questo stralcio della conferenza stampa che vi proponiamo.

07/12/2014

DOLCI NATALIZI, CHE PASSIONE! LA PASTICCERIA VOLPE CI SVELA QUALCHE INTERESSANTE SEGRETO

Si avvicina il Natale e come da tradizione sulle tavole imbandite non potranno mancare i classici dolci che contribuiscono già con i loro odori a creare un'atmosfera di festa. Dal panettone milanese, alla cassata siciliana, dalla pastiera al roccoco, dagli struffoli ai mustaccioli l'ampia scelta di sicuro accontenterà tutti i gusti. Come ci ha però spiegato il maestro Pasticciere Gennaro Volpe, titolare dell'omonima pasticceria sita in Napoli al Viale Colli aminei 225, se le paternità dei dolci appartengono a regioni differenti, la 'maternità' degli stessi è sempre più marcatamente napoletana, nel senso che grazie alla fantasia e all'utilizzo di materie prime eccellenti, anche prodotti 'nati' altrove, come il panettone, sono stati totalmente assorbiti e rialaborati fino a renderli davvero irresistibili. Non a caso, Gennaro Volpe ha presentato due varietà di questo dolce, ed entrambe hanno riscosso un grandissimo successo nella giornata dedicata all'evento 'In cinque tutti in uno' tenutosi al Gambrinus. best audemars pignet replica watches Audemars Pignet Replica I dolci di Gennaro Volpe, vicepresidente della Federazione Internazionale Pasticcieri, si contraddistinguono per genuinità, qualità e raffinatezza, perché da vero esperto, ama curarne ogni singolo aspetto, come dimostrano i tanti attestati e premi che ha ricevuto in questi anni. Vi proponiamo quindi l'intervista che ci ha concesso proprio per parlarci dei dolci natalizi:

07/12/2014

NAPOLI: 'I MILLE VOLTI DELL'ARTE', UN SUCCESSO ANNUNCIATO PER L'ASSOCIAZIONE NAPOLARTE.

E' stata inaugurata ieri la terza edizione de "I 1000 volti dell'arte", manifestazione organizzata dall'associazione culturale "Napolarte". Veramente incantevole la location scelta quest'anno, l'istituto Antoniano Padri Rogazionisti ai Colli Aminei, con ampie sale e terrazze con vista mozzafiato su una splendida Napoli. Impossibile non notare in alto la vista del Castel Sant'Elmo o nella posizione opposta l'imponente chiesa di Capodimonte. In mostra l'arte a tutto tondo, dall'esposizione di dipinti a sculture, da presepi all'artigianato partenopeo, ben ventidue gli artisti presenti tutti diversi in stile. E quindi un grazie speciale va ad Armando Vano, Presidente dell'associazione culturale Napolarte, organizzatore dell'evento nonché artista con opere in esposizione, per essere riuscito ancora una volta ad attirare numerosi napoletani verso una ricchezza inestimabile che la nostra città offre. Il tutto con ingresso gratuito e con un ampio parcheggio a disposizione dei visitatori. Di seguito, vi mostriamo l'intervista che ci ha gentilmente concesso ieri: Panerai Replica Watches Panerai Replica Tantissime le opere in esposizione e le ampiissime sale messe a disposizione dall'istituto Antoniano Padri Rogazionisti contribuiscono sicuramente a renderle estremamente fruibili ai visitatori, che possono stazionare con calma di fronte a questi piccoli capolavori d'arte, dei

11/12/2014

LIBRI: PRESENTATO IERI 'QUANDO FAI LE CURVE FALLE SEMPRE IN SECONDA' DI BRUNO VILLANI

La libreria 'Io Ci Sto' sita in via Cimarosa 20 ha ospitato ieri il 'salotto Primavera Arte di Ilva Primavera' che ha regalato oltre due ore di arte, cultura ed intrattenimento che hanno avuto come ospite d'eccezione Bruno Villani, autore del libro 'Quando fai le curve falle sempre in seconda. Un angolo, quello creato da ilva, quasi incantato, dove nulla è lasciato al caso e dove l'arte trova le più alte e svariate forme di espressione. Perfetta e dinamica l'organizzazione dell'evento, che è iniziato alle 17.30 con l'esposizione delle opere di alcuni artisti. Alle 18.00 è scattata invece con puntualità davvero svizzera l'ora della poesia, con Argia Di Donato, Elena Varriale, Luciano Galassi, Giovanni Baiano e Franco Scollo che si sono rapidamente alternati riscuotendo il caloroso applauso dei numerosi presenti. Di seguito, il video realizzato mentre declamavano i versi scelti per l'occasione: Alle 18.30, è iniziata la conferenza stampa di presentazione del libro di Bruno Villani, con la Dottoressa Anna Cigliano e la Dottoressa Cinzia Del Giudice in qualità di relatrici. Sono state lette alcune pagine che hanno svelato almeno in parte la trama del libro. Un contributo fondamentale, in tal senso, è arrivato proprio dall'autore, che ha ripercorso brevemente alcuni momenti della sua vita che lo hanno ispirato, ha offerto molti spunti di riflessione e con grande lucidità si è soffermato sugli elementi fondamentali della sua opera. Vediamo di seguito uno stralcio della conferenza stampa e poi l'intervista esclusiva rilasciata alla nostra redazione dall'autore: L'intervista esclusiva all'autore Bruno Villani: La moderatrice, Ilva Primavera, è poi diventata protagonista assoluta interpretando alcuni pezzi storici della canzone napoletana che ha inserito nel suo nuovo album. Una voce da brividi, in particolare quando con grande passione ha cantato 'Era de Maggio'. Ilva ci ha gentilmente concesso una breve intervista e di seguito ve la proponiamo regalandovi, in coda, un piccolo stralcio della sua esibizione, accompagnata unicamente dalla fisarmonica del bravissimo Angelo Mosca:

12/12/2014

NAPOLI: LE ECCELLENZE DEL VINO NELL'EVENTO 'CINQUE GRAPPOLI DELLA CAMPANIA 2015' AL GAMBRINUS

Ancora una volta le sale del Gran Caffè Gambrinus hanno confermato di essere sempre più il cuore pulsante della città per quanto riguarda la promozione delle eccellenze campane. Ieri sera, infatti, il salotto storico per eccellenza di Napoli ha aperto le sue porte ad un evento di grande prestigio internazionale, visto che i protagonisti assoluti sono stati i migliori vini della Campania. Organizzata in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier Campania, la serata è stata condotta dalla giornalista Elisabetta Donadono e ha avuto come graditissimo ospite istituzionale l'Assessore Regionale al Turismo e ai Beni Culturali Pasquale Sommese. Una presenza importante che è anche un segnale della presenza forte delle istituzioni nelle occasioni in cui si propongono iniziative che mirano ad evidenziare le eccellenze del nostro territorio. Vediamo uno stralcio della conferenza stampa: Ad Antonio Sergio, uno dei proprietari del Gambrinus è stata consegnato il diploma di sommelier onorario. La serata è stata arricchita dalle prelibatezze degli chef Pietro Parisi, Enza Perna ed Enzo Ventre, e non è mancato il momento dedicato all'arte, con la bravissima pittrice Pina Candileno. Oltre 20 le aziende campane coinvolte in questo intrigante evento, che ha attirato numerosi curiosi e appassionati che hanno rapidamente riempito le sale del Gambrinus e hanno potuto degustare buonissimi vini oltre che ascoltare direttamente dai produttori le caratteristiche e la storia del territorio da cui provengono. A questo proposito, abbiamo intervistato Maura Sarno, e Luigi Tecce, e di seguito vi proponiamo il loro contributo: Luigi Tecce

13/12/2014

MUGNANO DI NAPOLI: CAFFETTERIA DE ROSA, AMORE A PRIMA VISTA..

Nel nostro viaggio tra le strade di Napoli e provincia alla ricerca di locali interessanti da sottoporre alla vostra attenzione, ci siamo fermati alla Caffetteria - Punto Snai - De Rosa, in via Napoli 77/79, Mugnano, che nei giorni scorsi ha festeggiato i due anni di attività. Un piccolo gioiello curato e custodito con grande attenzione non solo dai responsabili, ma da tutti i dipendenti, pronti ad accogliere la clientela con un sorriso che è sempre più difficile da trovare. panerai replica watches L'ambiente è curato in ogni minimo dettaglio, nulla è stato lasciato al caso nella pianificazione del locale, e quello che è stato necessario cambiare in corso d'opera è stato rapidamente modificato, a dimostrazione che la forza delle idee porta risultati concreti anche in un momento di grave difficoltà economica. Affidabilità e serietà sono testimoniati anche dalla recente partnership instaurata con la SNAI, e proprio al corner delle scommesse è riservato un ampio spazio. La Tv satellitare cosente alla clientela di seguire gli eventi più importanti in diretta, comodamente seduti nella sala esterna, che nei mesi invernali viene chiusa e riscaldata per assicurare il massimo confort. Un ampio spazio è stato riservato anche alla Caffetteria, con la consapevolezza che ' 'a tazzuelli 'e café' resta un piacere irrinunciabile per i napoletani, legatissimi alle tradizioni e abituati a gustarla rigorosamente bollente. Per i golosi, ogni mattina, cornetti, brioches e pizzette di qualità superiore sono una tentazione a cui è davvero difficile resistere. Come recita un vecchio adagio, 'anche l'occhio vuole la sua parte', replica watches e l'impatto immediato che offre la Caffetteria De Rosa è quello di un colpo di fulmine. Basta entrare, per esserne irrimediabilmente e piacevolmente stregati. Di seguito, vi proponiamo l'intervista che abbiamo realizzato con Maria Imperatore, Fabiana Tozzi e Salvatore De Rosa:

17/12/2014

BAIA: AL RISTORANTE 'DA NINI', IL 19/12, 'CARTASSAGGI, IL TERRITORIO INTERPRETATO A TAVOLA'

Riportare le eccellenze campane ai loro fasti, realizzare con i prodotti del territorio quei piatti legati alla classica tradizione arricchendoli con un tocco di fantasia, servendo il tutto in modo da renderlo anche 'visivamente' irresistibile. E' questa la 'sfida del gusto' lanciata da Ilaria Aulicino, Chef del rinomato ristorante 'Da Nini', che si trova nel Porto di Baia. 'Cartassaggi, il territorio interpretato a tavola' è un progetto che parte da lontano, e mira a promuovere i prodotti sani ed una cucina territoriale di grande qualità a costi accessibili. Venerdì 19 dicembre, quindi, al Ristorante "da Nini", sarà possibile gustare tre piatti elaborati da Ilaria Aulicino su una varietà di prodotti certificati e stagionali, selezionati nel territorio di Napoli, nell' area vulcanica di produzione, del Vesuvio e Campi Flegrei, in abbinamento a 3 Vini dei Vulcani, selezionati da "La Cantina dei Parchi" . Per tutte le informazioni: Nini' il Ristorantino Porto di Baia, Bacoli [Na] Tel. 081.868.86.71 Contatti Enzo di Meo Tel.388.48.41.083 Email terrennarate@gmail.com

17/12/2014

NAPOLI: I DISCEPOLI DI ART (BLAKEY), IL JAZZ IN PAROLE, MUSICA ED IMMAGINI AL NEW AROUND MIDNIGHT

Con classe, fascino ed eleganza, ieri sera al New Around Midnight (via Bonito, Napoli), Mariagrazia Liccardo ha dato anima e voce alla serata dedicata al Jazz, ed in particolare al sassofonista Stan Getz. Con Michelangelo Iossa nel ruolo di curatore, ideatore e moderatore dell'evento, i Discepoli di Art Blakey, hanno presentato un album del 1962: "Jazz Samba". Non solo un mini concerto/reading, ma piuttosto un racconto che, grazie anche alle atmosfere soffuse del locale, alla dettagliata introduzione di Michelangelo Iossa, al sottofondo musicale di Dario Bassolino al pianoforte, e alle voci di Marco Francini e Mariagrazia Liccardo ha di fatto letteralmente trasportato indietro nel tempo gli spettatori. Vediamo qualche immagine del racconto fatto dai protagonisti della serata: www.bassreplica.com Un progetto ambizioso ma evidentemente concreto, quello di Mariagrazia e del suo gruppo "I discepoli di Art", impreziosito dalla voce, dalla personalità e dal carisma della cantante. La serata di ieri e' stata solo il preludio a quella che si terrà il 26 dicembre, sempre al N.A.M. un locale che ha riservato un angolo importante alle esibizioni dal vivo, grazie alla sensibilità artistica di Laura Intelligenza, che punta a farne il luogo di ritrovo di tutti gli amanti della buona musica. Due programmi, quello di Mariagrazia e quello di Laura, che si sono unificati per una serata e che daranno sicuramente luogo ad altri eventi, a partire appunto da quello già programmato per il 26/12. Di questo, e ovviamente di musica, abbiamo parlato con entrambe, nell'intervista che vi proponiamo di seguito:

20/12/2014

MARANO: PALESTRA 'CENTRO SPORT ITALIA', PASSIONE E COMPETENZA AL SERVIZIO DELLO SPORT

Lo sport è passione, divertimento, momento di condivisione e di cura per il corpo, l'anima e la mente. Ma in molti casi è anche agonismo, sfida, voglia di scoprire e superare i propri limiti. Perché tutto questo avvenga però in maniera corretta, è necessario che qualunque attività sia eseguita sotto la guida attenta di chi, nel settore, ha la giusta professionalità ed esperienza decennale. E' il caso, ad esempio, del Centro Sport Italia, palestra polifunzionale sita in via Norvegia 1, a Marano di Napoli. Da oltre 20 anni, Peppe Trombetta, coadiuvato dalla sua famiglia, la gestisce con la massima cura, assicurando ai suoi iscritti un attento e competente supporto. Non solo body building, ma anche tante attività diversificate, con metodologie di allenamento rivoluzionarie e totalmente naturali che in questi anni hanno dato risultati straordinari sia in ambito agonistico che in quello amatoriale. Un altro aspetto importante è quello legato all'ambiente: sale ampie dedicate ad ogni disciplina, perché è necessario che gli atleti possano disporre del giusto spazio per eseguire al meglio gli esercizi. Tutto questo, e molto di più, in un clima di grande amicizia e familiarità, che contribuisce in maniera determinante a far sì che la palestra sia frequentata da coppie, o addirittura da intere famiglie, visto che ognuno può dedicarsi all'attività sportiva che preferisce. Peppe e Viviana Trombetta ci hanno gentilmente concesso una breve intervista che di seguito vi mostriamo:

22/12/2014

NATALE, DOLCI E TRADIZIONE: LA PASTICCERIA VOLPE PRESENTA LA SUA RICCHISSIMA VETRINA

Fervono i preparativi per Natale che è ormai alle porte, e come vuole la tradizione sulle tavole imbandite non mancheranno assolutamente i dolci. Per parlarne dettagliatamente, siamo stati ospiti della Pasticceria Volpe, sita in Viale Colli Aminei 255 - Napoli, gestita dal Maestro Pasticciere Gennaro Volpe, Vicepresidente della Federazione Pasticcieri, più volte premiato da giurie internazionali nelle gare in cui ha presentato le sue specialità. Vi proponiamo, di seguito, i due video realizzati dalla nostra Redazione: nel primo, potrete seguire l'intervista che ci ha rilasciato il Maestro Pasticciere Gennaro Volpe, nel secondo, invece, potrete osservare una parte dello straordinario assortimento di dolci che vi attende nella sua Pasticceria: I Dolci della Pasticceria Volpe:

11/01/2015

MUSICA: DANILO FESTINESE, EMOZIONI E LACRIME NELLA SERATA DEDICATA A PINO DANIELE AL V&V DRINK ART, GRANDE ESIBIZIONE DELLA BAND IN MEMORIA DEL CANTAUTORE PARTENOPEO

La musica è da sempre un messaggio universale e trasversale che unisce con un fil rouge persone che abitano negli angoli più disparati del mondo. Gli episodi più importanti della vita di ognuno di

noi sono spesso legati al ricordo di una canzone, e riascoltandola per caso, emergono con tutto il carico di sensazioni ed emozioni che gelosamente conserviamo. Le corde dell'anima, e quelle della sua chiatarra: nelle parole del musicista Danilo Festinese, che abbiamo intervistato ieri sera, in occasione di una sua serata al V&V Drink Art di via Merliani - Napoli, l'inevitabile tristezza per la prematura scomparsa di Pino Daniele, che è stato e resta un mito per chi, come appunto Danilo, è cresciuto e si è appassionato ascoltandone le canzoni. Danilo Festinese vive la musica così come noi amiamo immaginarla: tra la gente, con i suoi concerti, regalando e contemporaneamente vivendo delle vibrazioni che possono nascere solo attraverso il contatto diretto con i fan. Condivisibile e da sottolineare, quindi, la sua scelta di cambiare totalmente la scaletta inizialmente prevista (la serata era ovviamente stata programmata con molto anticipo) e trasformarla in uno strepitoso tributo al grandissimo Pino Daniele. Straordinaria la performance della sua band, difficile se non impossibile trattenere le lacrime

11/01/2015

NAPOLI: GRANDE SUCCESSO PER IL 'SALOTTO CULTURALE' DI ILVA PRIMAVERA STAVOLTA AD OSPITARE LA MANIFESTAZIONE D'ARTE È STATA LA BIBLIOTECA B. CROCE, IN VIA DE MURA

Unire generazioni diverse è possibile, soprattutto se si cerca di farlo attraverso l'arte in ogni sua forma. Questo è il progetto che Ilva Primavera continua a portare avanti, coinvolgendo con la sua passione tantissime persone. Venerdì 9 gennaio, alla Biblioteca B. Croce, tra l'altro, sono state esposte le opere di importanti artisti, quali Nadia Basso, Maurizio Bonolis, Frank Dedo, Bruno Spagnolo, Valeria Viscione, Sara Viscione, Vincenzo Tesone, Vittorio Musella, Nello Caruso, Annamaria Forte, Antonella Della Volpe, Susi Provenzale, Raffaele Letizia (Paolo Neri), ed è stato dato ampio spazio alla poesia e alla letteratura grazie agli interventi di Elena Varriale, Argia Di Donato, Rita Esposito, Luciano Galassi, Giovanni Baiano e Franco Scollo. Vi mostriamo le immagini delle poesie mirabilmente declamate nella circostanza: Successivamente è stato presentato il libro "Un sogno meraviglioso" del giornalista scrittore Pietro Nardiello, e c'è stata la graditissima sorpresa dell'arrivo dello scrittore Maurizio De Giovanni, del quale vi mostriamo una significativa dichiarazione: Il gran finale non poteva che essere dedicato al momento musicale di Ilva Primavera, che ha commosso tutti cantando Napule è in memoria di Pino Daniele e poi ha offerto un saggio delle sue straordinarie capacità vocali con un brano classico della canzone partenopea, accompagnata dal Maestro Rosario Attanasio mandolinista del gruppo musicale "I Cantori di Napoli" e in seguito de "I Cantori di Sergio Bruni e del gruppo musicale "I Marechiaro", per il quale cura gli arrangiamenti. Nel video che vi mostriamo di seguito, alcune immagini della conferenza stampa:

10/02/2015

MANINART, LA RISCOPERTA DELL'ARTIGIANATO. LA MOSTRA È IN CORSO DI SVOLGIMENTO A NAPOLI E SI TERRÀ FINO AL 15/2 NELLA CHIESA DI SAN BIAGIO MAGGIORE

Nel cuore del centro storico di Napoli, in una delle vie più caratteristiche, San Gregorio Armeno, presso l'antica Chiesa di San Biagio Maggiore, dal 9 al 15 febbraio sarà possibile ammirare una mostra mercato dedicata all'artigianato intitolata "ManinArt". Un collettivo di artisti, "la tribù dell'artigianato", ha dato vita a tale evento al fine di riportare l'attenzione meritata su un'attività che da sempre fa parte della storia e della cultura partenopea e nn solo,ciòè l'artigianato. La sorpresa sta nel fatto che contrariamente a ciò che ci si potrebbe aspettare da una mostra del genere, Oroggi da donna alcuni degli artisti impegnati sono veramente molto giovani. Ciò a riprova del fatto che l'arte di realizzare usando le mani, appassiona le persone a prescindere dall'età. Tutti questi artigiani un po' per stile di vita, un po' per reazione alla crisi, un po' per coscienza civile e sociale hanno posto la loro attenzione sulla difesa della natura ed iniziato a realizzare oggetti utilizzando materiali poveri quali plastica, lattine, carta e cartoni, filati e fettucce o riciclando tutto ciò che gli dava ispirazione come ad esempio bulloni, cavi elettrici, tubi etc. Non mancano opere fatte con argilla, bronzo, legno, cuoio, pelle, ottone, rame e pietre dure, insomma ce n'è per tutti i gusti e tutte le tasche. I visitatori potranno ammirare gli oggetti più svariati, dai gioielli alle maschere, dalle suppellettili alle borse fino agli immancabili presepi, da sempre vanto dell'arte napoletana. Proprio in questa settimana dedicata all'amore, con San Valentino di mezzo, questi artigiani rendono palpabile la passione che dedicano alla realizzazione di quelle che definiscono proprie "creature", tutte rigorosamente realizzate a mano in soluzioni uniche ed irripetibili. Durante tutta la settimana gli appassionati potranno assistere a laboratori e alle realizzazioni di oggetti di vari materiali e seguire tutte le varie fasi, dal nulla alla materializzazione di un'idea. La mostra è aperta ogni giorno dalle 10 alle 19 e l'ingresso è gratuito. Non mancate, e se siete alal ricerca di qualche gustosa anteprima, guardate le interviste che abbiamo realizzato con alcuni degli artigiani della mostra: Elisa Lanna - Gioielli di Scarto Luca Arcamone - Creature Valentina De Felice - L'Arte della Ceramica Marina Orlando - Mavalù Claudio Apuzzo - Materiae Ida & Pingala Grazia Casillo - Il Sogno di una volta Ludograceart ri.me Artefertile Silvio - Presepi Mariarosaria Rastelli

11/02/2015

NAPOLI: RIVALUTAZIONE DELL'ARTIGIANATO, LA SFIDA DI 'MANINART' NEL CENTRO STORICO

Quale luogo migliore del centro storico di Napoli, luogo culto dell'arte presepiale ed orafa (tra le più importanti), per accogliere una manifestazione che ha come obiettivo il rilancio delle attività artigianali, in un momento storico in cui la tecnologia e la produzione industriale dominano il mercato, tanto delle grandi metropoli, quanto dei piccoli centri. Replica Breguet Watches In una logica di produzione che vuole oggetti realizzati per essere utilizzati deliberatamente per brevi periodi, per essere poi rapidamente sostituiti (con conseguente ingente spreco di risorse energetiche ed inquinamento ambientale), è una grande sfida dare visibilità e nuova vita ad attività che, al contrario, si fondano sulla manualità, sull'impiego di materiali "poveri", sul riuso, sulla salvaguardia dell'ambiente. Ed è sicuramente differente il motore che muove la produzione: sono infatti la passione, l'esigenza di esprimersi attraverso la propria creatività, il motore, accanto a quello considerato "secondario", di ricavare un utile ed è messo in conto anche l'insuccesso, l'insoddisfazione, tanto propria, quanto del possibile acquirente. Molti degli artigiani facenti parte del collettivo "La Tribù dell'Artigiano" -che ha dato vita a "ManinArt" presso la Chiesa di San Biagio Maggiore- ci hanno infatti rivelato che non sempre l'opera finita corrisponde all'idea iniziale, ma che, al contrario, molto spesso si trovano nella condizione o di partire da un'idea originaria, che si modifica in corso d'opera o di iniziare il processo creativo senza prevedere la fattura finale, lasciandosi, quindi, guidare soltanto dall'ispirazione del momento. In particolare, questa è la filosofia di Marina Orlando, in arte Mavalù, che realizza creazioni in ceramica nel suo laboratorio artistico del Vomero, racchiudendo nell'espressione "in ogni oggetto c'è sempre qualcosa di noi", la sua innata esigenza di esprimersi con l'arte e di creare, libera da schemi e convenzioni. Tra le sue creazioni uniche ed originali esposte al pubblico, installazioni luminose, articoli d'arredo, suppellettili per la tavola e la cucina e monili, con una particolare attenzione a Napoli, che si esprime nella realizzazione di tazzine per il caffè e raffigurazioni del Vesuvio, per lei, simbolo indiscusso della città partenopea. Sono particolarmente interessanti le creazioni dell'architetto Elisa Lanna, che ci presenta i suoi "gioielli di scarto", come lei stessa ama definirli, ossia gioielli realizzati con materiali di recupero, al fine di rivoluzionare l'idea di gioiello, il cui valore, cioè, non dipende dal valore stesso del materiale, bensì dall'idea associata al gioiello stesso, che diviene così "gioiello contemporaneo". Tre sono le collezioni presentate, di cui la prima è "PET a portèr", che si compone di monili realizzati con la plastica(PET), delle bottiglie. Elisa Lanna ci spiega che, avvicinando la plastica ad un'adeguata distanza da una fonte di calore, avviene il processo di vetrificazione, un indurimento della plastica, che assume così un aspetto simile al vetro. Altra collezione è "lattine da indossare", che impiega fondi di lattine di alluminio, che l'artista impiega sia a fondo singolo che a fondi accoppiati; particolarmente affascinante una collana realizzata anche con sezioni trasversali di cavi elettrici che, montati su base di alluminio, conferiscono l'aspetto di una murrina. Ultima collezione è "Tu bi or not tu bi" che si avvale dell'uso di tubicini di gomma, in cui si inseriscono riccioli sempre di lattine di alluminio. Altri materiali di riuso impiegati sono bulloni, cordoncini di tende, paillettes; i colori usati sono ovviamente ad acqua e quindi atossici. Del tutto originali sono le maschere di cartapesta (e materiali di recupero) del giovane Luca Arcamone, che, partendo solo per gioco dalla realizzazione di una maschera per sé (tra l'altro con l'innesto dei propri capelli), ha proseguito negli anni la sua avventura, sino a creare vere e proprie collezioni, di cui particolarmente suggestiva (e perfetta per il periodo di carnevale) è quella delle maschere di animali. Luca ci confida che l'animale in cui si rispecchia maggiormente, nonché quello di cui ha realizzato la prima maschera, è il lupo e che, attraverso questa originale passione, riesce ad incanalare le sue emozioni più profonde, soprattutto la sua aggressività, e che esse, trasformandosi, prendono nuova vita attraverso la maschera stessa. Altra artigiana giovanissima è Valentina De Felice che, dopo gli studi all'Istituto d'Arte con indirizzo "Ceramica", inizia a modellare e decorare (con colori apiombici) nel suo laboratorio l'argilla, realizzando utensili e oggetti d'arredo in perfetto "stile Vietri": barattoli, vassoi, tazzine, orologi, lampade, porta incenso, targhe per la casa, ma anche orecchini (leggerissimi, provare per credere!) e collane, e come da tradizione napoletana, corni portafortuna. I colori sono i più vari, da quelli pastello a quelli metallizzati; il fil rouge della sua collezione è indubbiamente la vivacità. Nelle parole e nelle creazioni di ciascuno degli artigiani incontrati emergono senza dubbio l'entusiasmo ed una passione innata per quello che essi stessi non considerano tanto un lavoro quanto un vero e proprio stile di vita. Napoleggiamo vi invita quindi a visitare la mostra, che rientra tra gli eventi promossi e supervisionati dal collettivo IDEA, che opera all'interno dell'Associazione Domus Memini nella Chiesa di San Biagio Maggiore. A seguire, le interviste ad Angela Verrastro e Davide Serio che, insieme a Francesco Ciotola, costituiscono il collettivo:

11/02/2015

MUSICA: STEFANO GARGIULO, L'ARTISTA PARTENOEPO CHE HA VINTO A LOS ANGELES CON 'NETHERWORLD'

Stefano Gargiulo ti entra nel cuore immediatamente con i suoi modi affabili, con il suo sorriso, con la meravigliosa semplicità con la quale parla di se stesso e dei suoi successi. Ci racconta di una straordinaria vittoria riportata in America, dove ha trionfato in occasione dei LA Music Awards 2014 come 'Best Instrumental Album of The Year' e lo fa con lo stesso trasporto con il quale parla della sua famiglia e degli amici che lo hanno sempre sostenuto ed incoraggiato. La vita e il suo percorso artistico non lo hanno cambiato. Stefano conserva intatti i suoi valori, e pur essendo giustamente ambizioso non lascia mai trasparire, né dalle parole, né dalla mimica facciale, nessun tipo di pretesa o presunzione. Il suo percorso artistico e' la chiave di volta del suo successo, perché grazie alla sua poliedricità Stefano ha accettato ogni volta nuove sfide, abbracciando generi musicali diversi e dimostrandosi ogni volta capace di interpretarli perfettamente. Il suo album 'Netherworld', interamente strumentale, colonna sonora dell'omonimo videogame, fatto di sonorità fantasy, o per riprendere le parole dell'autore, "oniriche e surreali", sarà disponibile a partire da venerdì 13 febbraio, sui digital store più noti: iTunes, Virgin, Google Play, Amazon, Deezer e Spotify. E' così che Stefano, che ha ottenuto per il suo successo anche un riconoscimento dal Comune di Napoli, intende ricambiare le attestazioni di stima e affetto ricevute. Ascoltiamo, di seguito, le sue parole, in quella che doveva essere un'intervista e invece, grazie alla sua incredibile genuinità e sensibilità e' diventata una sorta di "chiacchierata" tra vecchi amici, che abbiamo diviso in due parti: Seconda parte:

10/04/2015

TEATRO: A TU PER TU CON FRANCESCA STIZZO.

Francesca Stizzo è tutto e il contrario di tutto. Semplice e complessa, riflessiva e spontanea, sorridente e seria, determinata e dolce, gli opposti che di norma si attraggono convivono in perfetta simbiosi in lei. Una personalità affascinante, una maturità sicuramente superiore all'età anagrafica, una sognatrice con i piedi ben piantati a terra. Sì, Francesca è esattamente così, poliedrica e travolgente, capace di catturare l'attenzione di chi ascolta perché quando parla trasmette il suo pensiero anche attraverso lo sguardo, con la sua mimica facciale talmente intensa da rendere talvolta superflue anche le parole. Radio e Teatro sono le sue grandi passioni, il contatto umano è l'adrenalina della quale si nutre per vivere. Il talento è una dote naturale e a Francesca Stizzo non fa certo difetto, così come non le mancano idee, coraggio ed ambizioni. Bravissima ad interpretare personaggi e situazioni, è vulcanica, creativa e ha un dono prezioso che mostra inconsapevolmente ogni volta che un bel pensiero le passa per la mente e le sue labbra si incurvano all'insù, in un sorriso che parte dal cuore. Sogni e realtà, vita e teatro, palcoscenico o divano, Francesca mette pelle e cuore in ogni situazione. Tutto o niente, prendere o lasciare. Signori, questa è Francesca Stizzo. Nei link indicati di seguito, l'intervista che la bravissima attrice ci ha gentilmente concesso (prima e seconda parte). Replica Watches Swiss Movement Di seguito, la seconda parte dell'intervista: <https://www.chattimes.me/audemars-piguet.html>

25/04/2015

LICOLA: 'SAGRA DELLE ANTICHE TAVERNE', ARTE CULINARIA, COSTUMI E AMBIENTAZIONI DEL 700 NAPOLETANO

Con ingresso gratuito, nei giorni 1, 2 e 3 maggio 2015, nell'azienda Agraria dell' Istituto di Stato per l'Ambiente e l'Agricoltura "Giovanni Falcone", in Via Domiziana 150 – Nicola di Pozzuoli (NA), si terrà la quinta edizione della 'Sagra delle Antiche Taverne'. Sette "antiche" trattorie appositamente allestite nella suggestiva cornice del parco archeologico dell'Istituto, con una imperdibile esplosione di colori e profumi, il tutto organizzato in una scenografia che vi riporterà a quell'epoca, con oltre 300 figuranti in costume. Arte culinaria e ambientazioni, dunque, saranno direttamente mutate dal Settecento, con scori di antica vita quotidiana, di danze popolari, di venditori ambulanti e di musicanti che, con chitarre, tammore, astagnelle e putipù, animeranno l'antica via Domiziana con villanelle, tarantelle e tammorriate. Per il pranzo e la cena, i musicanti faranno sosta presso le varie taverne e si esibiranno in brevi concerti in lingua napoletana, secondo l'antica tradizione della 'Posteggia' Fiaccole e bracieri illumineranno le'stradine', si potranno visitare tantissimi stand con esposizione di prodotti agro-alimentari di alta qualità, e per i più piccoli ci sarà la Fattoria didattica organizzata dalla "Masseria Pignata" di Varcaturo con oche, conigli, pecore e maiali. I bambini potranno divertirsi e montare in groppa a pony e asinelli. ORARI DI APERTURA h. 10.00-23.00 INFORMAZIONI <http://www.istitutofalcone.gov.it> Email: hais06200c@istruzione.it Telefax: 081.8678156

07/05/2015

NAPOLI: PASTICCERIA BAR ELEONORA ROMA, DA 70 ANNI UN'ECCELLENZA ASSOLUTA NEL CUORE DEL VOMERO

Un'esperienza di 70 anni, tutta la forza della tradizione e del gusto, la cura di ogni dettaglio per offrire ai clienti dolci di qualità davvero superiore. Il Bar Pasticceria Eleonora Roma è uno storico riferimento per il Vomero, con le sue due sedi (una in via Gemitò e una in Via Bernini). Un'arte che si tramanda di padre in figlia, e si arricchisce via via per venire incontro alle esigenze sempre crescenti della clientela. Materie prime eccellenti, e costi contenuti: questa è la sfida lanciata da Eleonora che da imprenditrice attenta ha perfettamente capito che per continuare a primeggiare bisogna offrire costantemente il meglio sia come Pasticceria che come Rosticceria senza far lievitare i costi. Ascoltiamo, nell'intervista che vi proponiamo di seguito, le sue parole: Signorilità ed eleganza, un ambiente familiare ed accogliente, e il Babà che è dolce 'Top' di questa storica Pasticceria specializzata anche nel cake design, divenuto elemento essenziale nella preparazione delle torte per compleanni ed eventi vari. A tal proposito, Eleonora Roma si occuperà del buffet previsto per il 'quinto tempo' del match di Pallanuoto tra Del Bo Aquavion e Cesport, in programma sabato alle ore 16.30 alla Piscina Scandone, organizzato dal presidente della formazione vomerese, dottor Giuseppe Esposito. Nel filmato che vi mostriamo di seguito, alcune immagini 'storiche' della Pasticceria Eleonora Roma e una piccola parte delle sue prelibatezze: Replica Audemars Piguet Royal Oak Offshore Team Alinghi Chopard Replica Watches U-Boat Replica Watches

04/07/2015

DAL TATTO AL CONTATTO, IL VOLTO SEMPLICE DELLA SPRAY ART TORNA AD ESIBIRSI A NAPOLI IL NOTO WRITER RAFFO CHE REALIZZA LA SUA OPERA, LEGATA AL MONDO MULTIMEDIALE, PER L'APERTURA DI UN NEGOZIO SITO IN VIA GIULIO CESARE 81.

Fuorigrotta, il quartiere che più di ogni altro rappresenta la visione futuristica della Napoli del dopoguerra. Nato per essere il distretto fieristico della città, luogo votato alla celebrazione dello sport e del tempo libero, conserva tutt'oggi l'impianto sportivo più grande dell'intera Regione -quel San Paolo in cui si celebra per tutto l'anno il rito del tifo azzurro- e assiste speranzoso alla lenta rinascita del suo storico parco divertimenti, l'Edenlandia, e al rilancio del giardino zoologico. Fuorigrotta, membra viva del tessuto cittadino, è tutto questo. Ma è anche, paradossalmente, lunghe fila di palazzi grigi, strutture distrutte e mai recuperate, piccoli angoli di degrado urbano. Una periferia nella città, insomma. O -se si preferisce- una parte stessa della città che s'è fatta, negli anni, periferia. E' forse per questo che Raffo, al secolo Raffaele Luzzi, noto writer partenopeo, ha accettato di tornare a dipingere proprio in questo quartiere. L'artista, nato nel cuore dei Quartieri Spagnoli e trasferitosi in giovane età a Ponticelli (zona che fu industriale, posta precisamente all'altro capo della città, rispetto a Fuorigrotta) avrà certamente subito il fascino del parallelo, il richiamo di quello stesso stridio di bellezza e toni opachi, di vocazioni mai del tutto compiute, che è l'aria stessa che si respira a Ponticelli, tra incroci di cemento e lunghi viali spogli, e che si riscontra pure in certe strade di Fuorigrotta. Lui, Raffo, senza giri di parole definisce questo stridio con una sola parola: il dolore. Quello che molti giovani provano trascorrendo le proprie giornate nelle nostrane banlieue. La sua performance -un percorso a tappe cominciato ieri sera e conclusosi sotto il solleone di stamattina- prende evidentemente spunto dalla fisicità di queste sensazioni. E proprio partendo dal tatto, dal "toccare con un dito" la condizione di certe esistenze, pare suggerire la via per un'emancipazione possibile: quella che il progresso tecnologico sempre più offre a ciascuno, abbattendo barriere sociali, economiche, e superando a piè pari ogni pregiudizio. Di seguito, vi proponiamo l'intervista esclusiva che l'artista ha rilasciato alla nostra Redazione: Dal "tatto", dallo sperimentare con le proprie mani la ruvidità del cemento, si può passare al "contatto", all'interazione che travalica spazi e materia. Dal tatto al "con-tatto", come sottilmente lascia intendere il senso della sua opera. E tutto ciò, pare dirci l'autore, lo si può ottenere con l'immediatezza di uno spray, con uno spruzzo di colori, rapido fendente dall'odore di vernice. Non è un caso, dunque, che proprio Raffo, l'artista che nel 2011 al CAM di Casoria realizzò in tempo reale un'opera di grandi dimensioni raffigurante una bambina impegnata con un telefono di ultima generazione, abbia accettato di spruzzare i suoi colori -e con essi le sue idee- sul muro virtuale che ricopre lo store di una nota azienda che "abilita le persone al progresso", un luogo dove si parla di futuro, di alta tecnologia, di connettività internet ad altissima velocità. In attesa dell'inaugurazione, prevista martedì 7 luglio a partire dalle ore 18 in via Giulio Cesare 81/83, abbiamo intervistato i due dirigenti promotori di questa iniziativa che a nostra memoria è senza precedenti, Claudia Russo e Stefano Di Nono: Il progresso, l'emancipazione di ciascuno (specie delle nuove generazioni) non può più prescindere dalla tecnologia. Essa, ci suggerisce chiaramente l'opera di Raffo, non è più una discriminante tra "chi può" e "chi non può". Basta... un touch. Lo ribadisce, ai nostri microfoni, Federico Castaldo:

08/07/2015

DAL TATTO AL CONTATTO, SI È CHIUSO L'ORIGINALE HAPPENING DI FUORIGROTTA. L'APERTURA DI UN NUOVO STORE DIVENTATA ISPIRATRICE DI UN VIVO DIBATTITO SOCIALE

Il "muro virtuale", montato in Viale Giulio Cesare, quartiere Fuorigrotta, su cui fino a ieri mattina faceva bella mostra di sé il graffito di Raffo (writer napoletano che abbiamo intervistato lo scorso venerdì) è figurativamente "caduto" alle 18 di un ordinario martedì di Luglio, quasi come fosse un sipario, lasciando che l'attenzione dei cittadini si concentrasse tutta sul live show che ha sancito l'ufficiale apertura di uno Store tra i più innovativi della città. (di seguito, il link che rimanda all'articolo e alle videointerviste realizzate la settimana scorsa, quando il writer napoletano ha iniziato la sua opera <https://www.napoleggiamento.it/articolo.php?id=17413>) Non ci sarebbe nulla di nuovo, non ci sarebbe nemmeno notizia, se questa -che resta un'operazione commerciale- non fosse stata pensata e realizzata in stretta simbiosi con la realtà del quartiere, con il senso stesso dell'opera che Raffo ha realizzato per l'occasione. "Dal Tatto al Contatto", recita il claim ispiratore dell'intero evento. E attorno a questo s'incastano innumerevoli suggestioni. Una frase semplice, dalle molteplici interpretazioni, come ci spiega il Prof. Luigi Caramiello, docente di sociologia dell'arte e della letteratura alla Federico II: "Tecnologia che abbatte le distanze, dunque, arma formidabile da utilizzare sempre meglio per cavalcare i tempi e superare ogni sorta di barriera. E' questo che Federico Castaldo, titolare dello Store, ha inteso comunicare a tutte le persone che, con espressioni stupite, si specchiavano ieri sera nelle vetrine illuminate a giorno, lì in Viale Giulio Cesare. Internet, la connessione ad altissima velocità, l'immensa interattività multimediale che da essa potrà derivare, sono tutti un mezzo da mettere sempre più a disposizione di tutti. La tecnologia, segno indistinguibile di progresso (inteso come via maestra per l'emancipazione di ciascuno) deve diventare patrimonio comune. Deve essere, in definitiva, accessibile a tutti. Non più distinguo tra chi può agevolmente accedervi e chi ha maggiori difficoltà a fruire dei suoi vantaggi. Il progresso, in questo senso, dovrà diventare sempre più la via per mettere le persone in relazione, avvicinare esperienze, capacità e mondi diversi. Mettere tutti in... Contatto. Alle aziende che del progresso tecnologico fanno un enorme business, a chiunque ne possa disporre, agli stessi organi d'informazione, per finire alla scuola, il compito -il dovere sociale, diremmo- di diffondere la conoscenza. Di abilitare le persone all'innovazione.

19/09/2015

NAPOLI: RISTORANTE - PIZZERIA 'IL BRICCONCELLO', UNA TENTAZIONE ALLA QUALE BISOGNA CEDERE!

Tra i piaceri irrinunciabili della vita c'è sicuramente il cibo e la tradizione culinaria partenopea, che ha radici storiche, continua ad arricchirsi di novità che prevedono abbinamenti di gusti che possono sembrare azzardati e invece si rivelano assolutamente irresistibili. E' il caso, questo, di alcune portate che sono nel menù del Ristorante Pizzeria "Il Bricconcello", in viale dei Campi Flegrei, 37 - Bagnoli (Napoli) Nella vastissima scelta di proposte, abbiamo selezionato due primi piatti e tre pizze, e ovviamente ci siamo fatti 'aiutare' dallo Chef Enrico Nacca e dal maestro pizzaiolo Vittorio Vaccaro che ci hanno illustrato nel dettaglio quelle che abbiamo definito senza esitazione 'opere d'arte' perchè oltre ad essere assolutamente deliziose sono state anche servite con un'accuratissima preparazione e con grandissima eleganza. Anche l'occhio vuole la sua parte, e al Bricconcello lo sanno bene, come potrete poi osservare dalle immagini e dal filmato che vi proponiamo di seguito. Pennette con Speck e Kiwi, e Spaghetti con Cozze, mandorle e tarallo sbriciolato (nella foto in basso), questi i due primi proposti dallo Chef Enrico Nacca che ci ha davvero presentato due piatti da applausi. E' arrivato poi il momento delle pizze, e Vittorio non è stato da meno, con tre meravigliose creazioni servite su taglieri di legno: Pizza con crema di 4 formaggi, zucca Grigliata, scaglie di parmigiano, peperoncino e provola, Sfilatino ai 4 formaggi e provola, prosciutto crudo, rughetta, pomodorini e scaglie di parmigiano, e Una stella a 5 spicchi ciascuno imbottito in maniera diversa. Per chiudere in bellezza, Vittorio ha proposto gli 'angioletti' fritti con la nutella adagiati su una pizza ripiena di nutella (nella foto in basso). Uno spettacolo per gli occhi, un trionfo del gusto, il modo migliore per concludere una cena davvero deliziosa e sorprendente. Ovviamente queste sono solo alcune delle tantissime possibilità che il ricco menù del Bricconcello offre agli ospiti, che possono anche orientarsi su portate a base di pesce o di carne. Di tutto questo abbiamo, come detto, parlato con il proprietario del Bricconcello e con chi, e ci riferiamo ovviamente allo Chef Enrico e al Pizzaiolo Vittorio, si adopera ogni giorno per andare incontro ai gusti alle esigenze della clientela. Ecco il filmato realizzato ieri: Un ambiente familiare e cordiale, la cortesia e l'affabilità nei confronti degli ospiti, e la grande simpatia di tutto il personale fanno del Bricconcello la location ideale per ritrovarsi a godere dei piaceri della tavola.

14/11/2015

NAPOLI: IL 'BARRIO', UN PICCOLO DIAMANTE INCASTONATO NEL CUORE DELLA MOVIDA PARTENOPEA

Nel consueto 'girovagare' tra locali alla ricerca di qualche piacevole novità da consigliare ai nostri lettori, giovedì sera siamo stati ospiti del 'BaRRio', in vico Satriano 10, Napoli. Difficile racchiudere il 'BaRRio' in una definizione, perchè tutte quelle che normalmente vengono utilizzate per locali simili, in questo caso ci sembrano restrittive: il BaRRio è drink, 'piccola ristorazione' ed è il luogo dove la musica 'live' assicura il sottofondo ideale per chi ama ascoltare nuovi talenti che si esibiscono in una sala dedicata interamente a questo tipo di eventi. E' Vincenzo Prebenda che nelle vesti di 'Direttore Artistico' 'seleziona attentamente le 'singer' e i gruppi da proporre e come possiamo ascoltare dalle sue parole nell'intervista che ci ha cortesemente concesso, il Barrio si sta rivelando, tra l'altro, un importante trampolino di lancio per nuovi talenti: Se la musica di questo locale servirà quindi a rendere più adrenaliniche le vostre serate, altrettanto possiamo dirvi per quanto riguarda gli altri aspetti che sono tutt'altro che secondari. Il 'BaRRio' è infatti una location calda e accogliente, dove nulla è stato lasciato al caso, a partire dalle luci (soffuse, ma senza dare quella sensazione 'opprimente di buio', agli accessori del locale. L'eleganza dei tavoli, il maxi schermo nella sala dedicata alla musica, l'ottima qualità del cibo sarebbero già motivi validissimi per fare 'una puntatina' notturna, ma se a tutto questo aggiungete la passione e la competenza di un barman come Daniele Carrano e il sorriso delicato di Sabrina Cantone (li vediamo, entrambi, nella foto di copertina), non potrete far altro che convenire sul nostro giudizio finale: nel cuore della movida partenopea, questo locale rappresenta sicuramente una delle 'eccellenze' proprio perchè è stato ideato e realizzato per contemplare tutte le esigenze di un pubblico giovane e meno giovane, e soprattutto perchè viene gestito con classe e grande professionalità da tutto lo staff.

19/11/2015

NAPOLI: TAVERNA DEL GIGLIO ROSSO, DELIZIE CULINARIE SENZA FINE PER GLI OCCHI E PER IL PALATO.

Comodamente raggiungibile (è in via Jannelli a poche centinaia di metri dall'uscita 'Camaldoli' della tangenziale, al di fuori del caos cittadino, e con grande semplicità nel trovare parcheggio auto) la Trattoria del 'Giglio Rosso' si sta progressivamente imponendo come una delle mete gastronomiche più ricercate della nostra città. Dotata di una sala interna molto curata, la Trattoria nel periodo

estivo sfrutta anche lo spazio esterno, consentendo così ai clienti di poter pranzare e cenare all'aria aperta ed è la classica dimostrazione di come non servano a volte chef pluristellati per offrire piatti di alta qualità. La differenza, forse, sta proprio in questo: il Giglio non cerca modelli da imitare, e con la sua sobria eleganza è una ventata di freschezza ed energia, potendo proporre una cucina che è ovviamente legata alla classica tradizione partenopea, ma non rinuncia al piacere di 'sorprendere' gli ospiti con piatti sempre nuovi; non mancano infatti le portate raffinate e creative, dove alla bellezza 'visiva' si associa il sapore irresistibile della pietanza. Piatti gustosi, stuzzicanti, che talvolta si giovano di apparenti contrasti di sapori che invece generano un'alchimia perfetta. Preparazioni canoniche (un esempio su tutti, la pasta e patate con o senza provola), e altre complesse e versatili, che non risultano mai eccessive, e anzi si fanno apprezzare per la capacità di interpretare al meglio le esigenze della clientela. La 'materia' prima ovviamente è di elevata qualità, ed è associata alle idee culinarie, al talento e alla bravura di chi, ai fornelli, è abile nel gestire il gioco di consistenza dei sapori e l'accuratezza nella presentazione. Per quanto attiene la pizzeria, non manca ovviamente la possibilità di 'tuffarsi' 'nello street food partenopeo con la classica frittura (arancini, 'scagliozzi', crocc'hè, mozzarella in carrozza, frittatine) prima di scatenarsi sulla vasta offerta di pizze, adesso arricchita dalla 'new entry' ai Carboni Vegetali. Nel video che vi mostriamo la preparazioni di questa pizza 'nera' e di quella chiamata 'Cornucopia', una vera e propria specialità della casa: Anche il pane, e quasi tutti i dolci, sono fatti in casa, per assicurare sempre massima fragranza e qualità. Piatti succulenti, ingredienti di qualità, varietà di sceltà, garbo e cortesia nel servizio, sempre professionale e caloroso, costi contenuti e un rapporto qualità/prezzo difficilmente riscontrabile altrove. C'è grande armonia tra l'elevata qualità delle portate e la gentilezza del personale, e possiamo senza tema di smentita affermare che in entrambi i casi il Giglio esprime ai massimi livelli la cura dei dettagli. Una 'squadra' molto affiatata, come possiamo ascoltare dalle parole di Manuela e Salvatore:

05/02/2016

PUB, STEAK HOUSE E TAKE AWAY: 'POLDO' È IL RITROVO PERFETTO PER CHI AMA MANGIAR BENE

Immersersi in un fumetto e ritrovarsi ad assaporare una serie di antipasti per tutti i gusti, una ampia scelta di panini o magari orientarsi su carni pregiate prima di tuffarsi su un dolce, rigorosamente preparato da chi ha fatto della ristorazione un vero culto. Tutto questo e molto di più è possibile da Poldo, delizioso Pub- Steak House e Take Away, in via dell'Epomeo 430, Napoli. La calda accoglienza di Fabio e Massimo serve a mettere immediatamente a proprio agio adulti e bambini, così come sfogliando l'ampio menù di Poldo si capisce che c'è solo l'imbarazzo della scelta. Quantità, ma soprattutto 'Qualità', tanta competenza nel settore, personale di sala sorridente e disponibile e prezzi altamente competitivi fanno di questo locale una vera eccellenza nel nostro territorio. Le materie prime eccellenti, e un ingrediente essenziale che si chiama 'PASSIONE', sono il punto di partenza per Fabio e Massimo, che amano prendersi cura dei clienti e badano anche ai particolari apparentemente meno significativi. Impossibile indicare il punto forte di un locale che è stato studiato per venire incontro alle esigenze di tutti: una sala inferiore ben riscaldata e adatta a coppie o famiglie, e una sala superiore molto più ampia perfetta per feste, grandi tavolate e serate all'insegna dell'allegria e del divertimento, con l'angolo della musica per chi vuole cimentarsi nel Karaoke. Ma torniamo al 'cuore' del discorso', che ovviamente è rappresentato dal menù, partendo dagli antipasti, citandone solo qualcuno: come da trazione dello street food partenopeo non può mancare la classica frittura arancini, crocc'hè mozzarelline impanate, frittatine, polpette, arrostitini di carne, speedy pollo, spiedini di calamare, poi le bruschette, i mix di contorni arrostiti con verdure grigliate e l'irrinunciabile tagliere del Casale. Si passa poi ai 'pezzi forti: Panini, Crostoni, Saltimbocca (con pane pizza), una serie di secondi 'al piatto', e la vasta scelta di carni pregiate che fanno di Poldo un'apprezzata steak house. Nel menù, previste anche le esigenze di chi è vegetariano e un'apposita sezione per Celiaci, come ci spiega Fabio nell'intervista che ci ha rilasciato: Da Poldo si fida Napoli e si segue ovviamente con grande passione la formazione partenopea. Al cuore non si comanda e quello di Massimo pompa sangue azzurro, al punto che, come avrete sentito e visto la nostra intervista ben presto è diventata un vero e proprio 'atto di fede' calcistica, dal ricordo indelebile dello scudetto vinto con Maradona, al sogno di un nuovo tricolore che sarebbe festeggiato da Poldo con una grande sorpresa. Vi lasciamo con qualche immagine del locale, che merita sicuramente di essere inserito nei vostri 'preferiti' per le serate in famiglia o con gli amici

12/02/2016

CABARET E CENA DI SOLIDARIETÀ CON L'ACCHIAPPASOGNI AL 'CASALE SMIRAGLIA'

Buona la Prima, esclamano di solito I registi quando una scena riesce perfettamente al primo "Ciak", Ottima la prima dobbiamo invece dire riguardo alla bellissima serata di beneficenza con cena, musica e cabaret organizzata dall'Associazione l'Acchiappasogni all'Antico Casale SMIRAGLIA, elegante e accogliente struttura Davvero splende le sale del Casale, deliziose le pietanze proposte e perfetto l'accoppiamento con i vini della fornitissima cantina. La serata spettacolo è stata aperta da alcune canzoni del vasto repertorio di Roberto Ciccarelli, Vicepresidente dell'associazione, accompagnato al pianoforte dall'inseparabile amico, il maestro Ciro Cascino. Tra un'antipasto e l'altro, è poi iniziato il monologo di Roberto, davvero esilarante, che vi mostriamo di seguito: Senza soluzione di continuità, e' arrivato il momento di un graditissimo ospite: cantante, imitatore, attore, di tutto di più... Lino Barbieri ha ancora una volta saputo strabiliare tutti con la sua verve comica: circa 25 minuti di puro e sano divertimento vissuti tutti d'un fiato, conclusi da un lungo e meritato applauso. Nel frattempo proseguiva la cena, con i primi classici della tradizione partenopea, formaggi e salumi, mozzarelle e affettati, salsicce, patate al forno, parmigiana di melanzane e tanto altro ancora. Un servizio impeccabile, e un grande calore nell'accoglienza degli ospiti. Ai nostri microfoni il proprietario del Casale, Ciro Smiraglia: Una serata di grande divertimento, unita ad una gustosa cena e a una sorpresa svelata agli ospiti solo nel finale. Una bellissima iniziativa a scopo benefico che si ripeterà a breve, e proprio per questo evitiamo di rivelarvi alcuni esilaranti momenti che qualcuno di voi potrà magari vivere da protagonista in futuro Omega Constellation Ladies Replica Patek Philippe Calatrava Replica Audemars Piguet Royal Oak Offshore Replica

17/02/2016

PREVENZIONE GRATUITA TUMORE PROSTATA: IL CAMPER PROSUD A PIAZZA VANVITELLI IL 20 FEBBRAIO.

Il Camper Prosud, che porta in giro la prevenzione gratuita del tumore della prostata, il 20 febbraio è a Piazza Vanvitelli a Napoli. Gli urologi della Fondazione presieduta dal Prof. Vincenzo Mirono sono a disposizione del pubblico dalle 10 alle 14 per visite urologiche gratuite. Non occorre prenotare; basterà dare il nominativo alle hostess ed attendere il proprio turno. Inoltre, per essere aggiornati sulle prossime tappe basta consultare il sito: www.fondazioneprosud.it o scrivere a info@fondazioneprosud.it

20/03/2016

NAPOLI: INAUGURAZIONE BOOM AL CLUB 'CIRITORNO' CON LA CENA SPETTACOLO DE 'L'ACCHIAPPASOGNI'

Classe ed eleganza, un ricco buffet, musica, cabaret e un premio davvero speciale per uno dei fortunati ospiti della serata. Inaugurazione in grande stile per il Club 'CiRitorno', location di sicuro fascino dell'Hotel Villa Margherita (Via del Parco Margherita - Napoli) grazie alla cena-spettacolo di beneficenza organizzata dall'Associazione 'L'Acchiappasogni'. Un parterre di ospiti davvero importanti, con grandi professionisti nel campo medico e imprenditoriale che ancora una volta hanno reso possibile questa manifestazione di solidarietà e che si sono come sempre divertiti con un fantastico Lino Barbieri che si è esibito in un applauditissimo monologo di cabaret. L'artista partenopeo, da tanti anni sulla cresta dell'onda ma sempre capace di rinnovare e valorizzare il suo repertorio, sarà protagonista di uno spettacolo da non perdere al Teatro Cilea, il prossimo 6 aprile. Ad aprire la serata, le note musicali del Maestro Ciro Cascino che ha accompagnato ancora una volta colui che è 'l'eminenza grigia' di tutte le serate organizzate dall'Acchiappasogni, il Vice Presidente Roberto Ciccarelli. Cantautore, cabarettista, uomo dotato di grande autoironia e del giusto sarcasmo, Roberto ha saputo ancora una volta essere protagonista o 'spalla', con quella che a nostro avviso è la sua dote migliore, la capacità di 'adattarsi' e di improvvisare. Delizioso il buffet, organizzato da Ciro Smiraglia, proprietario dell'omonimo 'Casale Smiraglia', altra location particolarmente cara all'Associazione 'L'Acchiappasogni', eccellente l'abbinamento dei vini della Tenuta Petra Potens: Il momento clou della serata si è avuto con l'estrazione di un bellissimo premio offerto gratuitamente da Mele MotorSport: il corso di guida, per due persone, 'PILOTA PER UN GIORNO'. Il fortunato vincitore potrà così provare l'ebbrezza di una giornata in pista, a Castelvolturno, su un percorso con caratteristiche particolari creato proprio per consentire anche ai principianti di imparare i fondamenti della guida avvalendosi dei consigli di esperti per migliorare la guida. La giornata 'tipo' dell'aspirante pilota prevede una serie di prove in pista, cronometrate e non, e l'inserimento in una classifica finale con una coppa per i più bravi. La Mele MotorSport ha inoltre preso parte alla serata con due 'prototipi' di grande fascino, che vi mostriamo nelle interviste realizzate ieri sera: Ma le sorprese non erano ancora finite e alla ecco 'apparire' anche l'icona della musica italiana, il sempreverde Peppino di Capri, storico amico dell'Acchiappasogni che anche in questa circostanza ha voluto prendere parte all'ennesima iniziativa a sfondo benefico. Il grandissimo artista partenopeo, dopo aver deliziato presenti con le sue canzoni, ha assicurato che continuerà ad accompagnare il percorso di solidarietà dell'Acchiappasogni, che ha nel Presidente Vittoria Lucianelli un'inesauribile fonte di idee ed energia, oltre che una grande capacità di organizzare eventi, grazie al rapporto di consolidata stima costruito in tanti anni con artisti e professionisti partenopei

23/03/2016

ESPRESSIONI D'ARTE AL 'CIRITORNO' CON GUARINO GUARINI, VALEFLÀ, SCARAMANZIA E IL CAFFÈ DEL RE

Serata d'arte, ma non solo. Al 'Ciritorno', Club dell'Hotel Villa Margherita rolex replica watches (Via del Parco Margherita - Napoli) l'Associazione 'L'Acchiappasogni' ha voluto organizzare un evento dedicato ad alcune delle più classiche espressioni della 'napoletanità', con l'esposizione di quadri di Titta Borriello, i gioielli esclusivi di Valeflà (Valentina Flagiello), le collezioni di borse firmate Guarino Guarini, i deliziosi oggetti di 'Scaramanzia' (legati ovviamente alla superstizione), e dulcis in fundo, l'angolo del 'Caffè del Re', a simboleggiare quel momento di pausa irrinunciabile per i partenopei, e non solo! Vittoria Lucianelli, Presidente dell'Acchiappasogni, è riuscita quindi a coniugare in un'unico, riuscitissimo evento, la fantasia e la creatività di artisti partenopei e il costante impegno di giovani imprenditori che riescono a ritagliarsi uno spazio importante puntando sulla qualità dei prodotti rigorosamente 'made in Italy', e spesso 'unici' proprio perché fatti a mano. Ne è un classico esempio 'Scaramanzia', che nel suo punto vendita in Via Carlo Poerio, 90/a, Napoli, crea oggetti scaramantici esclusivi e all'occorrenza personalizzati con ogni tipo di materiale. Ecco allora che vetro, resina, cartapesta e legno si trasformano in vere e proprie opere d'arte: dai 'numeri della Tombola' alle maschere di Pulcinella, dal 'gufetto' al 'Corno', simbolo della scaramanzia per eccellenza dal 'ferro di cavallo' ai piatti in ceramica, seguiti dalla bravissima Francesca potrete immergervi in un mondo fatto di credenze e superstizioni. Noi lo abbiamo fatto, e vi mostriamo l'intervista che ci ha gentilmente concesso: Dalla 'Scaramanzia' alla moda, con un accessorio che fa sempre più tendenza. Si parla di Borse, e quelle firmate Guarino Guarini abbinano eleganza e praticità. Borse di grande prestigio, curate in ogni minimo dettaglio e studiate per venire incontro alle esigenze di tutte le donne. Classiche e di tendenza, hanno un impatto immediato su chi le guarda grazie a linee innovative e perfetti abbinamenti di colori. Ne parliamo con Stefania, che ci mostra ed illustra alcune delle borse presentate al 'Ciritorno': Se la borsa è un accessorio irrinunciabile, non da meno lo sono anelli, orecchini e bracciali. Tutto questo, e tanto di più, si può trovare nelle creazioni di Valentina Flagiello, che da molti anni propone la sua linea di gioielli 'Valeflà': Affascinati dalla bellezza delle varie esposizioni, rabanwatch.com non resta che fermarsi a pensare magari sorvegliando un ottimo caffè. Pochi passi e al 'Ciritorno' troviamo l'angolo del 'Caffè del Re'. Ci accoglie il sorriso di Maddalena, che ci parla della miscela Espresso Crema Bar, dal Gusto dolce e raffinato, una vera eccellenza che soddisfa in pieno olfatto, palato e gusto. La vasta offerta del Caffè del Re prevede cialde, capsule, e compatibili, singolarmente confezionate per garantire ad ogni caffè di conservare l'universo di sapori e profumi di una miscela di altissima qualità. Nonostante la simpatica incursione di Roberto Ciccarelli, vicepresidente dell'Acchiappasogni che stavolta ha vestito i panni del 'disturbatore', siamo riusciti a intervistare Maddalena Esposito, che ci ha parlato delle caratteristiche principali del Caffè del Re:

31/03/2016

NAPOLI: PREVENZIONE GRATUITA TUMORE ALLA PROSTATA, IL 2 APRILE IL CAMPER PROSUD A PIAZZA VITTORIA

Sabato 2 aprile la prevenzione gratuita del tumore della prostata fa tappa in Piazza Vittoria a Napoli. Il Camper della Fondazione PRO, (Prevenzione e Ricerca in Oncologia) sarà dalle 10 alle 14 in Piazza con gli urologi che saranno a disposizione di quanti vorranno farsi visitare gratis. Non occorre prenotare; basterà dare il nominativo alle hostess ed attendere il proprio turno. Inoltre, per essere aggiornati sulle prossime tappe basta consultare il sito: www.fondazionepro.it o scrivere a info@fondazionepro.it

16/04/2016

TENUTA FRATONI, RESTAURANT & BRASSERIE. UN TRIONFO DI SAPORI, CLASSE ED ELEGANZA

Giovedì sera l'inaugurazione in grande stile che ha richiamato tantissime persone, e da ieri sera è aperta ufficialmente al pubblico la 'Tenuta Fratoni', Restaurant & Brasserie sita in traversa Santa Maria a Cubito n.7, Chiaiano - Napoli . Una struttura ideata e realizzata con competenza, passione e classe che diventerà sicuramente uno dei maggiori punti di riferimento per cene in famiglia e con amici, e ancor di più per ogni tipo di evento, potendo disporre di splendide e curatissime sale interne, di una favolosa terrazza, e di tantissimo spazio esterno per venire incontro a qualunque tipo di esigenza. La Tenuta Fratoni nasce con il preciso intento di rivalutare le eccellenze del territorio elaborandole con la fantasia e la creatività degli chef Giuseppe Spina e Federico Sorrentino, in una perfetta simbiosi di tradizioni e novità. Prodotti selezionati e certificati, sapori antichi, profumi intensi, perché mangiare alla Tenuta Fratoni rappresenterà un viaggio emozionale e sensoriale che, partendo dalle materie prime eccellenti, consentirà di arrivare all'apoteosi del gusto Emozionate e determinate, Pina di Guida e Carmela Barleri che ci accolgono e rispondono alle nostre domande interpretano perfettamente il doppio ruolo di imprenditrici e di sorridenti 'padrone di casa', trasmettendo un'immagine altamente positiva. Esempiare e produttivo lo sforzo congiunto di tutti i membri dello staff per proporre ai clienti proposte gastronomiche sempre diverse, e su questo siamo riusciti a strappare qualche piccola anticipazione agli Chef, come potrete ascoltare nelle interviste realizzate giovedì che vi proponiamo di seguito: L'accuratissima mise en place colpisce immediatamente l'occhio entrando nella sala principale della tenuta Fratoni. Nulla è stato lasciato al caso; perfetta la sistemazione e l'allineamento dei tavoli, che non sacrifica gli 'spazi operativi' finissima la preparazione dei coperti, completata con elementi accessori che sono un ulteriore fiore all'occhiello di questa struttura che vogliamo presentarvi con un breve filmato: Le premesse per un grande successo ci sono tutte, e siamo certi che tra gli amanti dell'eleganza e della buona cucina, e la Tenuta Fratoni, non potrà che essere 'amore a prima vista!

08/06/2016

A VILLARICCA C'È MASTERGRILL, LA STEAK HOUSE CHE CANCELLA CON I PIACERI DEL PALATO I 'SENSI DI COLPA'

Siete alla ricerca di una braceria dove poter gustare carni pregiate, cucinate alla perfezione? Oppure preferite il classico 'panino', accompagnato da una montagna di patatine fritte e birra ghiacciata? In ogni caso, Mastergrill in Corso Europa, 462 a Villaricca è la risposta giusta alle vostre domande. Varcate la soglia del locale, e lasciate che i vostri sensi vi conducano in un viaggio fatto di vero godimento alimentare. Svaniranno d'incanto le preoccupazioni di coloro che temono di soffrire d'inappetenza, perché saranno colti dalla sindrome del voyeurismo e poi dall'amore a prima vista per le pregiate carni e gli irresistibili panini, trasformandosi in gaudenti privi di qualsiasi senso di colpa per le calorie che assumeranno cenando. Ciò che conta, infatti, è deliziare il palato. Senza alcun tipo di rimorso, perché Mastergrill è una steak house di livello eccellente, dotata di un elegante dehors, e capace di esaudire le richieste di una clientela ampia e diversificata. Tante possibilità di scelta con specialità di vario genere, a partire dagli antipasti, ideali per stuzzicare l'appetito e predisporre a gustare le delizie che seguiranno. In un locale caldo e accogliente gli avventori sono accolti con un sorriso dall'ottimo personale, professionale e gentile, in grado di far sentire tutti gli ospiti a proprio agio, con una presenza puntuale e discreta. Chi non conosce il locale e lo visita per la prima volta resta piacevolmente sorpreso per la grande armonia tra la qualità del cibo, il servizio inappuntabile l'ottimo rapporto qualità/prezzo. Nulla nasce per caso, e si vede che Mastergrill è frutto di passione e competenza, a partire dalla sapiente selezione delle carni, vero fulcro del locale, di qualità eccelsa, abilmente lavorate con tagli ricercati e cotture ineccepibili, magari da gustare sormontate da una montagna di patate fritte visto che ci troviamo a parlare anche di un'ottima steak-frites . La carne è ovviamente regina, ma il menu è così ampio, tra panini, contorni e leccornie varie, da rendere complicata la scelta. Non resta dunque che allenare le vostre mandibole, e prenotare un tavolo, in famiglia, con amici, o magari per una serata romantica in coppia, ricordando però che di fronte a simili prelibatezze il passo dal 'baciarmi ancora' al 'bRaciami ancora', è davvero brevissimo ...Buon Appetito! Replica Omega Constellation Double Eagle Rolex Cosmograph Daytona Replica Patek Philippe Calatrava Replica

17/06/2016

BAR PASTICCERIA ROMA: ANCHE DE MAGISTRIS ALLA FESTA PER I 70 ANNI DI ATTIVITÀ IL SINDACO AI NOSTRI MICROFONI: GOLOSO IO? CERTO, ALTRIMENTI CHE NAPOLETANO SAREI? IL PRESIDENTE DELLA V MUNICIPALITÀ DE LUCA: COMPLIMENTI ALLA FAMIGLIA ROMA PER QUESTO IMPORTANTE TRAGUARDO

70 anni di attività, una festa con tantissime persone, impreziosita dalle presenze istituzionali (ma mai come in questa circostanza dettate da una decennale conoscenza), di Paolo De Luca, Presidente neoletto della V municipalità Vomero Arenella, e del Sindaco di Napoli, Luigi de Magistris. Una giornata particolarmente intensa ed emozionante per i fratelli Eleonora e Nando Roma, che assieme alla loro simpatica e dinamica mamma continuano a preservare gelosamente con impegno, umiltà e abnegazione, una storia fortemente radicata nel quartiere Vomero, quella del Bar Pasticceria Roma, in via Gemitto 86/88. Sette decenni di 'tentazioni per la gola', una storia lunghissima rinvirgita dalla maestria artigianale di Nando, basata sull'utilizzo di materie prime di alta qualità, e dal sorriso e dalla professionalità di Eleonora, impeccabile 'padrona di casa', come testimoniano le vetrine, curate con la massima attenzione. Vastissima la scelta di dolci, dai classici intramontabili come babà, sfogliate, cassate e pastiere fino alle creazioni più fantasiose, per soddisfare le esigenze sempre crescenti delle clientele, molto attenta anche ai nuovi canoni dell'estetica nel mondo della pasticceria. Dalla semplice colazione del mattino, al buffet per le grandi feste, la pasticceria Roma mette in evidenza la sua grande versatilità con un ricco assortimento di prodotti. L'arte della pasticceria, da oltre 70 anni, viene declinata in tutte le sue forme e trova la sua massima espressione nei dolci del Bar Pasticceria Roma, che da sempre è sinonimo di alta qualità e raffinatezza. La solida reputazione, costruita negli anni al punto da divenire una vera e propria istituzione per il quartiere Vomero, è stata premiata dal Sindaco de Magistris che ha consegnato una targa ricordo. Nel filmato che vi mostriamo, le parole del Sindaco, la consegna della targa e il brindisi finale tra il dott. De Magistris, Eleonora e Nando Roma, e il dottor Giuseppe Esposito, presidente della Cesport Italia. La presenza di Paolo De Luca è stata un'occasione importante per chiedere al nuovo Presidente della Municipalità Vomero e Arenella un piccolo accenno al suo programma di lavoro, che sarà come sempre portato avanti con professionalità e scrupolosità: Chiusura d'obbligo con la Zurich Barbatto Cesport, formazione di pallanuoto vomerese che sta lottando per la promozione in A2. Tra i grandi segreti della squadra, la prima colazione al Bar Pasticceria Roma, come ci raccontano, subito dopo le parole del Presidente Esposito, il capitano Dario Esposito, Alessandro Femiano e Andrea D'Antonio:

25/07/2016

NAPOLI: TENUTA FRATONI, PIATTI D'AUTORE PER UN'ESTASI DI SAPORI QUALITÀ, CREATIVITÀ, ELEGANZA E INNOVAZIONE SONO I FIORI ALL'OCCHIELLO DI UNA STRUTTURA CHE RAPPRESENTA UN'ECCellenza PER IL TERRITORIO PARTENOPEO

La 'Tenuta Fratoni', Restaurant & Brasserie, sita in traversa Santa Maria a Cubito n.7, Chiaiano - Napoli nasce dall'esigenza di offrire agli avventori un luogo ideale per ogni occasione. Nulla è stato lasciato al caso, e una particolare attenzione è stata rivolta ai colori, all'illuminazione, e alla mise en place. La pregevole scelta di materiali, le sedute, i tavoli, e tutti gli elementi necessari per offrire il massimo del benessere nelle eleganti sale interne, sulla splendida terrazza e nel giardino attrezzato, fanno della Tenuta Fratoni la location ideale per pranzi e cene di lavoro ed eventi privati quali matrimoni, battesimi e comunioni. Menù a carte o menù degustazione, indipendentemente dalla scelta degli ospiti gli chef Giuseppe Spina e Federico Sorrentino curano ogni passaggio delle preparazioni in prima persona, rivisitando i piatti della trazione partenopea (e non solo...) e riproponendoli in versione 'moderna', grazie alla loro creatività .Professionisti abili nella scelta delle giuste combinazioni di sapori, bravissimi a giocare sui contrasti, evocando così le suggestioni di una esperienza multisensoriale attraverso la quale gli ospiti toccheranno 'mete' diverse. Tag Heuer Replica Watches Una sorta di 'crociera' del gusto, che inizia dagli antipasti, basati su una selezione di prodotti di altissima qualità. Imperdibile la Tavolozza dei Fratoni (foto in alto): Salumi e Formaggi DOP con composte e mieli, e poi tante specialità che non vogliamo svelare per non togliervi il piacere di restare 'sorpresi'. Vasta la scelta di primi piatti, sia di 'terra' che di mare'. Portate di rara eleganza proposte con uno spiccato senso estetico. Una seduzione continua per occhi e palato, una visione gastronomica dove le eccellenze del territorio, l'altissima qualità degli ingredienti, il rispetto della stagionalità sono i principi ispiratori di ogni proposta. Il servizio è curato e attento ma mai invadente, con lo staff di sala che ha un'ottima conoscenza dei piatti e dei vini. A tal proposito, l'ottima climatizzazione del locale è garanzia per una perfetta conservazione delle bottiglie che vi saranno proposte da un esperto sommelier. Tenuta Fratoni è anche Brasserie e mette a disposizione dei clienti una vasta scelta di carni pregiate. E allora, se avete voglia di celebrare degnamente uno dei grandi piaceri della vita, se avete il desiderio di fuggire dalle cose troppo prevedibili, non vi resta che prenotare il vostro tavolo e prepararvi a restare stupiti ad ogni assaggio.....Buon appetito a tutti!

07/10/2016

NAPOLI: INAUGURATA ALLA MOSTRA D'OLTREMARE LA FIERA INTERNAZIONALE DELLA BOMBONIERA.

E' stata inaugurata, alla Mostra d'Oltremare, la fiera internazionale della bomboniera, del regalo e della casa. In esposizione, fino al 10 ottobre, le nuove collezioni 2017 e le novità del mercato.

16/12/2016

NAPOLEGGIAMO E INFONAPOLI24, CENA DI AUGURI ALL'INSEGNA DEI GUSTI E DEI SAPORI DELLA TENUTA FRATONI

Serata all'insegna dell'allegria quella di ieri trascorsa dalle redazioni di Infonapoli24 e Napoleggiamo presso la rinomata Tenuta Fratoni Restaurant & Brasserie, location d'eccellenza sita in Chiaiano, Via Pendino 7. Ai tavoli i Direttori Antonello Giannetti e Donatello Giannetti hanno sfruttato le brevi pause di una cena prelibatissima curata nei minimi dettagli dalle impeccabili 'padrone di casa' Pina Di Guida e Carmela Barleri e dagli chef Giuseppe Spina e Federico Sorrentino per ringraziare tutti i collaboratori della due Testate Giornalistiche per la dedizione e la professionalità dimostrate. Un momento ludico e sereno, Replica Cartier Watches piacevolmente corroborato da una cena 'superlativa' graditissima dai commensali che, eccezionalmente, hanno deposto le penne per impugnare le forchette e divertirsi in ottima compagnia. Non sono mancati riferimenti di cronaca sportiva durante la degustazione che ha preso però il sopravvento 'zittendo' gli ospiti impegnati ad assaporare le squisitezze della Tenuta. Tutti sedotti dalla cura dei particolari e via via sempre più deliziati dal viaggio 'sensoriale' tra antipasti tradizionali e innovativi, l'immane primo piatto ai frutti di mare e un delizioso risotto al radicchio, il filetto in crosta di nocciole con patate, e l'ottimo vino. Nel finale ha trionfato un delicato tritto di dolci che ha generato un'ovazione i presenti quasi simile a quella di un goal. La tradizione gastronomica abbinata ad un gusto di qualità sono le carte vincenti e di un prospero successo di Tenuta Fratoni che si conferma una meta raffinata per i palati più esigenti.

23/05/2017

NAPOLI: FISIO 13, INAUGURATO LO STUDIO DI FISIOTERAPIA DEL DOTTOR DANIELE PALERMO L'UOMO GIUSTO AL POSTO GIUSTO PER PERSONE COMUNI E CAMPIONI DELLO SPORT.

Gli strani scherzi del destino, ma ancor di più la voglia di realizzare un sogno unendo i sacrifici di praticare uno sport duro e impegnativo come la pallanuoto e gli studi, hanno consentito a Daniele Palermo di inaugurare domenica scorsa Fisio 13, studio di Fisioterapia sito in via Cupa Caiafa 16, Napoli. Strani scherzi del destino perché in acqua Palermo è uno di quelli che predilige una pallanuoto molto fisica e fuori dall'acqua ama prendersi cura dei muscoli di tanti campioni tra i quali vale la pena ricordare gli atleti della Canottieri Napoli, che ha chiuso il campionato al terzo posto

conquistando l'accesso alla prossima Champions League. Audemars Piguet Replica Proprio Fabrizio Buonocore, capitano e gentiluomo dei giallorossi (nella foto in alto) e compagni hanno sottolineato l'importanza del lavoro fatto da Daniele, e il capitano ha voluto rimarcarlo affermando che 'Daniele è entrato nel nostro spirito immediatamente ed è un professionista serio e bravissimo. Ha rimesso in sesto tanti di noi per la final six e questo terzo posto, con relativa qualificazione alla prossima Champions League, è anche merito suo. Gli ha fatto eco il 'Cobra' Biagio Borrelli (nella foto in alto), centroboia della Canottieri Napoli: oltre ad essere un grande professionista, Daniele Palermo è stato fin dall'inizio parte della famiglia. Lavora con umiltà ma con gran cuore, lo stesso cuore che in ogni partita ci ha contraddistinto e ci ha permesso di raggiungere la qualificazione alla Champions. Siamo stati felici di essere presenti all'inaugurazione del suo studio FISIO 13, e oltre a mandargli un grande in bocca al lupo per la sua attività, spero che possa restare con noi anche nella prossima stagione! www.topwatchshop.co L'inagurazione Fisio 13 è stata l'occasione una vera e propria "sfilata di stelle" dello sport partenopeo (in questa foto, con Danie Palermo, a sinistra Gennaro Mattiello allenatore della Under 15 del Posillipo Campione d'Italia nel 2016, a destra Giuliano Mattiello, del Posillipo, che in questa stagione è stato uno dei top player del campionato), e questo deve far riflettere sul rapporto di empatia e di fiducia, oltre che professionale, che ha saputo creare con questi atleti. Fisio 13, dunque, è una sorta di 'officina' dove con un 'pit stop', Daniele Palermo rimette in perfetta efficienza persone comuni e atleti professionisti che sottopongono i loro muscoli ad un notevole stress. Il lavoro nobilita l'uomo, Daniele Palermo lo "riabilita"!

11/06/2017

NAPOLI: RISTO-PESCHERIA 'LO SQUALO', IL LUOGO IDEALE PER CEDERE ALLA TENTAZIONE!

Una buona cena è il miglior inno alla gioia, e alla Risto-Pescheria Lo Squalo (Via Giustiniano 273, Napoli) troverete tutti gli elementi per soddisfare a pieno i vostri sensi. Una cucina tradizionale, a base di pesce, con nuove ispirazioni e la giusta dose di eclettismo. Poco spazio ai fronzoli, con tavoli 'spartani' e una mise en place 'usa e getta', ma niente paura: quello che manca dal punto di vista della superflua eleganza, abbonda invece sul piano della quantità, della qualità e della varietà dei piatti. Vige la regola del bon-ton, con l'approccio garbato di Salvatore Di Napoli e del suo personale, che dispensano volentieri informazioni e notizie su tutte le portate, che escono dalla cucina con buon ritmo, anche con il locale pieno. Rolex Submariner Replica Cucina di pesce, dicevamo, con esuberante creatività. Sapori nitidi basati su una materia premia di scelta pregevole. L'abilità dello chef consente di accostare con sagacia le specialità marinare agli aromi di terra, e il risultato sono composizioni seducenti già a partire dagli antipasti, che sono la miglior scenografia per il 'film' che sta per iniziare. La 'folgorazione' dei crudi, la classica insalata di mare, il marinato, e tante 'evoluzioni' con 'polpettine' e pizzette fritte delle quali non intendiamo svelare troppo, per non togliervi il gusto della sorpresa quando vi saranno servite. Pochi, pochissimi possibili rivali per quanto riguarda i 'primi piatti'. Lo Squalo non teme confronti e potrebbe sfidare chiunque con quelli che con esitiamo a definire come 'matrimoni perfetti': i 'Paccheri Cozze e Pecorino', le 'Orecchiette Vongole e Taralli sbriciolati', la 'Genovese di Mare' sono solo alcune delle specialità più richieste ed apprezzate. Il viaggio lussurioso prosegue con i 'secondi piatti' di nobilissima levatura, con pesce di ogni ordine e grado: baccalà, alici, gamberi e calamari per un fritto 'asciutto' e fragrante, il 'pescato fresco' per i palati più fini ed esigenti. Conclusione 'doc' con il dolce, rigorosamente 'fatto in casa', e assolutamente da non perdere. Il 'gioco di squadra' è un altro elemento di forza: ragazzi motivati guidati da un Salvatore Di Napoli sempre presente e pronto a dispensare consigli. In sintesi, lo Squalo propone una cucina tipica di mare, con specialità a base di pesce di alta qualità e 'porzioni monumentali'. L'abbondanza si unisce ad un servizio cortese, cordiale, puntuale. Un locale informale, senza fronzoli, che rappresenta una garanzia assoluta per un'ottima cena a costi contenuti. Se è vero che l'unico modo per resistere ad una tentazione è cedere, la Risto-PEScheria Lo Squalo è il posto che fa per voi!

17/02/2018

DE MAGISTRIS HA RICEVUTO GEORGIOS KATROUGALOS, VICEMINISTRO DEGLI ESTERI GRECO

Il Sindaco di Napoli Luigi de Magistris ha ricevuto oggi a Palazzo San Giacomo il viceministro degli Esteri greco, responsabile degli affari europei, Georgios Katrougalos, con cui si è intrattenuto in un lungo e cordiale colloquio. Il viceministro ed il primo cittadino, che è anche socio onorario della comunità ellenica di Napoli, si sono soffermati tra l'altro sull'esperienza di governo della nostra città sulla quale Katrougalos si è detto molto interessato. Al termine dell'incontro c'è stato il tradizionale scambio di doni con il crest ufficiale della città che il viceministro Katrougalos ha molto apprezzato.

13/05/2018

NAPOLI: INAUGURATO 'FISIO TREDICI', STUDIO DI FISIOTERAPIA DI DANIELE PALERMO. ROSOLINO OSPITE D'ONORE

Via Palasciano come San Gragorio Armeno, per un giorno. Strada gremita per presenziare all'inaugurazione del nuovo studio di fisioterapia 'Fisio Tredici' di Daniele Palermo, e così come ogni turista si gode soddisfatto la sua 'statuetta' preferita acquistata nella 'strada dei presepi', tutti i presenti al 'brindisi' hanno potuto portare a casa una delle tantissime Magliette da uomo personalizzate fatte preparare per l'occasione. Ospite d'onore, Massimiliano Rosolino, campione plurimedagliato (60 volte sul podio, medaglia d'oro Olimpica e mondiale) che è legato a Daniele da un sincero e profondo rapporto d'amicizia nato proprio grazie alla professionalità e alla bravura del fisioterapista. Bellissimo il nuovo Studio, che si presenta subito con una particolarità che servirà a evitare i disagi dell'eventuale attesa: nel salottino, infatti, è disponibile una play station con il più classico dei giochi, Fifa 18, che lascia presagire la possibilità che in qualche circostanza sarà Daniele a dover attendere la fine di qualche infuocata sfida per iniziare il suo lavoro! Oltre alla sala massaggi e agli spogliatoi, c'è anche uno spazio dedicato agli attrezzi indispensabili per i vari percorsi di recupero. Tra i presenti, due atleti della nazionale italiana di Atletica Leggera: Alessandro Sibilo, specialista dei 400 ostacoli, (<https://www.facebook.com/alesibilo99Official/>) e Andrea Romani, specialista dei 400 e 800 mt (<https://www.facebook.com/andrearomani99/>) entrambi con un palmares davvero notevole rispetto alla giovanissima età.ù Tantissimi anche gli atleti e le atlete del mondo della pallanuoto, tra i quali Gennaro Mattiello (CN Posillipo), Fabiana Anastasio, Roberta Anastasio e Chiara Vitiello (Flegreo), Vincenzo Santoro e Francesco Talamo (Cattolica Ischia Marine Club), l'arbitro Raffaele Lepre. Tutto pronto per una nuova avventura, in uno studio concepito per prendersi cura dei clienti sia fisicamente che mentalmente. Ad Maiora, Daniele Palermo, hai realizzato il tuo sogno, ma il nostro augurio è che tu possa continuare a sognare e a veder crescere la tua attività che svolgi con amore e passione ndr: foto di Fabio Barbieri Immagini

19/07/2018

LA PIZZA ‘CANOTTO’ DI CARLO SAMMARCO CONQUISTA FRATTAMAGGIORE

Rapisce gli sguardi e lascia senza fiato per eleganza e cura dei particolari il nuovo locale di Carlo Sammarco a Frattamaggiore. Mille metri quadrati nei quali ogni centimetro è stato studiato, elaborato e arredato con sapienza da Nicoletta e Giuliano Pianese della GNP Architetti e rappresenta al meglio il "marchio di fabbrica" dell'eccellenza assoluta di un vero e proprio "artista", reduce dall'ennesimo trionfo, quello di una New York letteralmente impazzita per la sua pizza 'Canotto'. Trecento posti a sedere, due piani, tre forni e, udite udite, un ulteriore ampliamento in programma. D'altronde, già ad Aversa, sede del primo locale, i "canotti" viaggiano a velocità impressionante, e c'è da scommettere che a Frattamaggiore la pizza sarà sempre più targata "Sammarco". Un successo strepitoso che non nasce dal caso, ma da una lunga tradizione di famiglia che Carlo ha saputo elaborare fino a spiccare il volo entrando di diritto nella ristretta cerchia dei "Top". Non pretendiamo di provare a descrivere con le parole quelle sensazioni uniche che solo gustando le tante specialità proposte potrete apprezzare, ma un piccolo contributo alla causa possono sicuramente darlo gli "scatti" di Fabio Barbieri Immagini (per l'intera gallery fotografica Vi rimandiamo alla pagina Facebook Napoleggiamo). Carlo Sammarco è l'uomo capace di rendere opera d'arte ogni pizza: ne contiamo ben 30 nella "lista dei desideri possibili", meglio nota come menu', dalla classica Margherita, alla Marinara in versione rivisitata con acciughe di Cetara e Olive caiazzane (L'Antica Napoli) fino ad arrivare alle più elaborate, tra le quali spicca la Nerano (nella foto in basso), un vero 'must' estivo con vellutata di zucchine, provolone del Monaco, provola dei Monti Lattari, chiosa di zucchine e scaglie di provolone del Monaco e basilico aggiunti a fine cottura... in poche parole, un vero sballo! Colpisce e stupisce la lista dei vini (27 etichette) che parte con un'ampia scelta tra pregiati 'bianchi' e 'rosati' e 'rossi' e prosegue con le 'bollicine' degli spumanti italiani, esaltandosi con quelle degli champagne francesi, il tutto perfettamente descritto da un personale che, in armonia con l'eleganza del locale, è pronto a proporre, con dovizia di particolari, la "bottiglia" giusta al momento giusto. Imbarazzo della scelta anche per chi predilige il più classico abbinamento alla pizza, con 12 birre artigianali e 5 alla spina per soddisfare ogni esigenza. Uscendo dal locale, voltatevi per un attimo ad osservare l'ultima meraviglia prima di andare via... luci rosse ad illuminare l'intero palazzetto Carlo Sammarco, e le stelle che brillano attraverso i vetri della sala del primo piano. Da oggi, la pizza si veste d'eleganza e Frattamaggiore potrà fregiarsi di avere il locale più ricercato dagli amanti del buono e del bello. Ci andrete la prima volta per caso, o per curiosità. Ci tornerete, sempre, per scelta! ndr: foto di Fabio Barbieri Immagini Replica Bell & Ross BR03-92 Rolex Cellini Replica Watches Rolex Air King Replica

09/12/2018

NAPOLI: DANIELA ASSISI, FESTA DI COMPLEANNO A PALAZZO SAN TEODORO

Non una semplice festa, non un evento mondano. Per i suoi primi 50 anni, Daniela Assisi ha pensato a qualcosa di speciale che contribuisse a rendere indimenticabile non solo a lei stessa, ma anche a tutti gli invitati, il primo dicembre del 2018. Un pezzo (bello grande) del suo cuore è rimasto a Napoli da quando ha deciso di dedicare la sua vita alla cura degli altri. E allora, quale migliore occasione per tornare sul lungomare più bello d'Italia, invitando tutti i colleghi del reparto di Endoscopia Digestiva dell'Istituto Nazionale Tumori 'Regina Elena' di Roma e famosi chirurghi e oncologi della Capitale? Tra i tanti prestigiosi ospiti, da segnalare la presenza del Prof. Giovanni Vicoente, pioniere della endoscopia digestiva italiana. Best Audemars Piguet Replica Watches Orologi da donna Per tutti loro, un week end da vivere alla scoperta delle tante bellezze storiche (e culinarie, perché allo street food partenopeo è impossibile rinunciare) con Daniela nel ruolo di 'Cicerone' per un tour organizzato nei minimi particolari. Nel bel mezzo, ovviamente, la festa del '25x21' Location d'eccellenza prescelta, Palazzo San Teodoro, antica residenza gentilizia situata all'inizio della Riviera di Chiaia, tra i più significativi luoghi d'arte e cultura della città. Un ricco e apprezzato buffet non ha frenato gli ospiti letteralmente scatenati dalla coinvolgente musica dal vivo che ha ulteriormente impreziosito la serata. La voce caldissima del front man Pietro Vadini, accompagnato da Sandro Durazzo (chitarra elettrica), Giacchino Cortese (basso), Gianluca Canitano (batteria) e Nicola Parolisi (tastiere) ha attirato sulla pista da ballo come un improvviso vortice. Pezzi anni 80 che hanno suscitato tanti ricordi in ognuno dei presenti (spendida, tra le altre, l'esecuzione di Hotel California) ma anche qualche rapida 'incursione' negli ultimissimi successi, per una dedica speciale alla festa festeggiata. E così' nella hit del momento, 'Torna a casa' dei Maneskin, 'Marlena' lascia il posto a Daniela che a casa è tornata (Napoli lo sarà per sempre) in tempo per festeggiare e spegnere le sue candeline. Torta e brindisi, balli, abbracci e sorrisi. Amore negli sguardi e nell'aria. La sintesi finale di una festa bellissima destinata a durare per sempre nel cuore di chi l'ha voluta, vissuta e condivisa.

18/01/2019

NAPOLI CITTÀ DELLA CONVERSAZIONE, I PROSSIMI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA

Dopo il successo dell'iniziativa inaugurale, "Nu bello Sant'Antuono!_ Fuochi per la legalità e la filosofia, che si è svolta ieri al Maschio Angioino tra parole, canti, fuochi, balli e interventi di Eugenio Bennato e Pino Ferraro, prosegue la manifestazione "Napoli città della Conversazione" promossa dall'Assessorato alla Cultura e al Turismo. Un lungo mese di appuntamenti di cultura e di socialità, occasioni di incontro, di conversazione, di dialogo che si terranno in mille luoghi di Napoli, con l'invito a "spegnere smartphone, tablet, computer, TV e tutti gli altri dispositivi di connessione digitale e fare cose insieme, comunicando, senza mediazioni di apparati tecnologici, andare in libreria, ad ascoltare musica, a teatro, al cinema, a ballare, a recitare poesie o serenare o abbracciarsi, baciarsi, fare all'amore, stringersi la mano, fare girotondi, ecc." Segnaliamo di seguito le iniziative dei prossimi giorni venerdì 18 gennaio ore 17.30 – 19.30 TRAM TORRETТА, Via Ferdinando Galiani, 29A Crossing: condividere dettagli non-comuni "Computer biologico" è il nome che Ward Halstead, studioso dell'intelligenza biologica' all'università di Chicago, ha dato alla scoperta del felt sense o sensazione significativa di Eugene Gendlin, quella sensazione vaga e non chiara che tutti conosciamo a cui raramente diamo importanza e che ha più valore pratico di quello che già si conosce, poiché è da essa si origina la creatività. A partire da una pagina del libro "Focusing", che tratta estesamente del metodo e della pratica dell'uso del felt sense, l'incontro ne faciliterà la riscoperta diretta nella vita quotidiana dei partecipanti di ogni età e la condivisione di quanto emergerà. A cura di Maria Teresa Belgenio Ingresso libero Info: 3381888108 - 0817612674 | info@sentitamente.it

| www.sentitamente.it sabato 19 gennaio ore 10.00 – 12.30 Da Piazza Bellini all'Istituto Diaz Cortili e portoni Una rilassante passeggiata tra palazzi civici e aneddoti da raccontare al centro storico di Napoli. Vietato isolarsi con lo smartphone, facciamo amicizia davanti ad un caffè. A cura di Econote, passeggiate condotte da una guida abilitata Costo: quota associativa 8 euro (gratis sotto i 14 anni), caffè incluso Info e prenotazione obbligatoria: info@econote.it (attendere mail di conferma della prenotazione) | www.econote.it sabato 19 gennaio ore 10.30 – 12.30 Libreria Raffaello, Via Kerbaker, 33-35 il mondo esteso: la presenza sociale tra reale e virtuale Una pagina del libro “Perché non siamo il nostro cervello” di Alva Noë, offrirà ai partecipanti all’incontro l’opportunità di fare esperienza diretta e condividere riflessioni e commenti sul tema: “L’esperienza umana è una danza che si svolge nel mondo in compagnia di altri individui. Noi non siamo il nostro cervello. Non siamo rinchiusi nella prigione delle nostre proprie idee e sensazioni. Il fenomeno della coscienza, così come quello della vita è un processo dinamico che coinvolge il mondo. Siamo di casa in ciò che ci circonda.” A cura di Maria Teresa Belgenio Ingresso libero Info: 3381888108 - 0817612674 | info@sentitamente.it | www.sentitamente.it sabato 19 gennaio ore 10.30 Complesso monumentale Sant’Anna dei Lombardi, piazza Monteiliveto n.4 I ricordi di Vasari Visita guidata al percorso museale della Chiesa di Sant’Anna Dei Lombardi nel ricordo dell’antico Complesso di Monteiliveto e delle sue straordinarie opere, raro esempio di Rinascimento toscano a Napoli. Si rivivranno le vicissitudini degli artisti “forestieri” che abbellirono le principali cappelle. Un focus su Vasari rievocherà, attraverso la lettura dei suoi testi, la storia della realizzazione degli affreschi della Sagrestia Vecchia. La visita proseguirà nella Cripta degli Abati, posta al di sotto del coro, composta da sedili di pietra per il processo di ‘scolatura’, al di sopra dei quali sono state ritrovate teche con i resti mortali di personaggi illustri. A cura della Cooperativa Sociale ParteNeapolis Costo: 7,00 € a persona comprensivo di biglietto d’ingresso al percorso museale, alla Cripta degli Abati e visita guidata – E’ gradita la prenotazione Info e prenotazione: 0814420039 - 3203512220 | info@santannadeilombardi.it sabato 19 gennaio ore 11.00 – 13.00 Libreria Vitanova, viale Gramsci 19 I lettori incontrano l’editore e i suoi autori In questo primo appuntamento i lettori incontreranno l’editore Aldo Putignano della casa editrice Homo Scrivens e lo scrittore Pier Antonio Toma. A cura della libreria Vitanova Ingresso libero Info: salvatore.landolfi39@gmail.com | www.vitanova.bio lunedì 21 gennaio ore 17.30 Libreria Iocisto, via Cimarosa 20 Napoli e la sua storia Confronto tra lo storico Paolo de Marco ed il filosofo Ernesto Paolozzi con il coordinamento di Gianpaolo Paladino su identità e rappresentazione nei momenti più significativi della storia della città. A cura della libreria Iocisto – la libreria di tutti Ingresso libero Info: 0815780421 | facebook: iocisto

21/01/2019

NAPOLI: 'GERMOGLI E TALENTI', II EDIZIONE DELL'INIZIATIVA PROMOSSA DA 'L'ACCHIAPPASOGNI ONLUS' L'EVENTO SI È TENUTO IL 19 GENNAIO, PRESSO L'ISTITUTO MATER DIVINAE GRATIAE, IN COLLABORAZIONE CON LA DIKE BASKET NAPOLI

Sabato 19 gennaio presso l'Istituto Mater Divinae Gratiae di Napoli si è tenuta la seconda edizione del progetto 'Germogli & Talenti', iniziativa dedicata alla scuola dell'infanzia (la prima edizione, quella del 2018, riguardò invece la scuola primaria) promossa dall'Associazione 'L'Acchiappasogni Onlus' in collaborazione con la Dike Basket Napoli, a sostegno dell'iniziativa 'Un giocattolo per un sorriso..'. Nonostante qualche defezione per il virus influenzale che ha colpito tantissime persone (erano assenti la Maestra Maria Rosaria Granata e alcuni bambini), la manifestazione si è svolta così come era stata programmata. Sul palco, le maestre Alessandra La Volpe e Valentina Sarnelli, accompagnate dai rispettivi alunni, hanno illustrato i progetti di collaborazione, solidarietà e inclusione che stanno portando avanti per consentire ai bambini di crescere nella reciprocità. Vittoria Lucianelli, Presidente dell'Associazione L'acchiappasogni Onlus accompagnata dai Vicepresidenti Roberto Ciccarelli e Lucio Stella, ha ricordato i progetti conclusi nel 2018 (tra gli altri, quelli in favore di Sorridi Konou Africa Onlus per missioni umanitarie in Benin, in favore di Anema Associazione per la ricerca in Neurochirurgia e Maxillo Facciale, le visite nei reparti Pediatria degli Ospedali Campani A.O.U. Federico II, Pausilipon, A.O.U. Salerno) La parola è passata all'amico e sostenitore Michele Morace che ha voluto sottolineare il valore morale e pratico delle tantissime iniziative di solidarietà dell'Acchiappasogni. Sono poi state premiate le maestre e i bambini, oltre a Suor Bianca, Responsabile dell'Istituto. I Premi sono stati offerti in collaborazione con gli sponsor che da sempre sono vicini alle iniziative di solidarietà dell'Acchiappasogni: la Dike Napoli, Sport and marketing, Saces, Mapei e Sorbino ed Hedonè Club Vomero. Non poteva mancare il momento dei giochi, per la felicità dei bambini presenti che si sono letteralmente scatenati con l'Animazione de 'l Guastafeste'. Lo spettacolo delle bolle di sapone, curato da Andrea Cioffi, prossimo ingegnere e da Angela Guarino, particolarmente bello e sorprendente, ha coinvolto anche le Maestre, Suor Bianca, Presidente e Vicepresidenti dell'Associazione L'Acchiappasogni e i genitori presenti, a dimostrazione del fatto che ogni adulto, anche solo per un attimo, ama tornare bambino.

06/03/2019

NAPOLI: CARNEVALE DI SOLIDARIETÀ AL CASALE SMIRAGLIA CON L'ACCHIAPPASOGNI ONLUS

Martedì 5 marzo, al Casale Smiraglia, si è svolta la serata di beneficenza 'Giù la Maschera' organizzata dall'associazione L'Acchiappasogni Onlus. La cena, come sempre deliziosa, ha avuto come piacevole sottofondo la voce di Roberto Ciccarelli, Vicepresidente dell'Associazione, che accompagnato dall'inseparabile Maestro Ciro Cascino, si è esibito in una vasto repertorio di canzoni, molte delle quali cantate a squarciagola anche dagli ospiti accolti dalla Presidente Vittoria Lucianelli e dall'altro Vicepresidente, Lucio Stella, ormai noto a tutti per le sue irresistibili 'gag' e le improvvise 'incursioni' tra i tavoli. Tra gli ospiti, al tavolo con Giuseppe D'Amato (splendido protagonista in tutte le rappresentazioni teatrali dell'Acchiappasogni grazie alla sua capacità di interpretare con naturalezza personaggi singolari ed eccentrici) di spiccava la presenza di Giacomo Rizzo, straordinario 'maschera' del Teatro partenopeo e protagonista di tante pellicole cinematografiche di successo. Anche il Maestro Rizzo non si è sottratto alla 'prova canora' e la sua esibizione è stata particolarmente apprezzata e lungamente applaudita. Graditissimo ospite Filippo D'Allio, musicista nei concerti di Lina Sastri e arrangiatore del Maestro Vessicchio. A proposito di grandi personaggi dello spettacolo, ancora una volta Mario Porfito nonostante i suoi numerosi impegni professionali ha voluto essere presente e durante il karaoke che ha concluso la serata con le sue battute ha scatenato l'ilarità degli 'aspiranti cantanti' e degli spettatori. Altra presenza di rilievo, quella del dottor Gennaro Fusco, Presidente della Banca Popolare del Mediterraneo, sempre in prima fila negli eventi di solidarietà dell'Acchiappasogni. Tra i nuovi sostenitori dell'Associazione L'Acchiappasogni e dei suoi progetti di solidarietà, c'è Antonio Abbagnato, Direttore della Tricomedia Abbagnato, che ieri sera ha fatto il suo 'esordio' ufficiale al fianco della Presidente Vittoria Lucianelli che a fine serata, dopo una lunghissima esibizione al karaoke di tantissimi 'coraggiosi' interpreti, ha dato il via alle premiazioni, che hanno visto protagonisti gli artisti presenti e i ragazzi, grazie ai gadgets offerti dagli sponsor Sport And Marketing, Saces, Mapei e Sorbino. Spente le luci della festa di Carnevale, restano accesi i cuori di chi crede fortemente nella solidarietà verso i più bisognosi e in particolare verso i bambini. Per questo, l'Acchiappasogni Onlus è già al lavoro per i nuovi progetti e confida nel supporto di tutti gli amici che anche ieri sera hanno dimostrato di avere un animo nobile.

18/04/2019

LICOLA: SAGRA DELLE ANTICHE TAVERNE, DALL'1 AL 5 MAGGIO LA IX EDIZIONE ALL'I.S. FALCONE

Riscoperta degli antichi sapori e delle tradizioni partenopee in occasione della Nona Edizione della “Sagra delle Antiche Taverne” che si terrà nell’azienda agraria dell’I.S. “Falcone” di Licola di Pozzuoli dal 1° al 5 maggio 2019. Cuore della manifestazione sette “antiche” trattorie allestite nella suggestiva cornice del parco archeologico dell’Istituto, lungo l’antica via Domitiana, l’asse viario costruito nel 95 d.C. per volere dell’imperatore romano Domiziano per migliorare i collegamenti tra il porto di Puteoli e il resto dell’Impero. In un pittoresco villaggio di capanne oltre 300 figuranti in costume rievocheranno antichi mestieri e prepareranno cibi della tradizione campana con metodi tradizionali: una scenografia animata da un’esplosione di colori e profumi dove alla cura del cibo si uniranno un’arte culinaria e un’ambientazione direttamente mutate dal Settecento partenopeo. Tra scorci di antica vita quotidiana, danze popolari, venditori ambulanti, musicanti, i visitatori potranno osservare dal vivo la produzione artigianale di pasta fresca e di formaggi. Una occasione unica per visitare le preziose serre dell’istituto, la bottega dei suoi prodotti biologici, per apprezzare e riscoprire la bellezza, la semplicità e la serenità di vita di una volta e, contemporaneamente, assaggiare le eccellenze gastronomiche del territorio, oltre 40 piatti della tradizione popolare campana da gustare alla tenue luce di fiaccole e bracieri. LOCATION Istituto di Stato per l’Ambiente e l’Agricoltura “Giovanni Falcone” Via Domiziana 150 – Licola di Pozzuoli (NA) (di fronte “Villaggio Ideal Camping”) ORARI DI APERTURA h. 11.00-16.00; 18.00-23.00 - INFORMAZIONI! Indirizzo Facebook: <https://www.facebook.com/sagradelleantichetaverne2009/> E-mail: nais06200c@istruzione.it Telefax: 081.8665200 - 081.8678156 INGRESSO: GRATUITO FIERA AGRARIA Una esposizione vendita di piante e prodotti agroalimentari altamente qualificata sia per la varietà proposta, sia per gli elevati standard qualitativi: una proposta orientata alla valorizzazione del territorio, grazie alla genuinità di prodotti "Made in Campi Flegrei. MUSICA E DANZE Tamorre e Putipù Durante la manifestazione gruppi di danzatori e musicanti armati di chitarre, tamorre, castagnelle e putipù, animeranno l’antica via Domiziana con villanelle, tarantelle e tammorriate. La posteggia Ad ora di pranzo e cena, immaneabile la mitica "posteggia". Nel solco dell’antica tradizione partenopea, i musicanti faranno sosta presso le varie taverne per esibirsi in brevi concerti di musica tradizionale in lingua napoletana. TAVERNE E MENU' La Taverna del Marenapo Calamarata - Zuppa di stocco e patate - Casarecce alla puttanesca di baccalà - Alici e calamari fritti - Verdure alla brace La Taverna del Ragù Maccaruni al ragù - Cavatelli con caciocotta - Braciolo al ragù - Braciolo di cotica al ragù - Carciofi alla brace La Taverna dei Ciceri Pasta e cicerchie - Lagane e ceci - Pasta fagioli e cotiche - Fagioli e scarole - Spezzatino con patate e piselli - Bruschette miste La Taverna del Casaro Pasta e patate - Cacio e pepe - Orecchiette con cime di rapa . Fagottini di treccia, pancetta e foglia di limone alla brace - Caciotta primosale e sottoli La Taverna del Chianchiere Tagliatelle fresche alla Genovese - Carne mista con peperonata - Polpetta- Scagliezzi di polenta fritti - Friarielli saltati in padella La Taverna dei Poverelli Zuppa di fave - Riso e verza - Pasta all’arrabbiata - Pasta con melenzane - Fegatini di maiale con la rezza - Trippa con patate - Patate alla brace La Taverna della Fava Gnocchetti con fave - Gnocchetti lardiat - Trofie al pesto di fave - Formaggi alla brace - Carni alla brace - Purea di fave - Cicoria e fave.

02/06/2019

AL VIA 'UN GIORNO INSIEME...CAVALLI E PICNIC' PROGETTO BENEFICO A CURA DELL' 'ACCHIAPPASOGNI ONLUS'

Sabato 1 giugno si è tenuto il primo dei sei eventi programmati dall'Associazione 'L'Acchiappasogni Onlus' che vedranno protagonisti i bambini di età compresa tra i 7 e i 10 anni. Il programma della manifestazione 'Un giorno insieme...Cavalli e Picnic' ha come scenario la splendida Conca di Agnano e si articola in circa 4 ore durante le quali i bambini hanno la possibilità di scoprire il meraviglioso mondo dell'equitazione. Vengono infatti innanzitutto enunciati gli elementi di base di teoria equestre, poi iniziano le attività pratiche: prendersi cura del cavallo (striglia e brusca), imparare a montare in sella, condurre il cavallo in passeggiata. Dopo la pausa picnic, i cavalli vengono riportati nei rispettivi box e i bambini preparano il necessario per la cena e fanno mangiare gli amici 'quadrupedi'. Il tutto, ovviamente, avviene con il controllo e la supervisione di una equipe qualificata di istruttori federali, sociologi, assistenti sociali ed educatori professionali, in collaborazione con l'Istruttrice Federale Nanù Picone e con la Dottoressa Marisa Iorio fondatrice dell'Associazione Sportiva Accavallo che promuove l' "Ippoterapia", pratica antica che sviluppa nell'interazione tra la persona ed il cavallo una risposta emozionale e di crescita, di fiducia e miglioramento della qualità della vita. Da sempre viene ritenuto che avere a che fare con i cavalli sia un mezzo tanto potente di gestione di stress ed ansia da poter essere impiegato perfino nel trattamento di problematiche anche molto complesse e gravi. La finalità di questo progetto dell'Acchiappasogni Onlus è promuovere la solidarietà verso ogni situazione di diversità ed al tempo stesso permettere a tutti di crescere nella reciprocità. ndr: il programma completo della manifestazione, le foto, e tutte le notizie di questa e altre iniziative di beneficenza dell' Acchiappasogni Onlus sono disponibili al seguente link: https://www.facebook.com/acchiappasogni2014/?epa=SEARCH_BOX

17/10/2019

MASTERGRILL BBQ, LO 'SLOW SMOKED' TEXANO METTE LE RADICI AD AVERSA

Bruno Sculli, giovane e affermato imprenditore partenopeo, ha lanciato una nuova sfida agli amanti del Fast Food. Mastergrill ad Aversa diventa infatti la 'casa del BBQ', in un'alchimia perfetta tra materie prime selezionate con cura e una preparazione da manuale che finirà per sorprendervi. Come ha sempre fatto in questi anni, Sculli non si è limitato a imitare o addirittura copiare qualcosa di già esistente, ma è riuscito a dare un'identità precisa alla sua BBQ. Replica Watches L'american barbecue richiede tempi di preparazione lunghissimi ed è basato su tecniche complesse, cambia l'idea di 'Fast food' e crea un nuovo format in cui i sapori del mondo si incontrano nella tecnica di cottura che più di tutte unisce etnie e stili differenti. Possono sfregarsi le mani gli amanti delle carni di alta qualità cotte a lenta affumicatura, è già da qualche giorno scoccata l'ora e possono finalmente assaggiare, tra le altre cose, il famoso 'Pulled Pork', la spalla di maiale sflettata e lasciata in cottura per circa 10 ore, le costine e il pollo glassato con una salsa preparata ad hoc per renderlo ancora più gustoso. Ogni dettaglio dei vassoi che vengono portati ai tavoli è stato lungamente provato e l'effetto che ne deriva è assolutamente godurioso. Sotto la crosta superficiale che si crea sulla carne resta la classica colorazione rosa dell'affumicatura perfettamente riuscita, il cosiddetto Smoke Ring, elemento distintivo della bontà del BBQ. Volendo descrivere l'effetto in una sola parola, quella giusta è 'delicatezza'. La carne è abbondante e morbidosissima. Si scioglie letteralmente in bocca, le uova e il mais sono tutt'altro che da sottovalutare, le patate di contorno sono croccanti fuori e tenere dentro. Lo slow smoked americano ha ulteriormente arricchito e impreziosito anche

la già vasta scelta di panini proposta da Mastergrill. Noi ne abbiamo provati alcuni dei più goduriosi, ma si potrebbe tranquillamente prenderne uno a caso senza trovarsi poi pentiti della scelta. Abbiamo chiesto a Bruno Sculli di ripercorrere brevemente la sua ascesa, e di seguito riportiamo uno stralcio della nostra piacevole chiacchierata. Se ripensi ai tuoi primi passi nel mondo dell'imprenditoria, cosa puoi raccontarci? 'Ho iniziato nel 2004 con un localino da asporto a Marano, di circa 24 mq. Si chiamava Dog Out, preparavamo gli Hot Dog e siamo stati i primi a portare fuori Napoli il Kebab. L'inizio fu davvero strepitoso, tanto da spingermi ad aprire altri punti vendita. La situazione però ben presto è cambiata, c'è stato un crollo nelle vendite dovuto anche all'apertura a raffica di paninoteche e ho dovuto chiudere alcuni punti vendita mantendendone solo due, quello di Marano e quello di Napoli. Avevo pensato di abbandonare questo mondo, ma nel 2014 ho investito nuovamente aprendo Mastergrill a Villaricca. Mi sembrava che fosse il momento giusto per farlo, c'era nuova linfa ma sapevo che per affermarmi avrei dovuto fare qualcosa di diverso dagli altri. L'idea del 'Food Porn' è nata proprio per cambiare la concezione del panino che c'era in tutti, archiviando i classici (provola salisica e friarielli, hamburger e mozzarella) e dando spazio a panini molto più elaborati che anche dal punto di vista 'estetico' fossero molto più attraenti. Anche in questo caso la concorrenza si è rapidamente attrezzata ma ormai il marchio Mastergrill era già diventato garanzia di qualità e così ho aperto altri tre locali: uno ad Aversa, e due a Napoli (piazza Vanvitelli e Piazza Garibaldi) Quattro Mastergrill basati su due format diversi, ce li spieghi? Il Take away a Piazza Garibaldi e Piazza Vanvitelli è un format molto accessibile anche ai più giovani, pur rispettando sempre la assoluta qualità dei nostri prodotti. Per la carne ci forniamo alla Boutique della Carne di Marano che è un'eccellenza sul territorio, i latticini sono di Agerola e i contorni vengono preparati quotidianamente per assicurarne sempre la freschezza. Stessa qualità proponiamo nei locali ad Aversa e a Villaricca, con l'aggiunta del servizio ai tavoli. Questi ultimi, sono due locali concepiti in maniera semplice e funzionale, eleganti e con ampi spazi tra i tavoli. Il tuo essere 'visionario', proprio ad Aversa, ti ha portato ad implementare Mastergrill con il BBQ Si tratta di un modo di proporre carne quasi del tutto sconosciuto a Napoli, solo qualche cultore del prodotto lo conosceva per averlo provato in America o per aver letto qualcosa su internet. Parliamo di cottura in affumicatore, a bassa temperatura, che dura dalle 8 alle 10 ore. Questo consente di conferire alla carne una straordinaria scioglievolezza e un sapore intenso ma al tempo stesso delicato, cosa che solo con questa speciale cottura si può ottenere. E' stato un percorso durato circa un anno, nel corso del quale ho girato, provato varie soluzioni per essere sicuro di offrire ai nostri clienti un prodotto di altissimo livello. Il posizionamento geografico dei tuoi locali ti impedisce di puntare sul turismo di massa, hai bisogno dunque di fidelizzare i clienti e puoi farlo solo mantenendo un ottimo rapporto qualità/prezzo. Abbiamo fatto una scelta precisa e i risultati sono davvero ottimi. Serviamo migliaia di clienti a settimana e se tutti quelli che ci fanno continuamente complimenti e puntualmente tornano da noi avessero la pazienza di fare le recensioni positive avremmo dei feedback straordinari. Invece, a me come ad altri colleghi, capita di dover leggere con grande dispiacere recensioni negative delle pochissime persone che anche per futili motivi si lamentano. La tua attività di imprenditore non si ferma a Mastergrill. Con Carlo Sammarco (https://www.napoleggiando.it/articolo.php?id=31619), avete realizzato il 'canotto' che ha cambiato completamente il concetto di pizza rendendola leggera e facilmente digeribile. Anche in questo campo, la concorrenza è stata ed è tantissima. Come fai a gestire tutto questo? Devo fare i complimenti ai miei soci, senza di loro non avrei potuto realizzare tutto questo. Anche la scelta dei collaboratori validi e con esperienza, non basta infatti creare una struttura importante, bisogna poi continuare a programmare con attenzione senza mai improvvisare nulla. Una figura essenziale nella tua vita è quella di tua moglie Si, è una donna che ha i miei stessi interessi e progetti, anche lei è un'imprenditrice nel mio stesso campo, è bravissima come dimostra con Tenuta Fratoni (https://www.napoleggiando.it/articolo.php?id=22813) che richiede un impegno costante. Ci aiutiamo, confrontiamo le nostre idee e ognuno dei due è sempre pronto a sostenere l'altro. Il prossimo progetto? Intanto lasciamo crescere questa BBQ che ha immediatamente avuto un successo straordinario con tanti sold out, poi inizieremo a proiettarci verso nuove idee.. Voi continuate a seguirci attraverso i social network e ovviamente venite nei nostri locali perché i peccati di gola sono l'essenza della vita. ndr: foto di Fabio Barbieri Comunicazione

10/11/2019

NAPOLI: INAUGURATO UFFICIALMENTE IL TOURISTIC CENTER DI HOTC - HEART OF THE CITY

Ha appena inaugurato ufficialmente il Touristic Center di HOTC -Heart of the City-, un info point turistico molto speciale. Nato nel 2019il "giovane" progetto HOTC -Heart of the City-ha coinvolto in breve tempo ed efficacemente il pubblico in quanto l'idea portante alla baseè:diffondere capillarmente la conoscenza del patrimonio culturale e naturalistico della città di Napoli, della sua provincia e dell'intera regione. L'obiettivo è quello di promuovere il territorio, presentando ai cittadini campani e ai turisti una Campania diversa, valorizzando sia i siti più conosciuti che i poli di attrazione culturale poco o per nulla valorizzati dal punto di vista turistico. HOTC è soprattutto turismo attivo sul territorio e ricerca costante di percorsi innovativi e piacevoli, con lo scopo di promuovere luoghi inusuali dove mangiare, bere e divertirsi. La filosofia portante consiste nel credere fermamente che il turista non sia solo lo "straniero" in visita, ma anche il cittadino che vive tutti i giorni la città. Ogni mese viene infatti programmata una vasta gamma di attività che vedono protagonisti Napoli e tutta la Campania, raccontate da molteplici punti di vista: tour diurni e serali, sia per turisti in visita che per cittadini in cerca di svago. Ogni fine settimana il team organizza passeggiate e visite guidate, escursioni trekking e degustazioni; proponendosi di offrire una didattica diversificata dedicata alle scuole e di promuovere eventi di richiamo per i giovani in collaborazione con alcune realtà napoletane già consolidate. HOTC non propone la classica visita guidata standard, ma un vero e proprio percorso che punta alla valorizzazione anche a livello locale dell'ItalianExperience in toto. Il proposito è la conoscenza e la diffusione delle eccellenze del nostro territorio e di tutto ciò che più ci distingue: dalla musica tradizionale al teatro, dal folklore all'engogastronomia, promosso ed inserito all'interno di visite guidate che si trasformano così in esperienze a tutto tondo e consentono di apprezzare la cultura, quella partenopea nello specifico, in ognuna delle sue tante sfumature. I Tour esperienziali suddivisi in 3 tipologie distinte di percorsi: Gustare, Ascoltare, Guardare sono infatti visite guidate che vanno al di là dei classici schemi, si tratta di passeggiate in cui il visitatore è coinvolto in tutti i sensi, dal semplice ascolto di una storia alla degustazione di un piatto tipico di un determinato luogo, fino al coinvolgimento del pubblico in performance musicali o teatrali dove è sempre elemento attivo e mai passivo. Visite guidate, mappe, deposito bagagli, noleggio radio, souvenir; tutto in the "Heart of the City",nel cuore, nel centro della città ovviamente a Piazza San Gaetano, Via Tribunali 85. Il Touristic center di Heart of the City si propone come punto di riferimento in ambito turistico-culturale, un luogo in cui l'informazione è di casa per tutti, turisti in visita a Napoli, ma anche napoletani che vogliono essere turisti della propria città. Napoli e la Campania hanno sempre in serbo qualcosa da scoprire e a prescindere da quello che si crede la conoscenza che possiamo avere di questi luoghi non può ne potrà mai essere abbastanza. E' proprio il caso di dirlo: "Vedi Napoli e poi Muori"...

26/11/2019

NAPOLI: PRENDE VITA 'THE WALL', PROGETTO CHE UNISCE MUSICA, ARTE, INTRATTENIMENTO E RISTORAZIONE L'OPENING PARTY DELLA STRUTTURA A TRE PIANI È IN PROGRAMMA VENERDÌ 29 NOVEMBRE

Prende vita, all'isola E1 del Centro Direzionale di Napoli, "The Wall", l'innovativo progetto che unisce in una struttura a tre piani musica, intrattenimento, arte e ristorazione secondo il concept "live your time differently". L'opening party, dal titolo "BRICK", è in programma venerdì 29 novembre (start: ore 21), con una serata evento ad inviti nel corso della quale sono previsti i Dj set di Mike Cerino e Mario Agliata, che spazieranno dalla musica house a quella più commerciale, e un free buffet con selezione di particolari drink e raffinati cocktail. Nato da un'idea di Lorenzo Oliviero, imprenditore con lunga esperienza nella gestione di club e locali, e grazie al supporto dei soci Fabio e Federica Marotta, Maurizio Porzio e Giorgio Ragone, "The wall" è stato pensato come uno spazio capace di trasformarsi e rinnovarsi più volte nel corso della giornata, dalla mattina al pomeriggio, ad esempio, come bistro, ristorante o sede di convention aziendali, e dalla sera alla notte con un'ampia e diversificata programmazione in termini di night entertainment. Nel corso della stagione sono previsti infatti numerosi "special events" dedicati a vari tipi di musica, dalla techno house e underground all'hip hop, trap e reggaeton, dalla musica latino-americana alla disco dance italiana, e poi ancora serate party friendly o con la presenza di dj di fama internazionale che faranno "vibrare il muro" con la loro musica, di performers, cantanti e ballerini, fino ai giocolieri. Ma il palinsesto serale di "The wall" andrà ben oltre il clubbing, prevedendo anche cinema d'autore, incontri culturali, cene spettacolo, concerti di giovani band musicali che avranno l'opportunità di farsi conoscere e ancora molto altro, in maniera da rendere la struttura polivalente un centro di aggregazione e rivalizzazione per l'intera zona secondo il concept di "Live your time differently!". Sono molte le attività del Centro Direzionale che infatti già in questi giorni stanno seguendo la programmazione di "The wall", prolungando il proprio orario di apertura nei giorni in cui ci sono eventi. Ispirati dai grandi club europei e dalle caffetterie francesi o viennesi, ma anche dallo stile dell'architetto giapponese Kenzō Tange che ha progettato il Centro Direzionale di Napoli, i creatori di "The wall" hanno pensato a uno spazio dai soffitti alti e decorati da illuminazioni led ultramoderne, grigio piombo alle pareti, marmi e finestre dalle quali si può ammirare la veduta sulle torri che compongono il primo cluster di grattacieli realizzato non solo in Italia ma in tutta l'Europa meridionale. L'uso di mattoni di cotto e le lamiere degli impianti a vista conferiscono all'ambiente un sapore leggermente industriale che dona agli spazi un valore in più, unico nel suo genere. Già facilmente raggiungibile grazie all'immediata vicinanza di autostrade, tangenziale, circumvesuviana, autobus e stazione Fs, "The wall" potrà ulteriormente contare a breve sull'apertura di una nuova stazione della metropolitana proprio all'interno del Centro Direzionale. Molto comoda è anche la disponibilità di un parcheggio nell'area sottostante il club, praticamente a meno di un minuto a piedi dal locale, con l'accoglienza assicurata dagli steward della struttura. Audemars Piguet Replica Watches www.hitop.me

26/11/2019

SANT'ANASTASIA: MICHELE FRANZESE MODA PRESENTA 'MOU VIBES', SPECIAL EVENT CON OSPITI DOC

Special event per la presentazione della nuova collezione invernale degli stivali Mou con ospiti doc, cocktail party e dj set di Claudio Delgado e Vincenzo Paccone: l'iniziativa, organizzata da Mou (marchio londinese di culto che produce calzature originali realizzate a mano in fibre naturali di eccellente qualità) in collaborazione con Michele Franzeze moda, è in programma presso la sede di Sant'Anastasia di Michele Franzeze in via Antonio D'Auria 22, giovedì 28 novembre alle ore 18. Partner della serata sono il ristorante Nippon di Caserta che preparerà "live" gustosissimi piatti di sushi, Bar in movimento per il beverage e Orgasme gold profumi. Alla serata parteciperanno numerosi influencers locali e ospiti "doc" a sorpresa. Calde, resistenti e straordinariamente morbide, dall'esclusivo look grintoso e dal distintivo spirito anticonformista, le scarpe Mou sono amate per l'insolita sensazione di "ritorno alla natura" che esse trasmettono, per il loro stile eclettico, per l'etica e l'eccellenza, pilastri della fase di produzione in cui l'innovazione nel design si sposa alle tradizionali tecniche di lavorazione a mano per dare massimo risalto alla bellezza naturale della pelle utilizzata per la collezione. Il comfort è l'idea trainante alla base dello stile, con finiture e suole che durano nel tempo.

04/12/2019

LICOLA: DAL 7 ALL'8 DICEMBRE LA DECIMA EDIZIONE DEL MERCATO DI NATALE E DEL PRESEPE VICENTE

Giunge alla decima edizione il Mercato di Natale e Presepe Vivente organizzato nell'area dell'azienda agraria dell'I.S. "G. Falcone" di Licola di Pozzuoli dal 7 all'8 Dicembre 2019. In una storica cornice naturale gli ospiti avranno la possibilità di visitare l'istituto, il suo parco archeologico, la sua azienda agraria e le sue serre. Avranno inoltre l'opportunità di acquistare i prodotti della sua bottega (miele, olio, marmellate, composte, mostarde, rosoli, produzioni e conserve orto-frutticole) e quelli proposti da espositori del comparto agroalimentare, floricolo e dell'artigianato locale presenti con stands che offriranno ai visitatori una grande varietà di idee per regali natalizi: addobbi e oggetti di artigianato artistico oltre ad una ricca offerta di cibo di strada e osterie dove degustare i migliori piatti della tradizione partenopea. Cuore della manifestazione il Presepe Vivente in stile Settecento napoletano organizzato nel parco archeologico dell'azienda. Lungo l'antica via Domiziana si potranno rivivere le atmosfere dei più celebri presepi della grande scuola partenopea, una esplosione di colori e capanne animate da oltre duecento figuranti che daranno vita ad una ventina di scene. Scorsi di antica vita quotidiana, di antichi mestieri quasi dimenticati, di venditori ambulanti, di musicanti che faranno ascoltare la propria voce nella tenue luce delle fiaccole e dei bracieri. Un Presepe animato da dame orientali, mori, pescatori, falegnami, calzolari, contadini, pastori, lavandaie e vasa: un popolo laborioso che animerà questo Presepio, secondo lo stile della più pura tradizione del nostro popolo. Location: Istituto Agrario "Giovanni Falcone" Via Domiziana 150 – Licola di Pozzuoli (NA) (di fronte al "Villaggio Ideal Camping") Orari di apertura: h. 10.00-18.00 Informazioni http://www.istitutofalcone.edu.it Email: nais06200c@istruzione.it Telefax: 081.8678156 Ingresso: gratuito

21/08/2020

VILLARICCA: PER GLI AMANTI DELLA BUONA CUCINA, TAPPA OBBLIGATORIA DA CARBONÀ, OSTERIA ROMANA

Archiviata la prova costume (ci auguriamo con personale soddisfazione di ognuno di Voi), arriva una sfida molto più gustosa da affrontare, quella del "sollevamento forchetta". La location adatta per un allenamento serio, è sicuramente 'Carbonà', l'Osteria Romana (Corso Europa, 460 - Villaricca). L'ennesimo successo imprenditoriale di Bruno Sculli, che dopo aver creato due "giganti" come Mastergrill e Pizzeria Sammarco, ha già conquistato il cuore (ma forse dovremmo dire le "papille gustative") dei napoletani con la sua nuova idea. In pieno lockdown, con la stragrande maggioranza

degli imprenditori del settore impegnati a reclamare aiuti di stato, Bruno Sculli ha avuto il coraggio (e anche la lungimiranza, visti i sold out quotidiani registrati da Carbonà), di continuare a investire nella ristorazione. Replica IWC Watches Il locale, già dall'esterno (come potete apprezzare nell'immagine di copertina), si presenta immediatamente in tutta la sua eleganza e rispetta in pieno le attuali normative anti Covid per tutelare dipendenti e clienti. Entriamo, e ci lasciamo servire, guidare e coccolare da chi ha scelto di dedicare la propria vita alla ristorazione, per goderci un'ottima cena romana accolti e consigliati da un personale sempre professionale e garbato. L'atmosfera è perfetta, e allora diamo il via alla "danze". Nella vasta scelta di possibili antipasti, abbiamo optato per delle deliziose bruschette con stracciatella di bufala e guanciale croccante, ma torneremo sicuramente per assaggiare la trippa al pomodoro e le polpettine servite con il sugo all'amatriciana. Per i primi piatti, "obbligatorio" ordinare la Carbonara: tonnellate fresche, uova bio, guanciale croccante, pecorino romano, grana padano e pepe. Già quando viene servita, appare come un'opera d'arte. Puntate con decisione anche sui rigatoni all'Amatriciana, come abbiamo fatto noi. Perfetto anche in questo caso l'equilibrio dei sapori, tra guanciale croccante Pomodoro e pecorino romano. Non c'è due senza tre, e allora abbiamo "testato" anche la "Cacio e Pepe", un piatto che avrebbe meritato la standing ovation per quanto ci è parso delizioso. Per coloro che non rinunciano al secondo piatto, consigliamo fortemente i due classici: l'Abbacchio scottadito e la Coda alla Vaccinara, ma è possibile anche puntare sul Vitello Saltimbocca o sull'Entrecôte. Per apprezzare ancor di più il percorso degustativo, consigliamo di abbinare uno dei vini rossi proposti nella lista o, per chi lo preferisce, birra alla spina o artigianale. Chiusura con il botto con i dolci della selezione Carbonà e il classico dualismo "amaro - grappa" per agevolare la digestione. In conclusione, voto altissimo per Carbonà, un'osteria che esalta i sapori della tradizione culinaria romana, con un ottimo rapporto qualità - prezzo. Tanti motivi per cui può creare dipendenza!

06/09/2020

NAPOLI: RISTO-PESCHERIA CAPRI, IL MARE A TAVOLA PER UNA CENA DA RICORDARE

Chi ama le cene a base di pesce, in una città come Napoli, ha davvero l'imbarazzo della scelta. Ma per chi vuole una serata perfetta, con un vantaggioso rapporto qualità-prezzo, un servizio impeccabile e un menù che rispetti la grande tradizione partenopea, non può che scegliere la Ristopescheria Capri (via San Giacomo dei Capri, 41). Il grandissimo successo di una pescheria che è ormai entrata di diritto nel novero dei migliori ristoranti è decretato dal pubblico: sold out ogni sera, dal lunedì alla domenica! La squadra della Ristopescheria Capri è affiatatissima: la Signora Anna accoglie e mette a proprio agio tutti i clienti con il suo sorriso e la sua disponibilità, il figlio Alessandro è bravissimo nella gestione dei tavoli, così come impeccabili sono i camerieri. Quante volte vi è capitato di sedervi in un ristorante e attendere lunghissimi minuti anche per avere una bottiglia d'acqua? Ecco, la Ristopescheria Capri brilla anche per l'efficienza del personale e per la cura che mette nel seguire ogni cliente. best replica watches Il menù, come dicevamo, è davvero notevole: fatta la premessa che tutte le porzioni sono molto abbondanti (cosa che raramente si vede nei ristoranti dove si mangia pesce) il consiglio è quello di iniziare con i "crudi" e con gli antipasti, con una menzione particolare per le "tartare", che a nostro avviso sono una delle specialità assolute proposte. Potrete spaziare tra 'marinati', insalata di mare, soute di vongole, pepata di cozze, gamberetti in salsa rosa, parmigiana di pesce e...tanto altro. Imbarazzo della scelta anche per i primi piatti, la nostra preferenza va agli scialatielli ai frutti di mare ma davvero deliziosi sono anche il risotto, la genovese di mare e gli spaghetti con il riccio. Grigliata, frittura, acqua pazza, pesce al forno... per i secondi piatti prendetevi il giusto tempo di riflessione perché quando vi verranno elencati la prima sensazione sarà quella di volerli provare tutti! Se decidete di puntare sulla frittura, vi accorgete di quanto sia delicata e digeribile. franck muller replica watches A proposito, non manca qualcosa? Beh, innanzitutto una buona bottiglia di vino, e anche in questo caso la Ristopescheria Capri vi sorprenderà perché la carta dei vini presenta anche etichette di prestigio. Ce n'è per tutti i gusti, insomma (e per tutte 'le tasche!) Come concludere una bellissima cena? La serata delle meraviglie non può che prevedere una fetta di dolce, e allora vi consigliamo di andare con decisione sulla crostata al limone, che davvero non ha rivali! Amanti della buona cucina, delle serate estive all'aperto e della cordialità, non negatevi il privilegio di una cena perfetta a base di pesce, alla Ristopescheria Capri. Manca solo la vista panoramica, ma loro, il mare, ve lo portano direttamente a tavola!

27/11/2020

CAMPANIA: CORONAVIRUS, IL BOLLETTINO DI OGGI. ANALIZZATI 22.301 TAMPONI, 2.924 I POSITIVI

Questo il bollettino di oggi: Positivi del giorno: 2.924 di cui: Asintomatici: 2.650 Sintomatici: 274 Tamponi del giorno: 22.301 Totale positivi: 148.942 Totale tamponi: 1.530.803 Deceduti: 63 (*) Totale deceduti: 1.546 Guariti: 2.263 Totale guariti: 43.414 * 37 deceduti nelle ultime 48 ore e 26 deceduti in precedenza ma registrati ieri a seguito di accertamenti Report posti letto su base regionale: Posti letto di terapia intensiva disponibili: 656 Posti letto di terapia intensiva occupati: 184 Posti letto di degenza disponibili: 3.160 (*) Posti letto di degenza occupati: 2.188 * Posti letto Covid e Offerta privata

01/06/2021

FABIO BARALDI A SEGNO ANCHE NELLA RISTORAZIONE. 'PANÀ' È IL LOCALE GIUSTO PER TUTTE LE ETÀ IL CAMPIONE DI PALLANUOTO NELLE INSOLITE VESTI DI IMPRENDITORE NELLA FOOD ECONOMY CON UN FORMAT INNOVATIVO E GIOVANILE A VILLARICCA

Dare il massimo in ogni sfida, mettere impegno e passione in tutto quel che si fa. Il "mood" del suo gioiellino "Panà" (Corso Italia 47 - Villaricca) è il concetto di "calorosa accoglienza" del cliente, insito in ciascun collaboratore: sorrisi sinceri e spontanei, disponibilità e gentilezza. Uno staff dinamico, che lavora in sinergia, proprio come una squadra di pallanuoto perfettamente affiatata. swiss replica watches Se pensate che questo sia il primo, essenziale biglietto da visita per chi si occupa di ristorazione, un 10 e lode a Panà è già assicurato. Il format e' variegato, dai primi piatti (Spaghetti al pomodoro, Gnocchi, Pennette al pesto, Rigatoni all'ortolana), ai panini, passando per lo "spiedo", con il Girarrosto rigorosamente a vista, con polli, stinco di maiale, porchetta e le immancabili patate, senza tralasciare gli "sfizi", tra i quali spiccano l'intramontabile "frittura all'italiana", gli straccetti di pollo fritti, le polpettine di carne di manzo e i bocconcini di pollo. Qualunque cosa si mangi, si potrà apprezzare l'attenzione alla qualità dei prodotti, la giusta cottura, la voglia e il desiderio di accontentare al meglio il cliente. La nostra degustazione è iniziata con un tagliere di sfizi d'autore con prodotti di primissima scelta serviti in deliziosi tegamini di ghisa. Sorprendente il panino: tra le varie opzioni, abbiamo puntato sul "Napoleatano" gigantesco e molto ricco nell'imbottitura (salsiccia, parmigiana di melanzane, mozzarella di bufala). Lasciatevi conquistare, cedete alle tentazioni di gola, e godetevi l'atmosfera familiare che si respira da Panà. Una buona cena, nel posto giusto e con la compagnia giusta, regala emozioni e gioia. C'è anche la sfida lanciata da Baraldi: chi riesce a mangiare 5 polli completi, bevendo una sola bibita a scelta, può alzarsi e andar via senza pagare! Buon appetito! ndr: foto a cura di FABIO BARBIERI COMUNICAZIONE

09/11/2021

CAMPANIA: CORONAVIRUS, IL BOLLETTINO DI OGGI. ANALIZZATI 29.252 TAMPONI, 493 I POSITIVI

Questo il bollettino di oggi: (dati aggiornati alle 23.59 di ieri) Positivi del giorno: 493 Test: 29.252 Deceduti: 5 (*) (*) nelle ultime 48 ore; 8 deceduti in precedenza ma registrati ieri. Report posti letto su base regionale: Posti letto di terapia intensiva disponibili: 656 Posti letto di terapia intensiva occupati: 18 Posti letto di degenza disponibili: 3.160 (**) Posti letto di degenza occupati: 281 (**) Posti letto Covid e Offerta privata. I dati sulle vaccinazioni sono disponibili al link: http://vaccinacovid19.regione.campania.it/e_vaccini-anti-covid.html

05/04/2022

NAPOLI: VIRGIN ACTIVE APRE LE PORTE DEL SUO NUOVO CLUB NEL BORGO DI SANTA LUCIA SABATO 9 E DOMENICA 10 APRILE INGRESSO LIBERO PER TUTTI I VISITATORI NEGLI OLTRE 4000MQ CHE SARANNO DEDICATI AGLI ALLENAMENTI CON MACCHINARI INNOVATIVI E DI ULTIMA GENERAZIONE

Sabato 9 e domenica 10 aprile, Virgin Active apre le porte del suo nuovo club nel borgo di Santa Lucia, in via Nazario Sauro 17, per quanti vorranno visitarlo liberamente. Prima dell'apertura ufficiale, il club sarà 'collaudato' da tre napoletani doc, Ilenia Lazzarin, Stefano De Martino e Massimiliano Rosolino, che proveranno alcuni allenamenti di punta. Il weekend a porte aperte, riservato a tutti i napoletani, permetterà di accedere agli oltre 4000mq che saranno dedicati agli allenamenti con macchinari innovativi e di ultima generazione, agli allenamenti funzionali su Grid, ai 7 studi di allenamento dedicati a corsi come Boxing, Cross Active, Cycling, Reformer Pilates, Yoga e molti altri, visitare inoltre la piscina di 25mt, l'area relax con SPA e assistere a Classi dimostrative di allenamento. Virgin Active ha affidato a tre illustri napoletani doc, l'attrice Ilenia Lazzarin, lo showman Stefano De Martino e il nuotatore e olimpionico Massimiliano Rosolino, l'inaugurazione degli spazi permettendo loro di allenarsi in anticipo "collaudando" la nuova struttura prima dell'apertura ufficiale al pubblico. I visitatori avranno la possibilità di informarsi sui diversi servizi che il club Collection riserva ai clienti, prendere confidenza con i molti corsi in palinsesto ogni giorno e con il servizio di personal training. Per quanti vorranno iscriversi durante questo open weekend, Virgin Active riserverà prezzi speciali. Da lunedì 11 aprile, il club Collection Virgin Active Santa Lucia sarà unicamente aperto ai clienti.

26/04/2022

NAPOLI: TLB, IL KEBAB STORE APRE I BATTENTI A FUORIGROTTA

Un'apertura bagnata da fortunata pioggia quella di TLB, il kebab made in Naples che estende le sue frontiere dai punti storici a logo 'O Talebano, fino alle porte di Napoli nel cuore di Fuorigrotta. Un evento per presentare questo nuovo logo che si affianca a quello già esistente, proprio per dare un senso di internazionalizzazione del progetto, e che ha visto l'interesse di giornalisti, influencer, appassionati, ma anche tanti curiosi, pronti a mettere in gioco il proprio palato per il kebab e la pita. Su questa apertura e più in generale sul brand, i founder Genny e Marietta Donzelli ci raccontano: "L'idea del brand 'O Talebano nasce 20 anni fa da un viaggio all'estero con l'obiettivo di portare un prodotto assaggiato fuori a Napoli... rivedendolo "a modo nostro", con la fusione di un prodotto caratteristico greco-arabo, con l'aggiunta di elementi tipici della cultura culinaria campana e italiana. L'idea di TLB nasce come concept. Deriviamo da 'O Talebano, ma come ben comprensibile, dirlo a Napoli non ci permette di essere subito identificabili, e visto che abbiamo una forte volontà di ampliamento, abbiamo creato il brand TLB che unisce sia la nostra storia, sia il nostro futuro. Abbiamo un nostro centro di cottura e produzione solo interno e strutturato a norma, proprio per le idee del futuro. Se guardiamo la nostra storia, il primo punto vendita nasce a Porta di Massa, il secondo al Vomero, poi Pomigliano d'Arco, ora a Fuorigrotta e il prossimo obiettivo è Aversa. A partire da questo locale, però, abbiamo ampliato l'offerta gastronomica, dove oltre la produzione standard con il kebab prodotto da animali italiani, abbiamo aggiunto la pita vegana, che arriva sempre dalla nostra pita originale Greca, ma che ci è stata chiesta più volte in quanto le abitudini alimentari vegn stanno aumentando giorno dopo giorno. Abbiamo poi l'opzione gluten free, che vede il tutto servito in coppetta". Dietro al progetto di Fuorigrotta però, c'è anche un'idea sociale di riqualificazione del piazzale, luogo di affluenza di giovani e punto nevralgico tra studenti, tifosi e nei prossimi giorni anche appassionati di fumetti, in quanto sicuramente TLB sarà un luogo di ritrovo gastronomico dei visitatori del COMicon. In conclusione possiamo dire che per chiunque abbia ancora diffidenza verso il kebab, la scelta di TLB è sicuramente indicata a chi vuole comprendere che non c'è un piatto più semplice di questo... soprattutto quando è preparato con il cuore partenopeo e la massima qualità della materia prima.

08/06/2022

A CENA DA CAPRI, LA RISTOPESCHERIA TRASFORMATO IN LOCALE ELEGANTE E DI TENDENZA

L'attesa è stata lunga, ma la ristrutturazione durata alcuni mesi ha trasformato la RistoPescheria Capri in un locale molto elegante dove alla già unanimemente riconosciuta raffinatezza e qualità delle portate, adesso si associa uno stesso, alto livello, degli ambienti. In fase di completamento i lavori per una piattaforma esterna, che amplierà ulteriormente i posti a sedere all'aperto. Ad accogliere la clientela, con la sua grande empatia e con un sorriso sempre rassicurante, è la Signora Anna. Rimodellata e arricchita per tutte le esigenze la carta dei vini, con la brillante idea idea di una grande vetrina "a vista" che ha incuriosito e appassionato tutti. Per il miglior abbinamento, si può tranquillamente ricorrere ai consigli dello staff. Entusiasmante il viaggio culinario che ciascun cliente potrà fare, con la certezza che ogni piatto sarà un tripudio di sapori. Ampio spazio alla cucina della tradizione napoletana, all'occorrenza rivisitata in chiave moderna. Il menù rigorosamente a base di pesce segue la stagionalità delle materie prime. Vi consigliamo di non rinunciare ad una selezione di antipasti, tra i quali noi abbiamo puntato con decisione sulle tartare di tonno e salmone e sulla classica insalata di mare. Fiore all'occhiello, i CRUDI, che possiamo definire con una sola parola: Spettacolari! Il piatto iconico, il "Cult", sono gli spaghetti con la graseola. Tante le prenotazioni che arrivano anche da clienti fuori città che ne hanno sentito parlare e si presentano al tavolo con le idee ben chiare sulla scelta della principale portata. Tutta la profondità del mare anche nei secondi piatti, con tantissime opzioni anche in base al "pescato" del giorno. Bisognerebbe provarli tutti, noi consigliamo il 'Rombo' con le patate, delizioso! Grande attenzione e cura per i dessert, con una nuova selezione di dolci tutti da gustare. Ottimo e puntualissimo il servizio grazie all'impeccabile e sempre tempestivo staff. Capri continua a scalare posizioni nella Classifica dei Ristoranti di pesce a Napoli e mantiene un ottimo rapporto qualità/prezzo. La cura del cliente, la disponibilità ad accontentarne richieste ed esigenze, sono ulteriori elementi distintivi di un locale che mette tutti a proprio agio e rispecchia l'anima dei padroni di casa. E anche per questo Capri è ormai diventato punto di riferimento di famosi attori e cantanti, per cui prenotate il vostro tavolo e non sorprendetevi se, durante la cena, scoprirete di condividere la serata con qualche Vip partenopeo....

16/01/2023

TUTTOHOTEL AWARDS: IL NABILAH LUXURY BEACH WEDDING PREMIATO COME MIGLIORE STRUTTURA RICETTIVA

"Siamo davvero lieti di esser stati individuati e scelti per ricevere il Premio migliore struttura ricettiva multifunzionale", così, Luca Iannuzzi, patron del NABILAH BEACH club di Bacoli, a margine della consegna dei TuttoHotel Awards, avvenuta stamani alla Mostra d'Oltremare di Napoli. "Un riconoscimento che ha il valore di un positivo traguardo, - ha dichiarato l'imprenditore - in quanto racchiude in sé quel percorso di trasformazione che, negli anni, ha riposizionato continuamente il Nabilah, nato come BEACH club e divenuto poi centro polipolare della vita notturna Flegrea, in struttura ricettiva di lusso, perfetta cornice di brand Event di classe ed esclusiva location scelta da centinaia di giovani coppie di sposi per coronare il loro sogno d'amore". "Il nostro obiettivo - ha concluso - è quello di offrire un'esperienza sensoriale suggestiva, in un gioco di armonico equilibrio tra natura, design e gusto. E questo Premio è l'attestazione dei positivi risultati che il nostro progetto ci sta regalando e delle capacità ed impegno profuso dai miei collaboratori. Il mercato ci cambia continuamente obiettivi e focus, la risposta agli input fa la differenza". La cerimonia si è tenuta nel corso della giornata inaugurale della terza edizione di TuttoHotel 2023, il Salone organizzato da Squisito Eventi, Ticketlab e D&D Group, che in pochi anni è diventato punto di riferimento del Sud Italia per gli operatori e i professionisti del settore ricettivo e dell'ospitalità alberghiera ed extra alberghiera.

17/02/2023

NAPOLI: L'ACCHIAPPASOGNI ONLUS HA CONSEGNATO 2 FREESTYLE SAMSUNG AL PAUSILLIPON E AL SANTOBONO NELLA SERATA DI BENEFICENZA AL CASALE SMIRAGLIA SONO STATI RITIRATI I DUE VIDEOPROIETTORI PER I DUE OSPEDALI CITTADINI ED È STATO PRESENTATO IL PROGETTO DI COLLABORAZIONE E DI SOLIDARIETÀ CON LO STUDIO DI ARCHITETTURA BELLUCCI SRL

Il Casale Smiraglia ha ospitato, ieri sera, la cena organizzata dall'Associazione L'Acchiappasogni Onlus. Dopo la lunga pausa dovuta alle restrizioni per il Covid, che ha fermato gli eventi ma non le iniziative di beneficenza che si sono comunque susseguite in questi mesi, la Presidentessa Vittoria Lucianelli grazie alla collaborazione SAMSUNG ha consegnato due Freestyle Samsung da installare nel reparto di radiologia pediatrica dell'Ospedale Pausilipon (Dott. Eugenio ROSSI) e dell'Ospedale Santobono (Dott.. Massimo ZECCOLINI) per la proiezione di filmati durante gli esami diagnostici dei bambini. A ritirare i premi, il Dottor Pizzicato e la Dottressa Tamasi. Nel corso della serata, allietata dal cabaret e dalla tombolata di Gioacchino Tobia Crispino, sono stati presentati anche alcuni dei prossimi progetti di solidarietà ed inclusione destinati in particolare a ragazzi in età scolare, che saranno realizzati grazie alla preziosa collaborazione dello Studio di Architettura Bellucci SRL, che si occuperà di predisporre, per i bambini più piccoli, corsi di pittura (con tele, pennelli e colori messi a disposizione dallo Studio). Il progetto prevede il coinvolgimento di uno o più artisti che collaborano con lo Studio per avviare i partecipanti all'arte (pittura, disegno a grafite, carboncino...) Per i ragazzi più grandi, invece, saranno proposti dei corsi multimediali volti alla conoscenza e all'utilizzo di programmi utilizzati per l'architettura ma anche per la creazione di videogiochi. Anche in questo caso, sarà lo Studio Bellucci a mettere a disposizione, presso la propria sede, delle postazioni con computer in modo che le lezioni, in classi da 6 allievi, saranno strutturate con una parte teorica (due ore) e una parte pratica (due ore), con cadenza settimanale. I corsi saranno articolati su 12 lezioni, con una durata complessiva quindi di circa 3 mesi. Oltre allo staff dello Studio Bellucci Srl, al Casale Smiraglia ieri sera come sempre presenti gli 'storici amici' dell'Associazione L'Acchiappasogni Onlus, accolti dai Vice Presidenti Roberto Ciccarelli e Lucio Stella che hanno anche ringraziato YAMAMAY per il continuo supporto: Vincenzo Platone per la SAMSUNG, Crescenzo Turco per la CIAT. Gianfranco Campanile per la CAMPEL, Elio, Annalisa e Vincenzo Buonocore per i MC DONALD'S Campania, Fulvio Scognamiglio, Rino Fusco (Banca Pop. Mediterraneo), i Dottori Sergio Iorio, Franco Ginolfi, Daniela Colesanti, Dino Fraganza, Emanuele Romeo, Antonio Romeo, Dino Alinei Medici Specialisti A.O.U. Federico II, il Dottor Giuseppe D'Amato, l'artista Giacomo Rizzo

11/03/2023

AL CIRCOLO CANOTTIERI NAPOLI LA BNI NEAPOLIS HA FESTEGGIATO QUATTRO ANNI DI SUCCESSI

Fare rete. È un auspicio, spesso uno slogan, che abbiamo ascoltato e letto mille volte. Tuttavia c'è chi lo predica e chi, con risultati lusinghieri, lo pratica ogni giorno da anni. È il caso di BNI, la più grande organizzazione di business networking e scambio referenze a livello mondiale. Fondata nel 1985, BNI vanta fra i suoi aderenti professionisti e imprenditori che si aiutano reciprocamente ad aumentare il proprio giro d'affari grazie al Givers Gain (chi dà riceve). Ogni settimana, in migliaia di gruppi in tutto il mondo, gli iscritti alla rete si incontrano con altri manager e business man per costruire ed alimentare relazioni a lungo termine basate sulla fiducia reciproca e scambiare referenze di business di qualità. La rete di BNI ha fra i suoi gruppi più forti quello del capitolo Neapolis che nella elegante cornice del Circolo Canottieri Napoli ha festeggiato i suoi 4 anni di intensa attività chiamando a raccolta più di 300 persone che hanno partecipato ad un evento organizzato nei minimi dettagli dalla Presidente Antonella Giglio. In un clima di grande concordia, finalmente liberi da mascherine e restrizioni, gli associati BNI e i loro ospiti hanno celebrato un percorso che ha affrontato la tragedia della pandemia senza mai interrompersi. Naturale quindi la soddisfazione dell'Executive Director Bni Napoli Nord Ovest Francesco Cacciapuoti, visibilmente emozionato, che nel suo intervento ha sottolineato la resilienza di tutto il gruppo campano che nonostante le avversità è cresciuto grazie al lavoro dei suoi membri fondatori. Sulla stessa lunghezza d'onda la Presidente Giglio che si è soffermata sulla importanza del lavoro di squadra ed evidenziando quanto BNI cambi il modo del mondo di fare affari ed esaltando lo straordinario risultato raggiunto nel 2022 dal capitolo Neapolis: oltre 5 milioni di euro di fatturato in più generato grazie agli scambi di affari dei suoi 40 membri. Un successo evidente festeggiato dai Past President, coloro che dal principio anche creduto nella bontà del progetto BNI sul nostro territorio: Cristiana Fevola, Alfredo Sagliocco, Gaetano Sarnacchiaro, Antonio Parlato, Claudia Simeoli e Antonio Franchini. Il mondo BNI è aperto a chiunque voglia implementare i propri affari seguendo la logica del capitalismo di relazione basterà partecipare alle riunioni convocate ogni mercoledì dalle 7 alle 9 del mattino minuti di un proprio biglietto da visita. Il rituale taglio della torta sul finire della serata è stato quindi il modo per lanciare l'ultimo invito ai presenti: tutti insieme e tutti uniti verso il futuro!

05/05/2023

NAPOLI: MAXI SCUDETTO PROIETTATO SULLA FACCIATA DEL CENTRO COMMERCIALE 'AZZURRO'

Un maxi scudetto luminoso proiettato sulla propria facciata: così il centro commerciale "Azzurro", sede in via Cintia nel quartiere di Fuorigrotta, a un paio di minuti a piedi dallo stadio "Maradona", festeggerà da domenica 7 maggio il tricolore e il fantastico campionato del Napoli di mister Spalletti. L'operazione di videomapping è realizzata da Conad, gruppo proprietario del Centro commerciale Azzurro in collaborazione con Artled srl, società fra i leader nazionali nel settore. Saranno raffigurati, in particolare, uno scudetto in movimento, il logo del Napoli e il volto di Diego Armando Maradona. In occasione delle prossime partite casalinghe del Napoli, sono previste ulteriori sorprese che illumineranno il centro commerciale Azzurro in maniera ben visibile dall'alto e da tutta la Tangenziale di Napoli.

25/05/2023

NAPOLI, ASS. FERRANTE: OK AL PROGETTO DEFINITIVO PER LA PISCINA MASSIMO GALANTE A SCAMPIA

Su proposta dell'Assessore allo Sport, Emanuela Ferrante, la Giunta ha approvato il progetto tecnico definitivo degli interventi di riqualificazione e ristrutturazione della piscina 'Massimo Galante' di Via Antonio Labriola a Scampia. Il progetto, per un importo complessivo di 4 milioni di euro, è finanziato con i fondi del PNRR che consentiranno, al termine dei lavori, di riaprire ad allenamenti e competizioni la struttura comunale realizzata in un territorio svantaggiato dopo il terremoto del 1980, ma chiusa dall'autunno 2019. L'impianto sportivo ha risentito profondamente degli anni di abbandono e di numerosi furti e atti vandalici al punto che, attualmente, i 1.250 metri quadrati, disposti su due piani, versano nel degrado più totale, così come gli spalti e le due vasche, per adulti e per bambini. La piscina sarà quindi interamente riqualificata, sia dal punto di vista edile che impiantistico e si opererà, secondo criteri di efficientamento energetico, dopo aver portato a nudo tutto l'edificio per consentire le verifiche strutturali e la riorganizzazione degli spazi destinati alle varie attività. "Restituire alla città la piscina Massimo Galante è una delle nostre grandi sfide e finalmente siamo pronti a partire – ha dichiarato l'Assessore allo Sport Emanuela Ferrante – le opere previste sono importanti e riguarderanno non solo l'interno del complesso, ma anche le aree esterne, i viali e il verde. L'impianto sarà restituito alla città ed alla collettività e sarà posto al centro del processo, già iniziato, di rilancio dell'attività natatoria a Napoli, che vedrà ospitare competizioni regionali e nazionali in una piscina che rappresenta un importantissimo aggregatore sociale per tutto il territorio ed in particolare per Scampia".

01/07/2023

NAPOLI: AL VOMERO APRE CAPELLOPRO, FORMAT INNOVATIVO DEDICATO ALLA CURA DEI CAPELLI

Grande Successo per l'evento di apertura a Napoli, nel cuore del Vomero in via Massimo Stanzone 2/g di CapelloPro, la nuova insegna retail nata dall'idea di Antonio e Sergio Palmieri del Gruppo Palmieri che da 50 anni opera nell'hair beauty professionale ed è un riferimento per il mondo professionale della bellezza. CapelloPro è un format innovativo interamente dedicato alla bellezza, cura e salute dei capelli che combina la vendita al dettaglio dei migliori prodotti professionali all'esperienza di un salone. Si distingue per una superficie retail più ampia di quella che normalmente dedicano i saloni di acconciatura, e ha nel mix prodotto – consulenza – esperienza uno dei suoi elementi distintivi. "CapelloPro – spiega Sergio Palmieri - è un format nato sulla base di alcune considerazioni: il prodotto professionale è stato finora disponibile solo in saloni con un corner dedicato e in poche profumerie di fascia alta; a differenza di quanto accade negli USA e in altri Paesi le rivendite italiane non raggiungono fatturati significativi; il parrucchiere, soprattutto quello italiano, si sente più stilista e consulente d'immagine che commerciante. Ecco perché ho deciso di riunire in un solo format tutti e tre gli elementi vincenti e necessari e cioè il prodotto, il parrucchiere e l'esperienza che è possibile fare del prodotto. Tutto questo ha fatto la differenza e ha dato valore al format di CapelloPro". Tra negozi full-format e CapelloPro Smart (vale a dire la formula "store in store") il gruppo Palmieri conta ad oggi 12 punti vendita attivi, che dovrebbero diventare 25 entro fine anno, 70 nel 2025 e 100 nel 2026 per un giro d'affari previsto di 30 milioni di euro e la prospettiva di presenza internazionale. Il settore della cura dei capelli è in grande espansione praticamente in tutto il mondo, dagli Stati Uniti alla Cina passando per l'intera Europa, con tassi di crescita a due cifre, una quota di mercato di quasi il 20% del settore cosmetici e un fatturato di 1.8 miliardi di euro, di provenienza più o meno equamente ripartita fra saloni professionali e canali tradizionali come GDO e insegne specializzate nella fascia prezzo bassa €1-15, e profumerie e

farmacie nella fascia medio alta. Presenti all'evento di apertura dello store di via Stanzione a Napoli, accolti dalla musica e dal dj set di Daniele Tozzi, più di cento ospiti del mondo dell'imprenditoria, delle professioni, della moda e della bellezza tra i quali Roberto Domenichelli (regional L'Oréal), Gerardo Lionetti (direttore generale Aveda), Diego Iarrobino (Kevin Murphy) e Camillo Cars (Ghd). Otto modelle, nel corso della serata, hanno presentato diverse acconciature e trattamenti styling per capelli realizzati dal team di CapelloPro. Sin dall'inizio della propria attività CapelloPro ha ospitato prodotti dei top brand del settore come, tra gli altri, L'Oréal Professionnel, Wella Professional, Aveda, Kérastase e Ghd, ed è ospitato negli store Coin, OVS e Mallardo.

08/07/2023

NAPOLI: CHARITY PARTY DI LORENZO CREA, STREPITOSO SUCCESSO PER LA SECONDA EDIZIONE

Grande successo per la seconda edizione del "Non Compleanno", il Charity Party ideato da Lorenzo Crea direttore di Retenews24 Italy e Gt Channel Luca Iannuzzi, Titolare e Founder del Nabilah Group, Eduardo Angeloni leader dei trasporti cinematografici del sud Italia con la sua azienda T&D, e Nicola Diomaiuta, patron dei centri Narciso e presidente della categoria estetica e bellezza di Confesercenti Campania. Più di 2500 persone hanno affollato il Nabilah una delle più eleganti ed esclusive strutture della Campania nel cuore della spiaggia romana dell'area flegrea di Bacoli. Una partecipazione incredibile che ha permesso di raccogliere circa 30 mila euro per sostenere l'Istituto Nazionale Tumori IRCCS "Fondazione G. Pascale" e la Fondazione Melanoma Onlus. Il dato di quest'anno, sia in termini di presenza che di raccolta fondi, è quasi il doppio di quello della edizione 2022 a dimostrazione del fatto che l'evento sta riscuotendo un successo sempre crescente. Tra i presenti anche il Dott. Paolo Ascierto ed il Dott. Alfredo Budillon, Direttore Scientifico del Pascale, che hanno espresso grande soddisfazione per la riuscita della manifestazione sottolineando l'ottimo lavoro svolto dai quattro organizzatori. Numerose ed entusiaste le aziende che hanno raccolto l'invito a sostenere l'iniziativa benefica. che hanno partecipato al Charity. Sotto ad uno scenografico tendone di lucine dorate, infatti, era stata allestita un'area food con diverse specialità enogastronomiche campane. La musica, oltre alla solidarietà, è stata la grande protagonista della serata grazie all'esibizione di due grandi artisti come Erminio Sinni e Ciccio Merolla che hanno fatto cantare tutti i presenti con i loro successi. A far scatenare il pubblico in pista ci hanno pensato i Dj Max Zotti, Cerchietto, Alessandra Argentino e il giovanissimo Joe C. L'evento è stato presentato da Valentino Voice e le coreografie sono state realizzate da Red Monium art. Tra i tanti presenti anche l'attore Sergio Assisi, volto noto della televisione italiana, il comico Simone Schettino, il modello Antonio Medugno, le attrici Ludovica Nastì,Gina Amarante, Mariacarla Casillo, Mariasole Di Maio e Fabiola Balestriere e tanti altri volti che non hanno voluto far mancare la loro presenza. Fra questi il Direttore Generale dell'Asl Napoli 1 Ciro Verdoliva. Da sottolineare il fatto che tutti i lavoratori del Nabilah, le Hostess, il personale della sicurezza, i tecnici hanno donato la loro giornata lavorativa contribuendo in modo significativo alla riuscita della manifestazione. Una serata perfettamente riuscita che ha dimostrato come il divertimento e la solidarietà possono coesistere in un connubio perfetto. Si ringraziano quindi i seguenti sponsor per il contributo: CapelloPro, O'Talebano Kebab Store, Gino Sorbillo, 50 Panino di Ciro Salvo, Signora Bettola Gallus, Macelleria di Mare – Il Pescatore e lo Chef, Mozzarè Casearia, il Monastero Ristovino, Pezzullo, Cuori di Sfogliatella, Pasticceria De Vivo, Cavasete, Tenuta Sant'Agostino, Amoy Caffè, Zebby Animation – Events & Balloon Veneziano Raffaele,Psico Paris di Titti Petrucci,Clarence Management, Carni Timbone, La Lasagna dal 1990, La Graffa di Edenlandia, Raffaele Caldarelli, gruppo lcc, Terre Pompeiane, Luigi Turboli, Luigi Maffini, Pasticceria Mignone e Pasticceria Casertano, Consorzio di mozzarella doc. Si ringraziano inoltre i media partner presenti: We Can Dance, Campi Flegrei TV, Divi&Dive, GtChannel, Italy, Retenews24, Empire Studios Italia.

19/07/2023

IL RICORDO DEL COMUNE DI NAPOLI PER LA STRAGE DI VIA D'AMELIO

Nell'anniversario della strage di Via D'Amelio un cuscino di fiori del Comune di Napoli è stato deposto dal Vicesindaco Laura Lieto e dall'Assessore alla Legalità Antonio De iesu sulla lapide che ricorda i Giudici Falcone e Borsellino in Piazza Municipio. La cerimonia in memoria del magistrato Paolo Borsellino e degli agenti della scorta che persero la vita, nel drammatico attentato di 31 anni fa, è la testimonianza della lotta sempre viva contro la mafia e contro ogni forma di criminalità organizzata, nel ricordo di quanti hanno perso la vita nel cammino per l'affermazione della legalità. "Sono passati 21 anni dalla strage di via D'Amelio - ha dichiarato il Vice Sindaco Laura Lieto - e noi siamo qua a rappresentare la città e tutti quelli che ricordano Paolo Borsellino, la donna e gli uomini della sua scorta che morirono in quella giornata del '92. Questo è un giorno della memoria, un giorno della testimonianza, un giorno in cui noi dobbiamo raccoglierci e rivolgere un pensiero alle donne e agli uomini che hanno dedicato la loro vita alla libertà e alla legalità di questo paese. Siamo qui per ricordare un giudice, un uomo che ha pagato con la vita il lavoro che stavo facendo"

10/09/2023

LA GEVINAPOLI BASKET VINCE LA LINK CAMPUS CUP 2023

Vittoria all'over time della Generazione Vincente Napoli Basket nella finale della Link Campus Cup 2023 che si è svolta a Sansepolcro. La squadra di coach Milicic ha superato al termine di una partita infinita ed equilibratissima, i rumeni del CSO Voluntari con il punteggio di 87-81. Buona la prima parte della gara per la Generazione Vincente Napoli. La formazione di coach Milicic è stata costantemente in vantaggio, andando all'intervallo lungo avanti di 6 lunghezze, grazie anche alla buona prova di Jaworski. Nel terzo quarto il CSO Voluntari, approfittando di un leggero calo degli azzurri, ha coronato la sua rimonta chiudendo la frazione di gioco in perfetta parità 56-56. Nell'ultimo quarto regnava l'assoluto equilibrio. I rumeni nel finale allungavano di 5 lunghezze, ma una bomba di Pullen a 11" dalla fine regalava alla Gevi Napoli i supplementari. Nell'over time la Gevi Napoli riprendeva in mano le redini della gara, ed un'altra bomba di Pullen chiudeva definitivamente la partita consentendo agli azzurri di portare a casa il trofeo Link Campus Cup 2023. Tabellino: Pullen 15, Jaworski 18, Zubcic 7, Bamba 4, Ebeling, De Nicolao 2, Lever 7, Owens 13, Coralic, Sokolowski 16, Mabor, Saccoccia 5.

15/09/2023

NAPOLI: ORTI URBANI E AREE ATTREZZATE, INAUGURATO AL VOMERO IL PARCO MINOPOLI

Orti urbani, frutteti e aree attrezzate: è il parco Minopoli, il nuovo volto di quella che un tempo fu la sede del Gasometro. L'area del Vomero, che si estende per quindici ettari tra viale Raffaello e salita Cacciottoli, diventa uno spazio agricolo-didattico a disposizione della collettività. Questa mattina la riapertura, dopo oltre vent'anni, alla presenza del sindaco Gaetano Manfredi e dell'Assessore alla Salute e al Verde Vincenzo Santagada, con l'Assessore all'Istruzione e alle Famiglie Maura Striano e della presidente della V Municipalità Clementina Cazzolino. L'intervento di riqualificazione ha consentito di realizzare una trentina di orti concentrici, percorsi pedonali, sistemi di accessibilità per persone con ridotta mobilità, una cavea da circa cento posti, aree ludiche, un impianto di illuminazione con lampade a led e sottoservizi sia per i prefabbricati che ospitano il personale che per le aree verdi. Per la messa in sicurezza delle scarpate sono state realizzate opere di ingegneria naturalistica. Particolarmente importante, nell'ottica di recupero e valorizzazione del verde, la scelta di creare un orto-giardino in cui prevalgono le specie arboree e in cui la produzione agricola è rappresentata dal frutteto con la struttura dell'orto arboreto flegreo. La creazione dell'arboreto si è basata sulla conservazione del patrimonio arboreo esistente e sull'impianto di nuovi esemplari nelle aree prive di copertura arborea, con l'impiego delle varietà storiche di alberi da frutta tipiche dell'area collinare flegrea. I cittadini non saranno solo i fruitori del parco, ma contribuiranno attivamente alla sua cura. La gestione degli orti urbani e del frutteto sarà affidata, infatti, ad associazioni e comitati di zona. Altre attività specifiche verranno avviate per valorizzare le finalità didattiche dello spazio verde. "Oggi consegniamo alla città un parco che non è solo un polmone verde per il Vomero - ha affermato il Sindaco Manfredi - ma rappresenta un luogo condiviso in cui i cittadini saranno protagonisti, partecipando attivamente alla gestione di alcuni spazi, e nel quale i bambini avranno a disposizione aree per la didattica e per il tempo libero. Per noi era un impegno importante, che avevamo preso con le associazioni ed i cittadini, quello di superare tutte le difficoltà degli anni passati e vincere la scommessa trasformando l'ex Gasometro in un parco pubblico". "Voglio ricordare oggi Carmine Minopoli - ha tenuto a sottolineare l'assessore Santagada - che fu tra tra i primi, insieme ad associazioni come Wwf, Comitato San Martino e Fondi Rustici, a intuire le grandi potenzialità ambientali e paesaggistiche dei residui fondi agricoli, sopravvissuti alla speculazione edilizia, e si batté con forza e tenacia per la loro salvaguardia. Restituiamo ai cittadini un'area che ha sempre avuto caratteristiche di particolare pregio, rappresentando un tipico esempio della campagna campana: l'orto arboreo flegreo. L'inaugurazione di questo Parco è la dimostrazione di quanto l'impegno civico serva a raggiungere obiettivi apparentemente irraggiungibili. Da domani avterremo tutte le sinergie necessarie a far crescere questa importante area nel cuore della comunità Vomereese".

15/09/2023

NAPOLI: L'STA CARN, AL VOMERO IL NUOVO FORMAT PER CHI AMA MANGIARE OTTIMA CARNE

L'Sta Carn è un nuovissimo locale creato con eleganza, una new entry nel panorama della ristorazione napoletanal. Un format sicuramente innovativo rivolto in particolare agli amanti della buona carne che vogliono sfuggire al caos della città pur restando in uno dei quartieri più affollati (via Beniamino Cesi 13 Vomero - Napoli) Appena ci siamo accomodati in sala il nostro sguardo è stato catturato dal senso di intimità, dal giusto equilibrio tra luce e penombra, dall'eleganza della "zona bar", volutamente centrale rispetto alla disposizione dei tavoli in modo da renderla agevolmente visibile a tutti. Pochi tavoli, senso di relax e riservatezza, l'Sta Carn è armoniosa ed avvolgente. Noi vi consigliamo la Tartare per iniziare un inebriante viaggio culinario tra le carni (sempre di "taglio fresco", con arrivi quotidiani dalla macelleria di riferimento) e i saporì inconfondibili della cucina campana con i classici contorni: patate fritte o al forno (anche in questo caso solo prodotti freschi), i peperoni e soprattutto l'imperdibile parmigiana di melanzane. Molto piacevole il fatto di iniziare e completare la cottura della carne direttamente al proprio tavolo. Vista, Palato e Olfatto saranno provocati, stuzzicati ed esaltati dalla piacevole attesa. In alto i calici... Prendiamo in prestito dal ciclismo il "Giro d'Italia" perché la carta dei vini (bianchi, rossi e bollicine) evidenzia alcuni dei migliori produttori su base nazionale. E veniamo al momento decisivo, la scelta della carne, la selezione di il Sta Carn è di assoluta qualità. La possibilità di "scegliere" il proprio taglio preferito dopo averlo visto direttamente in vetrina è un altro valore aggiunto. Le parole chiave per la serata che vi aspetta sono: eleganza, creatività e qualità. Ma non vogliamo raccontare troppo, preferiamo lasciare ad ognuno di voi la possibilità di godersi un'ottima cena con la perfetta armonia tra sapori e atmosfera. Piccolo avviso per tutti... Prenotare, cenare, prenotare, cenare, prenotare, cenare. I' Sta Carn xrea dipendenza, preparatevi al gustosissimo "loop"!!!

12/10/2023

NAPOLI: L'OTTICA SERGIO D'ABUNDO APRE IL SUO SECONDO PUNTO VENDITA IN VIA MICHELANGELO SCHIPA

Sergio d'Abundo non lascia ma... raddoppia! L'effervescente imprenditore partenopeo molto conosciuto in città per lo storico negozio in via Nisco ha infatti inagurato, questa sera, il suo secondo punto vendita, in via Michelangelo Schipa 95. Tantissimi gli amici intervenuti per ammirare il bellissimo negozio e per brindare con Sergio, come sempre impeccabile e sorridente 'padrone di casa'. Da anni, la sua professionalità e quella dei suoi collaboratori è al servizio della clientela, che può contare su una continua assistenza e ha la possibilità di scegliere la montatura giusta tra i tantissimi brand esposti. Possiamo senz'altro definirla come un'azienda storica, un'eccellenza partenopea radicata sul territorio che ha una sua affezionata clientela che cresce ogni giorno, attirata da quella che da sempre è la miglior pubblicità, ovvero 'farsi raccontare dagli altri!' Entrando nell'ottica d'Abundo, ci si troverà catapultati in uno spazio esclusivo, con prodotti di alta qualità e un'atmosfera familiare fatta di simpatia, gentilezza, competenza e capacità di trovare, con scrupolosità, la soluzione migliore per ognuno.

20/11/2023

NAPOLI: INAUGURATO IN VIA DELL'EPOMEO IL MAMA BEAUTY CLUB

SECRET PARTY Mama Beauty Club, un grande successo per l'inaugurazione del nuovo centro di medicina estetica avanzata "Mama Beauty Club", in Via dell'Epomeo a Napoli. L'open day di sabato 18 novembre, sin dalla mattina ha visto la partecipazione di oltre 500 persone. Shaila Gatta, ex velina di Striscia la Notizia, ha partecipato all'evento come ospite d'onore. Durante l'evento c'è stato l'intrattenimento di Radio Club 91 con un DJ-Set di Jessica Ferrara e si è potuto degustare il catering di Delise.

08/12/2023

NAPOLI: 'LE STANZE', SERATA SPECIALE IL 13/12 NEL PRESTIGIOSO LOCALE DI POSILLIPO

Serata speciale mercoledì 13 dicembre a Le Stanze, noto e prestigioso locale a Posillipo, dove si possono gustare piatti prelibati ascoltando ottima musica. L'Arturo Caccavale Trio inaugurerà le jam session di musica jazz, soul e funky, che saranno l'attrazione principale di tutti i mercoledì da dicembre sino all'estate prossima. Si comincia con tre artisti speciali: Arturo Caccavale, voce e tromba, Raffaele Ranieri, hammond e Domenico lavazzo alla batteria. Caccavale, sorrentino di nascita, tra l'altro coproduttore di queste serate a Le Stanze, di cui direttore artistico è Bruno del Grosso, ha avuto collaborazioni con artisti del panorama Pop/Rock/Folk/Jazz/Funky, del calibro di Tosca, Tullio De Piscopo, Tony Esposito, Joe Amoruso, Franco del Prete, Enzo Gragnaniello e tanti altri. Al gruppo di Caccavale seguiranno serate con altri artisti quali Walter Ricci, Enzo Anastasio, Max Rapicano, Federico Luongo, Gianni Guarracino, Leo D'Angelo, Andrea Carboni e tanti altri protagonisti del panorama musicale partenopeo. A deliziare gli ospiti la cucina dello chef Daniele Unione, già vincitore del format Cuochi d'Italia 2021, protagonista nei periodi natalizi col suo specialissimo panettone artigianale J'Adore, ma anche tanto altro. Una cucina di qualità di spirito partenopeo che si abbina perfettamente alla magica atmosfera de Le Stanze a Posillipo. I piatti più gettonati: pasta alle 3 patate, classica pasta e patate e provola con tre tipi di patate, quella classica, quella americana dolce e quella viola di Avezzano, oppure gli antipasti come il carciofo babà, ovvero l'ortaggio ripieno di una fonduta composta da una crema di carciofi e piselli, o baccalà e bufala, e ancora la polpettina in costiera alla crema di limone e infine la classica genovese o lo scrigno, ovvero ravioloni con gamberi.