



A novembre comincia il nuovo
Master biennale della
Scuola di Giornalismo
Suor Orsola Benincasa

Direzione
Paolo Mieli - Lucio d'Alessandro

In convenzione con
l'Ordine Nazionale dei Giornalisti
Abilita all'esame di Stato per l'accesso
all'Albo dei Giornalisti Professionisti

Bando d'iscrizione sul sito
www.unisob.na.it >
offerta formativa > master

Informazioni
081.2522.226/227/229/236
redazione.giornalismo@unisob.na.it
La produzione multimediale del Master
www.unisob.na.it/inchiostro

Caro lettore, benvenuto nel gioco delle notizie

Un avviso prima di iniziare: questo non è un editoriale.

Per il nostro ultimo numero (**vedi a pagina 12**) Inchiostro è diventato un passatempo e ne state leggendo il regolamento.

I. La posta in palio è la possibilità di usare la parola "fuori". Assoluta come una vodka (**a pagina 2**) o mescolata con altri idiomi, non porta scompiglio ma mette ordine. Come in un carnevale, in un circo o, meglio, in un freak show ottocentesco abbiamo cercato di mostrare l'eccezione. Essa può descrivere la realtà quotidiana così come la regola.

II. Questo è un gioco di notizie per uno, due o più lettori. La lettura può avvenire in modalità solitaria o multipla.

III. Il giornale si può sfogliare in infiniti modi, seguendo gusto, inclinazioni e casualità della vita. Come già scritto da Daniel Pennac, avete il diritto imprescindibile di saltare le pagine, spizzicare e rileggere. Avete altresì il diritto di cestinare, ma vi chiediamo di farlo con garbo e dopo avere riflettuto. Perlomeno guardate le immagini.

IV. Quando incontrate le caselle di colore giallo fermatevi un giro. Sono le nostre

classifiche; abbiamo scelto drink, università straniere, luoghi per imbandire un picnic. Attenzione ai vecchi videogame (**a pagina 8**): siamo in presenza di un esperto.

V. I passaggi obbligatori sono le guide. Nella prima abbiamo provato a salvarci dalle catastrofi culinarie di alcuni ristoranti (**a pagina 3**); poi abbiamo cercato di trascorrere un fine settimana a Napoli con un budget di venti euro (**a pagina 6**).

VI. Per raddoppiare il punteggio prendete parte agli eventi segnati sul taccuino (**a pagina 10**): concerti, mostre, spettacoli teatrali a partire da metà maggio.

VII. Finito il turno passate il giornale alla persona che si trova al vostro fianco. Se si tratta di uno sconosciuto siate cortesi, sorridete e commentando una o più notizie attaccate bottone. Gli esiti possono essere imprevedibili; in caso di utilizzo degli articoli per un approccio galante la redazione non garantisce una buona riuscita.

Jessica Mariana Masucci

L'INCHIESTA

Noi, la generazione vodka

Il superalcolico russo è diventato uno stile di vita per i frequentatori della notte napoletana

L'unica controindicazione? L'etilometro dei posti di blocco, soprattutto per chi viaggia in Costiera



«Ragazzi, cosa vi preparo? Due shot di vodka grazie.»

Iniziano quasi tutte così le serate. In locali, bar e discoteche

di Napoli e provincia la musica non cambia. Migliaia di ragazzi e ragazze di età differente tutti contraddistinti da un unico elemento comune: il bicchiere in mano.

Che cosa bevono?

È giovedì. Il weekend che prima era considerato sabato e domenica, oggi dura anche tre o quattro giorni. Piazza San Pasquale, ore 22. C'è folla, con la scusa dell'accendino ci accorgiamo che quasi la totalità dei ragazzi intorno a noi sono, oppure saranno presto, ubriachi. Le ragazze, a prima vista, prediligono drink colorati, nel gergo tecnico fruttati, o in alternativa sorseggiano coppette di vino bianco o proseccchi. Per gli uomini fare una stima dei drink prediletti risulta impossibile, visto che tutti hanno un bicchiere di colore e grandezza diversa. È noto che la vodka sia la regina incontrastata tra le bibite dei giovani. La bevanda trae le sue origini nell'Est Europa, dove si contendono la paternità del nome Russia e Polonia. Il più delle volte, i ragazzi, la miscelano con tonic, lemon o Red Bull per alleggerirne il sapore.

Ore 23. Vico Belledonne, cuore della vita



mondana napoletana. Incontriamo Luca, un ragazzo di 22 anni di Pozzuoli che è in compagnia della fidanzata. Anche lui come gli altri preferisce la vodka: «Solitamente ne beve 4 o 5 drink prima di entrare in una

farsi sequestrare la patente. L'iter per riaverla è una specie di odissea fra analisi delle urine e discorsi con gli psicologi.

Il luogo in cui alcol, patenti e discoteche

discoteca». Ci spiega che oggi bere è un'attività a rischio patente, a causa dei posti di blocco con etilometro. Ecco perché preferisce rimanere a dormire a casa di Maria, la fidanzata che abita in zona. Ma chi non abita nelle vicinanze come fa?

Dora che sta ascoltando la nostra conversazione, spiega che spesso nelle comitive di amici ce n'è uno che non beve, e che a fine serata si mette al volante, denominato "l'amico bob". «Spesso Bob - confessa - non si contiene, e beve anche lui e a quel punto non resta che sperare di farla franca».

Con le nuove leggi sulla guida in stato di ebbrezza non si scherza. Basta un bicchiere di birra per

sono un problema all'ordine del giorno è la Costiera Amalfitana.

La location mozzafiato e il turismo tutto l'anno rendono Sorrento il luogo simbolo del by night.

Proprio a Sorrento centro, a pochi metri da Piazza Tasso vivono due fratelli che sono tra i barman più conosciuti in Costiera, Stefano e Diego Turchi. Nonostante abbia aperto solo da poco tempo, il loro locale il Guaracino Fruit Bar è uno dei luoghi di ritrovo preferiti dal popolo della notte. Stefano ha un'idea molto chiara sul problema patenti: «Una legge ci vuole, ma i limiti attuali sono troppo bassi. Altrimenti bisognerebbe migliorare i trasporti. Non è possibile che un turista da noi debba spendere 50 euro per farsi accompagnare in albergo».

Stefano è un appassionato del drink. Ha lavorato come barman in Grecia, Argentina, Uruguay e Inghilterra. L'esperienza all'estero gli ha permesso di conoscere culture e tecniche di preparazione differenti. La sua teoria è semplice, preferisce non investire in pubblicità ma in qualità. Durante l'estate passa dalle 4 alle 6 ore solo nella preparazione degli ingredienti che poi gli serviranno durante la serata. Physalis, mango stenn, dragon fruit, carambola sono solo alcuni dei frutti che usa per decorare e preparare le sue composizioni. Le conoscenze e le lingue che ha imparato nei suoi viaggi gli permettono di proporre ai turisti drink personalizzati, sulla base dei loro gusti. Anche secondo lui la vodka è la bevanda più bevuta dai giovani d'oggi.

Livio Pane

La Campania è a gradi zero. Quasi

Si beve meno che al Nord e il numero degli astemi aumenta

Un basso tasso di consumo di alcolici tra la popolazione, in calo in maniera costante negli ultimi anni, con il record assoluto per le giovani che non consumano alcol: è la fotografia statistica del rapporto tra i campani e le bevande alcoliche. La regione fornisce tra le migliori performance in Italia, in linea con i dati del Mezzogiorno e ben lontana dagli stili di vita del Nord Italia, dove il bere è una piaga sociale diffusa soprattutto tra gli adolescenti e i minorenni.

Dal Rapporto Osservasalute, diffuso dall'Osservatorio nazionale sulla salute nelle regioni italiane e dall'Università Cattolica di Roma, emergono dati confortanti: la Campania è seconda dopo la Sicilia per percentuale di consumatori totali, il 59,5 per cento a fronte del 68 per cento del dato medio nazionale e per numero di cittadini che non bevono, il 36,9 per cento contro il 29,4 per cento italiano. La regione si distingue soprattutto per quanto riguarda i giovani, e lo fa in positivo: poco più di una ragazza su venti nella fascia d'età compresa tra gli 11 e i 18 anni beve alcolici, il 6,3 per cento rispetto alla media dell'11,4 per cento, primato nazionale tra le regioni.

Anche i ragazzi seguono un comportamento virtuoso con il 12,6 per cento dei bevitori, 6 punti percentuale in meno rispetto alla media. Non solo la Campania non risente del fenomeno del binge drinking, il bere 6 o più bicchieri in una singola occasione, abitudine diffusa soprattutto tra i giovani del Settentrione, ma si segnala un incremento costante degli astemi, più del 3 per cento tra il 2007 e il 2010.

Secondo i dati forniti dall'Istat il divario territoriale è netto: nel Mezzogiorno si beve la metà rispetto al Set-

tentrione, con Campania, Puglia e Sicilia che presentano la più bassa diffusione di comportamenti a rischio nel bere alcolici. Il rapporto "L'uso e l'abuso di alcol in Italia" indica che nel Nord-Est un cittadino su 5 assume alcolici in maniera dannosa per la salute mentre nel Meridione il dato cala di oltre 5 punti percentuale, sette se si considera solo la ripartizione territoriale insulare.

Nel 2010 un maschio campano su 3 ha bevuto alcolici ogni giorno mentre meno di una donna su 10 ha seguito questo comportamento. Se si prende in considerazione il dato complessivo emerge che il 58,3 per cento della popolazione ha consumato lo scorso anno almeno una bevanda alcolica mentre le bevute quotidiane riguardano il 21,6 per cento dei campani.

I dati confermano da un lato la scarsa propensione al consumo di alcol in Campania e dall'altro la distanza dalla media italiana, che riguarda rispettivamente il 65,7 per cento e il 26,3 per cento degli italiani. Sul buon risultato campano influisce la possibilità di avere alternative sul territorio e di poter effettuare attività diverse: i tassi più alti di consumo di alcol riguardano infatti i paesini con una popolazione inferiore ai 2 mila abitanti mentre all'opposto si trovano i centri metropolitani e le città con più di 50 mila abitanti.

Resta il problema della tipologia di alcol che viene assunto: anche in Campania si registra il decremento di bevitori di alcol e vino e il leggero aumento del consumo di super alcolici, con oltre mezzo milioni di maschi campani che hanno bevuto un drink fuori dai pasti e 170 mila donne.

Egidio Lofrano

LA TOP 5

I drink più richiesti al bancone

- Vodka Tonic**
Semplicemente Vodka (all'ottanta per cento), acqua tonica e mezza fetta di limone. Un drink semplice, ma non così facile da preparare. Per tanti è un classico e fa molto chic.
- White Spider**
Il "ragno bianco" è una variante a base di vodka del più conosciuto Stinger. Si prepara con crema di menta bianca e Vodka in pari quantità, almeno nella sua versione base.
- Japanese Ice Tea**
Si tratta di un long drink, variante del più famoso "Long Island Ice Tea". Si prepara mescolando in giuste dosi vodka, midori, gin, rum, sweet sour, lemon soda.
- Mojito**
È un long drink alcolico a base di rum. Gli altri ingredienti principali sono la menta e il lime. Oltre al gusto raffinato, in molti si lasciano conquistare dall'origine cubana.
- Negroni**
Ideato a Firenze nel 1920 deve il nome al conte Camillo Negroni. Si tratta di un cocktail alcolico composto da martini rosso, bitter campari e gin, mescolati in pari quantità.

Umberto Renella

Viaggio nelle cucine dei locali alla ricerca della cena di qualità

La trattoria batte i fast food

Il critico Luciano Pignataro: per restare un'eccezione bisogna rispettare i piatti tradizionali



Un menù di un ristorante napoletano su cui è scritto: ragù, bolognese, carbonara, tortellini «non mi invoglia a mangiare».

La scelta giusta dipende dalla cultura di chi mangia». A parlare è Luciano Pignataro, critico gastronomico de "Il Mattino".

Un voto medio alla ristorazione napoletana?

«Ha alcune punte di eccellenza in città ma per lo più ci sono ristoranti turistici e di servizio, tra cui decine di piccole trattorie che rispettano una tradizione familiare. Napoli è l'unica grande città italiana che ha cento antiche trattorie che risalgono alla Seconda Guerra Mondiale. Se ci si confronta con il resto delle altre città italiane, il primo posto spetta a Napoli».

Ci sono stati casi in cui ha dovuto recensire pessime cucine?

«Oggi le cucine peggiori sono quelle non aggiornate, in cui si crede che bisogna mantecare il piatto con delle salse piuttosto che cercare una morbidezza delle pietanze. Sono cucine barocche con presentazioni troppo

estroverse e poco credibili che scimmiettano un'alta ristorazione».

Il peggior piatto che ha mangiato?

«Le famose penne alla vodka. Terribili. Molto diffuse negli anni '80. I ristoranti le presentavano con orgoglio, quasi come forma di sprovincializzazione».

La cucina napoletana è stata contaminata dagli esotismi del momento?

«Napoli è molto conservatrice, difficilmente si apre alle mode gastronomiche,

gli ortaggi sono molto richiesti e ben voluti. Napoli sta perdendo il suo appeal nel settore dei dolci e della cioccolata, siamo rimasti fermi nella tradizione di pietanze troppo dolci. Oggi vanno di moda i dolci più freschi».

Ci sono trucchi per evitare di incappare in una cattiva cucina?

«Si deve partire dalla carta dei vini. Può essere una buona cartina di tornasole. Se è particolare e fa riferimenti al territorio allora anche la cucina sarà impostata così».

Quali giorni o periodi sono da evitare?

«Il sabato sera sicuramente. Poi il mese da evitare è agosto, c'è poco approvvigionamento e poca gente. Per trovare prodotti freschi come il pesce è meglio andare al ristorante nella seconda metà della settimana».

Consigli per il mangiare bene?

«Ordinare cibi di stagione è il primo punto. Poi scegliere prodotti del territorio, quindi controllare sempre la provenienza

dei prodotti. Io qui non mangerei mai carne, non abbiamo la cultura né dell'allevamento né dei tagli, soprattutto della carne bovina».

Violetta Luongo



a differenza di Milano e Roma.

Qui i fast food hanno vita breve. Sicuramente qualche contaminazione c'è stata. Ma resistono le gastronomie con grande ricchezza di proposte: pasta e fa-

Sushi radioattivo: è solo una psicosi

Ristoranti giapponesi in crisi anche se importiamo solo bonsai

Fino a qualche settimana fa, i ristoranti giapponesi spuntavano a ogni angolo di strada. Gli operatori italiani avevano trovato nel binomio sushi-sashimi una ricca miniera d'oro. Poi Fukushima ha tremato.

Mentre sul web scorrono le immagini del ministro della Salute, Ferruccio Fazio, intento a mangiare con aria soddisfatta e rassicurante un piatto di sushi, il calo di clienti nei ristoranti giapponesi arriva anche al 70 per cento. Monica Neri è titolare, con il fratello Massimiliano, del Kukai di via Carlo de Cesare a Napoli. Il loro è un locale noto, acclamato, perennemente affollato, eppure Monica si dice «seriamente preoccupata». La loro attività ha risentito della crisi, seppur in maniera parziale. Altri ristoranti in città sono costretti ad aprire a giorni alterni. Altri ancora depongono le armi e chiudono bottega: «I clienti affezionati continuano a venire da noi, ma non si vive di quello. Un tempo ci arrivavano tante prenotazioni per tavoli da 10. Adesso solo per coppie».

Dove ha origine questo «panico insensato» – così come lo definisce la proprietaria del Kukai – per la «cucina radioattiva»? Il pesce, che si consuma crudo, non arriva dal Giappone ma dal Mediterraneo o dalla Scandinavia, se si tratta di salmone. E per fortuna, considerate le oltre diecimila tonnellate di acqua radioattiva giapponese, ovvero l'equivalente di sei piscine olimpioniche, con livelli 100 volte più alti del limite legale. La salsa

di soia? È americana, olandese o al limite italiana. E le tipiche alghe secche «nori», necessarie alla preparazione dei «rolls»? Cinesi. Stesso discorso per la salsa «wasabi» e il the verde. «Costano anche meno – aggiunge Monica – perché mai dovremmo rischiare e importare clandestinamente questi prodotti?». A esser precisi, dal Giappone arrivano anche alcuni preparati alimentari, come il «miso», che serve per cucinare l'omonima zuppa. Tuttavia, le scorte presenti ora in Europa basteranno per periodo compreso fra i sei mesi e un anno.

A differenza di India e Russia, l'Italia non ha bloccato totalmente le importazioni dal Giappone, a causa delle dimensioni minime degli scambi fra il nostro Paese e quello asiatico: secondo una classifica di Coldiretti, la parte giapponese incide sul nostro import agroalimentare appena per lo 0,03 per cento. Il pesce si trova al sesto posto, dopo fiori e piante. Per lo più bonsai.

«Bisognerebbe ridere di questo timore – dice Monica – perché non ha alcun fondamento. È come preoccuparsi per l'invasione degli alieni». Psicosi o meno, anche nel resto del mondo i sushi-bar accusano il colpo. In America, per esempio, non vogliono saperne di rischiare e ricorrono a un detector per il pesce infetto, che ne rivela il grado di radioattività.

«È più probabile un'invasione di alieni che un roll all'uranio»

Monica Neri

«Kukai»

Lorenzo Marinelli

LA GUIDA

Pochi e semplici trucchi per salvare lo stomaco

Menù scritti correttamente, ambiente accogliente, servizio pronto ed efficiente. La qualità in un ristorante è fatta di tante piccole cose. Particolari da notare quando si va a mangiare fuori e che fanno lievitare il prezzo, secondo Enrico Cortese, chef napoletano. Cortese lavora per un'impresa multinazionale che invia i suoi cuochi nei ristoranti di tutto il mondo per importare la cucina italiana

«Quel che è importante è il modo in cui è impostato il menù e se risulta comprensibile al cliente perché in caso contrario può arrivare al tavolo la portata sbagliata». Il menù diventa una sorta di biglietto da visita. «È un contratto stipulato tra ristoratore e cliente».

La qualità di un ristorante si riconosce subito dal servizio. «La cucina potrà anche essere ottima, ma se il cameriere non sa fare il suo lavoro il giudizio sul ristorante non è positivo, anzi offusca anche quello sulle portate». A chi non è capitato di litigare con il cameriere perché poco educato o troppo lento e di aver detto «Io qui non ci torno più?»

Anche l'ambiente vuole la sua parte. Accogliente, ordinato, pulito e poco affollato se possibile. Tranne se vai da Michele o da Sorbillo, dove la folla è all'ordine del giorno. A chi capita di scegliere un ristorante nel fine settimana non resta che rassegnarsi. Nelle grandi città c'è chi si arrende prima nella ricerca di un parcheggio e chi deve accontentarsi di attendere un paio d'ore se arriva più tardi delle otto. Una volta seduti inizia l'attesa, «condita» di portate in ritardo e camerieri assenti. «Il weekend è sempre problematico – spiega Cortese – perché la gente aumenta rispetto agli altri giorni della settimana e si rischia di non riuscire ad accontentare tutti con un servizio efficiente».

E a chi chiede cosa conviene mangiare quando si va in trattoria, «io consiglierei di provare sempre i prodotti locali sia di terra che di mare – dice Gennaro Giordano, docente di laboratorio di cucina all'Istituto Alberghiero di Avellino con un passato da chef di ristoranti – perché è la stagionalità che conta». Meglio non fare pranzi completi o troppo pesanti. Oggi, sono in molti a farlo notare, si usa combinare i legumi con il pesce e la carne con le verdure. «Vanno di moda anche i piatti unici, un modo per riunire vari sapori tutti insieme».

Chi va a mangiare fuori, dunque, non necessariamente «s'adda abbuffà». Per quanto riguarda la freschezza tutti è due sono d'accordo. Quella dipende dal fornitore ed è molto importante il rapporto di fiducia che si instaura tra lui e il ristoratore. E sul pesce e la carne non si discute, devono essere sempre freschi, altrimenti è un danno al ristorante stesso.

Peccato però che nonostante l'Italia faccia parlare tanto di sé anche per la sua cucina, oltre che per il «bunga bunga», negli altri Paesi funzioni tutto molto meglio, anche nei ristoranti. «Cosa cambierei qui in Italia? – afferma Cortese – sicuramente il modo di intendere la conduzione del ristorante e la pulizia dei locali, e poi aggiungerei un utilizzo della tecnologia più avanzata anche nella ristorazione».

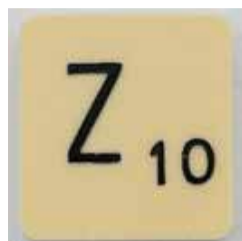
Ludovica Criscitiello

LA STORIA

L'emigrazione è una ferita

A colloquio con Bruno Arpaia, romanziere e traduttore, finalista al premio Strega

“Ho lasciato Napoli dopo aver resistito più di quanto avrei dovuto. Ma non vi tornerai”



ero futuro. È la prospettiva che ha portato Bruno Arpaia lontano da Napoli. Cinquantaquattro anni, giornalista, consulente editoriale, traduttore di let-

teratura spagnola e latinoamericana, è tra i dodici candidati al premio Strega con il suo ultimo romanzo “L'energia del vuoto”. Tra le sue opere “L'angelo della storia” con cui ha ottenuto il Premio Selezione Campiello 2001 e “Il passato davanti a noi”, premio Napoli nel 2006.

L'emigrazione è un tema di lunga data. Qual è la sua visione?

“Dal punto di vista personale l'emigrazione è una ferita, una di quelle che ci spinge a diventare definitivamente adulti. Oggi è il più grande fattore di cambiamento del mondo. Le migrazioni lo sono sempre state e lo continuano a essere. Mettono insieme civiltà e popoli”.

È andato via da Napoli nel 1989. Perché?

“Come tutte le migrazioni la mia è stata di tipo economico. Dopo aver resistito forse più di quanto avrei dovuto me ne sono andato via. Provavo rabbia, nausea, impotenza, stanchezza. Napoli non mi aveva dato modo di rimanere. La mia emigrazione è stata un'avventura verso l'ignoto. Non avevo alcuna certezza”.

Qual è stata la molla che l'ha spinto a partire?

“Alcuni motivi sono legati alla scomparsa di mio padre. Altri no. Lavoravo al Mattino, aspettando da dieci anni un contratto di

collaborazione ex articolo 2. Alla fine lo diedero al figlio di un potente. Non avevo più prospettive, neanche all'università. In tutti e i due casi ero stato scavalcato da un raccomandato”.

Che tipo di vantaggi, e di svantaggi, comporta allontanarsi da Napoli?

“Tra i vantaggi c'è la possibilità di recuperare una qualità della vita normale con un minimo di senso civico. Se devi chiedere un certificato in Comune, altrove non te lo fanno pesare come un favore. Si attende un tram per non più di 10 minuti. A Napoli le tue energie sono occupate a sopravvivere. Le cose non le vedi in prospettiva finché sei dentro la città. Ovviamente quando ne esci perdi il polso, il contatto quotidiano. In ogni caso, per me sono stati molto di più i vantaggi”.

Che tipo di immagine avevano di Napoli le persone che ha conosciuto? E oggi?

“Ho vissuto molte fasi. La prima è stata quella del napoletano da luogo comune: sempre allegro, dal canto facile. Poi è venuto il periodo del rinascimento napoletano dell'era Bassolino. Sapevo che non era così, poiché spesso torno nella mia città e facevo fatica a spiegare che la situazione a Napoli non era così meravigliosa. E ora è difficile spiegare il problema immondizia. È un sistema molto complesso di concause. La cosa più complicata è far capire quanto sia cresciuta la consapevolezza del problema rifiuti tra i cittadini”.

Come è cambiata la sua percezione della città?

“Napoli è diventata goccia a goccia più disperata, con sempre meno speranze se non su



tempi lunghissimi. La vedo sempre peggio. I migliori sono soverchiati dal clima che si vive in città. Per istinto di sopravvivenza si è sviluppato un senso di egoismo e menefreghismo forti. La grande colpa delle amministrazioni di sinistra è stata di aver peccato contro la speranza. Non c'è né perdono, né redenzione”.

Pensa di ritornare a vivere qui?

“Non ci sono le condizioni, sia in termini di qualità individuale che civica. Io poi sono sempre stato un napoletano atipico, mi prendevano per svizzero. Penso che impazzirei”.

Che tipo di influenza ha Napoli su chi scrive?

“Ve ne sono due fondamentali: la prima è la lingua. Anche da fuori non ne dimentichi il ritmo e il lessico. Poi c'è probabilm-

te un atteggiamento migliore rispetto alla complessità del mondo. Napoli ti spinge a pensare che le cose non sono mai semplici”.

Il suo ultimo romanzo affronta i misteri della fisica. Che cosa l'affascina dell'ambito scientifico?

“La scienza è uno dei territori più vergini che abbiamo. È l'Hic Sunt Leones dei nostri giorni. Mi affascina questo mistero e il tentativo della scienza di rispondere alle domande fondamentali che forse anche la filosofia non riesce più ad affrontare. Ci offre un modello democratico. È ancora un territorio di grandissima trasparenza. Chiunque può accedere ai dati della comunità scientifica, un luogo cosmopolita dove il merito conta ancora”.

Rosario Scutto

Jennifer al Comune

Curiosità e omonimie tra i tanti candidati: le liste elettorali sono al passo con i tempi

C'erano una volta gli Esposito, i Somma e i Coppola. Ora sui manifesti elettorali campeggiano cognomi in grado di sfidare persino un normografo. Ai sostenitori di Gianfranco Wurzbürger non servirà a nulla comprare una vocale. Il suo nome è Giovanni ma preferisce farsi chiamare Gianfranco. “Un programma politico non si inventa ma si vive” dice, inconsapevole di quanto sia difficile orientarsi nella miriade di consonanti che compongono il suo cognome.

Sostenitori delle radici cristiane, Gianluca Cantalamessa, figlio del missino Antonio, e Salvatore Madonna, venerato in zona Barra - San Giovanni. Entrambi, il primo del Pdl, il secondo del Pd, preferiscono alle loro preghiere quelle degli elettori in cabina elettorale. Anacronistici ma legati alle tradizioni partenopee, Giuseppe Esposito, presidente della VII Municipalità, e Mario D'Esposito che si concede una d apostrofata come segno dei tempi moderni.

Scrivere Enrico Lucci sulla scheda elettorale potrà far comparire un ghigno sui volti dei napoletani. Peccato che nelle liste delle amministrative 2011 non ci sia il giornalista del noto programma targato Italia1. Trattasi solo del consigliere più giovane del Comune di Napoli che vuole rimanere a Palazzo San Giacomo pur non essendo più tanto giovane. Coetaneo di Enrico Lucci, è Marco Nonno che, nonostante il cognome, sfiora a malapena gli anta.

Bisogna preparare carta e penna per l'invasione dei Michael e delle Jennifer. L'imprenditore 27enne Valerio D'Angelo cerca studenti, disoccupati, professionisti, imprenditori e laureati under 40 per candidarli come consiglieri in sostegno a Gianni Lettieri. Per le ultime tre categorie, viene da augurarli buona fortuna, per le prime due si spera in una partecipazione inferiore rispetto al concorsone.

La lista civica che sosterrà Lettieri è stata definita “Magica” da Fulvio Martusciello, come il tridente del Napoli nel maggio '87. Allusione calcistica che fa il paio con il possibile coinvolgimento in giunta di tale Fabio Cannavaro e con la candidatura della madre di Diego Armando Maratona jr, Cristiana Sinagra.

Sul fronte opposto, Morcone ha obbligato i candidati democratici a depositare il certificato penale, il casellario giudiziario e un'autodichiarazione su indagini in corso, pena l'esclusione dalle elezioni. Se poi un delinquente dovesse sfuggire ai controlli, quest'ultimo dovrà dimettersi dalla carica. Viene da chiedersi quanto dista Piazza Municipio da Poggioreale. E soprattutto c'è da ringraziare il presidente Giorgio Napolitano per aver firmato un decreto legge che diminuisce i consiglieri da 60 a 48 e gli assessori da 15 a 12.

Anna Lucia Esposito

hd Scuola Holden

MILANO

BOLOGNA

FIRENZE

ROMA

NAPOLI

IMMAGINA UNA STORIA

La Scuola Holden alla Feltrinelli con il corso: **7 incontri per 7 generi**

Napoli - Piazza dei Martiri
Ogni giovedì dalle 15.30 alle 17.30

Maggio: 5-12-19-26
Giugno: 2-9-16

Quota di iscrizione: €120
Numero max iscritti: 15

Docenti:
Carla D'Alessio
Marco Perillo
Massimiliano Virgilio

Per info e iscrizioni:
la FELTRINELLI Libri e Musica
Piazza dei Martiri - 80121 Napoli
Tel. 081.2405411
eventi.napoli@lafeltrinelli.it

La giornalista Claudia Cucchierato: da noi è peggio di sei anni fa I ragazzi che uniscono l'Europa

Dalla Campania oltre 400mila giovani sono andati all'estero per cercare fortuna



utte le storie che si trovano in questo libro potrebbe raccontarle una mappa. Quella dell'Europa unita. (...) Questo libro parla di loro. Di giovani italiani in viaggio, con una mappa in tasca. Non di cervelli in fuga. Non solo e non necessariamente. Parla di persone, spesso laureate, che prendono un volo low cost, una nave o un treno e oltrepassano i confini del nostro paese con poche cose nello zaino e molte aspettative in testa. Non hanno la valigia di cartone, sono ben diversi dai protagonisti del 'grande esodo' a cavallo tra Ottocento e Novecento, e non vedono l'espatrio come un obbligo. È una scelta. Scelgono coscientemente, puntando il dito sulla cartina, di andare altrove".

Così si legge nell'introduzione di 'Vivo altrove', il libro della giornalista Claudia Cucchierato. Una raccolta delle storie di giovani tra i 25 e i 40 anni che hanno deciso di lasciare l'Italia.

"Io ho scelto di andarmene - esordisce la giornalista - ma non sono libera di scegliere di tornare, perché, se possibile, negli ultimi sei anni la situazione in Italia è addirittura peggiorata".

Trasferitasi sei anni fa a Barcellona, la giovane trevigiana collabora con La Vanguardia in Spagna e con La Repubblica e L'Unità in Italia. Una scelta obbligata quella di trasferirsi nella capitale catalana, la naturale conseguenza della scoperta di un Paese dove i giovani italiani, nonostante l'alto tasso di disoccupazione, trovano un'alta qualità della vita e le gratificazioni che non ricevono in patria. «Dubito che ci imatteremo in un ritorno massivo di giovani italiani - continua - almeno finché chi se n'è andato non verrà, al ritorno, trattato come veniva trattato prima di andarsene. E le cose non fanno sperare per il meglio». Sarà per il debito pubblico enorme che pesa sulle spalle delle nuove generazioni oppure per le scarse opportunità occupazionali, dati i bassi investimenti nella ricerca e nello sviluppo. È forse un sistema di welfare inadeguato che ha trasformato la flessibilità in precarietà e costretto i giovani a dipendere a lungo dalla famiglia. Oppure è l'assenza di meritocrazia in un Paese fortemente nepotista con una longeva classe dirigente arroccata sul potere.

Le motivazioni che spingono i

giovani, soprattutto laureati, ad attraversare i confini sono tante. Ma quello che è più interessante è scoprire che ce ne possono essere anche tanti per tornarvi.

Almeno così la pensa Alessandro Rosina, autore del saggio 'Non è un paese per giovani'. Cinque le ragioni per ritornare nel Belpaese: l'Italia è il proprio Paese e non lo si può abbandonare al suo destino; servono energie fresche per costruire le basi di un rinascimento; chi ha avuto un'esperienza all'estero è più dinamico e innovativo; c'è un'Italia tutta da reinventare; l'Italia è di chi se ne prende cura ovunque si trovi, non di chi la calpesta.

Un dato è certo. Le statistiche dell'Aire, il registro dei cittadini italiani all'estero, parlano di un numero di giovani migranti sempre più in aumento. Nella sola Campania sono 426.488 le persone registrate che risiedono all'estero secondo l'indagine aggiornata al dicembre scorso. Numeri alti soprattutto nelle regioni meridionali, a conferma del fatto che è nel Sud che permangono le situazioni più disagiate che spingono i giovani a cercare fortuna altrove.

Ma sono tante le motivazioni che si nascondono dietro questa scelta. Come nel caso di Gioia, una napoletana trapiantata a Siviglia, prima da studentessa e ora da giornalista.

«Avevo bisogno di stimoli, di sentirmi importante, di fare qualcosa di diverso - dice - ero stanca di spiegare alla gente perché non mi accontentavo della mia vita che sembrava perfetta agli occhi di tutti. A un certo punto preferisci lasciare tutte le certezze e le comodità per costruirsi una vita da sola, nelle difficoltà quotidiane di un paese straniero. Qui in Spagna, come nel resto d'Europa, i giovani sono più abituati a lasciare presto la famiglia, grazie anche alle favorevoli politiche del governo».

Non sradicati, dunque, ma trapiantati, non fuggitivi ma cercatori. Sono i giovani di oggi.

Giulia Savignano



Vado a studiare in Vietnam

Bandi e progetti, la Regione offre stage per i neo laureati Tra le mete più richieste Giappone, Africa e Sud America

Andare a vivere in un Paese straniero? Dalla Campania è facile, se sei iscritto all'università. Tutti gli atenei regionali promettono molte opportunità per trascorrere alcuni mesi all'estero. Che tu voglia partire per studiare, lavorare o fare volontariato, esiste il progetto adatto a te. Erasmus e Leonardo sono i programmi di mobilità offerti da ogni università europea, Italia inclusa. Partecipare è semplice, basta avere voti discreti e conoscere almeno un po' la lingua del Paese a cui si ambisce. L'Erasmus è destinato agli studenti mentre il Leonardo ai laureati o laureandi che vogliono provare l'esperienza di uno stage lontano da casa.

Scegliere uno dei progetti previsti dalla Comunità Europea non è l'unica alternativa. Accanto ai programmi tradizionali le università ne offrono tanti altri. Il Job Placement del Suor Orsola Benincasa aiuta gli studenti e i laureati a cercare il work camp adatto a ogni esigenza.

«Vietnam, Giappone, Sud America, Sud Africa, Europa - racconta Tina De Camillis, consulente esperienze internazionali - I ragazzi che si rivolgono a noi hanno partecipato a campi di volontariato in tutto il mondo». Un modo economico per mettersi alla prova e passare da una settimana a un anno fuori dall'Italia. Nessuna selezione, nessuna spesa di vitto e alloggio, a carico dello studente c'è il viaggio e solo se è la prima partenza. Dal secondo campo in poi si può ottenere un rimborso del 70 per cento sul volo.

I progetti sono gestiti attraverso la onlus napoletana "Cantiere Giovane" che sponsorizza i campi e mette in contatto università ed enti promotori.

La Federico II organizza Summer School per tutti i gusti e a ogni latitudine. Chi vuole imparare il cinese

può andare a Pechino, chi è appassionato di storia medievale può trascorrere un mese a Cambridge, chi ama il teatro può recitare in francese ad Avignone e chi vuole conoscere la cultura iberica può volare ad Alcalá per il corso "Come comprendere lo spagnolo... e sopravvivere all'esperienza".

I futuri architetti della Seconda Università degli Studi di Napoli possono invece passare un lungo mese studiando alla Togliatti State University in Russia e poi ambire a un tirocinio in una delle imprese internazionali convenzionate.

L'Oriente ogni anno pubblica bandi per mobilità all'estero. Gli studenti possono scegliere quasi ogni destinazione mondiale per passare un semestre o un anno fuori dall'Italia.

Ma all'estero non va solo chi studia. I giovani campani potranno lavorare per alcuni mesi in un'impresa europea grazie all'Erasmus del Lavoro, previsto dalla Finanziaria regionale 2011. Proposto dal consigliere Nicola Marrazzo (Idv), il progetto è destinato ai ragazzi tra i 25 e i 29 anni, prevede tre bandi fino al 2013 e una retribuzione mensile non inferiore ai 6 euro l'ora. È un'opportunità per i giovani laureati che vogliono iniziare a lavorare in un'ottica internazionale. Un percorso che non termina quando si ritorna a casa. La Regione, infatti, si impegna a sostenere i tirocinanti con un piano di inserimento per favorire l'assunzione in aziende campane o la creazione di nuove realtà imprenditoriali grazie a prestiti a tassi convenzionati.

Francesca Romaldo

LA TOP 5

Gli atenei stranieri più sognati

1

Universidad Pompeu Fabra, Barcelona, Spain - www.upf.edu - Nella patria di Gaudi tra una passeggiata sulle Ramblas e un sorso di Cava l'università catalana è la preferita dai giovani stranieri.

2

UCL, London, Uk - www.ucl.ac.uk - Tra le luci di Picadilly Circus e i ristoranti di Soho gli studenti studiano all'ombra del Big Ben nella stessa università frequentata da Gandhi.

3

Sorbonne, Paris, France - www.sorbonne.fr - Sulla riva sinistra della Senna, nel quartiere latino della città più romantica del mondo, il collegio della Sorbona ospita studenti da ogni latitudine.

4

Columbia University, New York - www.columbia.edu - Studiare nel cuore della capitale del melting pot è una scelta vincente fatta da aspiranti giornalisti (e non solo) di tutto il mondo.

5

Hogwarts, binario 9 e 3/4, King's Cross Station, London - www.jkrowling.com/it - La Scuola di Magia e Stregoneria di Harry Potter è il posto in cui ogni fan del maghetto occhialuto vorrebbe materializzarsi.

SavRom

Spendere poco per una vacanza mordi e fuggi? A Napoli si può Un weekend da venti euro

La cena a cinque euro, i cocktail a due e cinquanta: il quartiere perfetto è il centro storico



Si avvicina l'estate con i suoi dilemmi e le sue pene. Cosa fare? Dove andare? E soprattutto quanto spendere? Per gli amanti del "mordi e fuggi" Napoli è la città ideale. Calda,

concentrata e poco dispendiosa.

Mettiamo caso che un giovane studente, o una pari età del sesso opposto, voglia trascorrere un venerdì nella città del sole, mettiamo caso che abbia nelle proprie tasche soltanto 20 euro. Ci sono problemi? Assolutamente no.

Se si arriva in nave, in treno o in autostop la prima cosa da fare arrivati all'ombra del Vesuvio è prendere un bel caffè. La giornata deve iniziare alla grande, quindi bando alle spese. Novanta centesimi al "Caffè del Professore" in piazza Trieste e Trento, il tempo di godersi la visione di piazza del Plebiscito. È l'ora giusta per un dolce e a meno di due euro si può gustare la tradizionale sfogliatella di "Pintauro", riccia o frolla.

Ora può iniziare il "Grand Tour". Consigliamo di camminare a piedi fino a piazza Cari-

tà, girare per Sant'Anna dei Lombardi e immergersi a Spaccanapoli, l'antico decumano maggiore che taglia in due la città.

È il quartiere ideale se non si vuole sfiorare il budget ed evitare di finire a suonare la chitarra sulle scale della chiesa del Gesù. Basta camminare qualche centinaio di metri e, giunti a San Sebastiano, la strada dei liutai, girare a destra verso Portalba e gustarsi la classica pizza a portafoglio spendendo solo due euro e magari un altro per acquistare una bottiglietta d'acqua.

Quando il tramonto è alle porte arriva l'ora di cenare. Mangiare bene è essenziale, magari qualcosa di tipico. Tornando a piazza

Carità c'è il ristorante "Mattozzi". Impepata di cozze con polpo a soli cinque euro.

La serata a Napoli si passa soprattutto in piazza. Ripetendo l'identica strada del mattino ci si imbatte in un via vai di giovani di tutte le tribù napoletane che occupano vicoli e strade del centro storico. A questo punto sarebbe consono non aver fretta di recarsi al centro della baldoria, ma passeggiare tranquillamente per le stradine parallele a Calata Trinità Maggiore. Un nugolo di baretto offrono cocktail a soli due euro e cinquanta. Se non si vuole esagerare, l'opzione preferibile è un drink assoluto, tipo Cointreau o Vodka, ma andiamoci piano. Due bicchierini dilapi-

dano l'80 per cento del budget rimasto, ma almeno ci si mette di buonumore e se ci si perde si può intavolare una piacevole discussione con qualcuno capace di farvi ritrovare l'orientamento tra i vicoli sempre più stretti. Gli ultimi due euro si possono investire comprando una birra nell'adiacente bar o nelle bancherelle poste alle porte dell'Ateneo. Se la notte è fortunata, si può acquistare una Peroni con una sola moneta. A quel punto il visitatore può togliersi lo sfizio di un cornetto e aspettare il mattino.

Cristiano Marco Giulio Faranna

Le strade della birra a confronto

Vomero contro via Mezzocannone: due modi di bere agli opposti

«Andiamo a prendere una birra stasera?». L'ambrata bevanda dalla storia millenaria varrà anche "un pasto da re" come scriveva Shakespeare, ma da anni è diventata simbolo di aggregazione giovanile.

Se la birra non è in discussione come leit-motiv della movida napoletana, il "dove prenderla?" rappresenta invece le differenze di estrazione sociale dei consumatori del capoluogo.

Una birra può costare a un giovane napoletano dai due-tre euro nei locali di via Mezzocannone, fino ai 15

euro nei pub che offrono una vasta gamma di scelte, dai brand commerciali alla birra trappista delle abbazie fiamminghe. Gusti a parte, la differenza più significativa è quella che passa tra bere in centro storico e nel salotto della Napoli bene.

Il Vomero, con la sua gran quantità di pub e bar, è uno dei quartieri preferiti dai giovani "birraioli" partenopei. «Qui puoi trovare tranquillamente una pinta di birra da bere fuori un locale a 5 euro» racconta Vincenzo, studente vomerese ventisettenne, fan di quello che definisce "nettare biondo". «Anche se, fosse per me, - continua - starei sempre nel centro storico. Mi frena solo la ricerca del parcheggio».

Nel ventre di Napoli e nelle vie delle università, la bionda è un cult. Si vendono magliette con i loghi delle maggiori marche di birra e i ragazzi tra studenti fuori sede e "alternativi" camminano quasi sempre ciondolando bottiglie svuotate a metà. È il paradiso dei giovani beoni. La birra confezionata costa anche un euro e cinquanta e anche al chiuso una pinta sfiora al massimo i 4 euro.

Non è solo una questione di portafogli. In città convivono due differenti rituali collettivi per omaggiare la bionda e identificarsi nelle regole della zona in cui ci si trova.

Enrico Parolisi



Aumentano i maniaci del coupon

La Rete italiana è diventata un enorme mercato degli sconti, stando attenti alle fregature

Pensate a un supermarket online con tanto di vetrina, aggiungete l'offerta nel vostro "carrello" e premete click. È la ricetta di Groupon, il sito di "social marketing" che sta facendo impazzire milioni di italiani/e, che scova le offerte e le mette in Rete: da weekend a Ischia con piscine termali, da sedute dal parrucchiere alla ricerca di acconciature glam fino a una cena a base di sushi e non solo. Il tutto è più bello se in coppia. Lanciata nel novembre del 2008 a Chicago, la piattaforma ha inizialmente contagiato Boston, Toronto e la Grande Mela, raggiungendo nel mese di ottobre 2010 più di 150 mercati in Nord America, 100 in Europa, Asia e Sud America, per un totale di 35 milioni di utenti registrati. Groupon è pronto per sbarcare anche in Cina, e negli Emirati Arabi.

L'idea del sito, prima chiamato CityDeal, significa tagliando di gruppo, rischia di diventare una mania anche in Italia, dove è approdato il 12 marzo 2010. Sulla pagina Facebook del sito, piovono biglietti del cinema e proposte fitness per un pubblico giovane. E nella sola città di Napoli sono iscritti alla pagina 18mila utenti, che continuano ad aumentare, pronti a sventolare il proprio Coupon. Il siste-

ma funziona così: se un certo numero di persone si iscrive all'offerta, allora lo sconto diventa disponibile per tutti fino a esaurimento. Se il minimo prestabilito non viene raggiunto, nulla da fare. Se però abbiamo comunque già acquistato l'offerta, il rimborso è assicurato.

Il successo della piattaforma è quello di puntare quindi sull'acquisto veloce. Posso accedere alla vetrina online tramite una registrazione gratuita, o grazie al mio account su Facebook. Entro nel sito, consulto la lista dei "Deal", le offerte giornaliere, vicino alle promozioni compare un timer, che mi ricorda il tempo che ho, prima che lo sconto si smaterializzi. Inserisco i miei dati e mi aggiudico un Coupon, che potrò usare entro sei mesi dall'acquisto.

Il creatore di questo progetto di successo è Andrew Mason, attuale amministratore delegato, finanziato dal suo ex datore di lavoro, Eric Lefkowsky, che ha fornito un milione di dollari per svilupparlo. Il suo principio è quello di raggruppare un determinato numero di persone di una città e dintorni e di proporre offerte.

Il sito ha recentemente lanciato una applicazione mobile disponibile sul Wap, Android, iPhone e Blackberry e con-

sente agli utenti di acquistare le offerte sui propri cellulari.

Sulla scia di Groupon nascono i cloni: GetBazza, specializzato in sconti per cene di coppia; Tuangon offre spuntini, panini e giornate sulla neve; LetsBonus per piccoli viaggi; PoinX massaggi e trattamenti di bellezza. E per finire Glamoo, gestito da italiani con sede in Inghilterra, che ha superato i 700mila iscritti e offre sconti in boutique e negozi di design.

Altra novità dei siti "social marketing" sono gli outlet sul web, che si stanno diffondendo a macchia d'olio. Privavia, Vente Privée, Saldi Privati, che funzionano come dei club. Alcuni richiedono che ci si possa iscrivere solo su invito di un altro membro, anche qui le offerte arrivano per mail e hanno una durata limitata nel tempo.

E se Groupon porta l'insonnia agli internauti sempre a caccia di nuovi svaghi e iniziative, lo stesso vale in America per "i riciclatori di Coupon", che cercano di rifilare ad altri le offerte inutilizzate.

Francesca Saccenti

In tempi di crisi economica i borghi campani sfoderano le armi della gastronomia

Quattro sagre per calarsi nell'atmosfera della festa con vino e pietanze di una volta

La gita ha più gusto

A Sant'Arpino è lotta all'ultimo casatiello

Festeggiare l'avvento della bella stagione mangiando un tipico prodotto contadino: il casatiello. È una tradizione riveduta e corretta alla base della Sagra del Casatiello. La manifestazione giunta alla XIX edizione si terrà a Sant'Arpino in provincia di Caserta dal 27 al 29 maggio.

Il casatiello, un dolce rustico fatto con pasta di pane, prosciutto, salame, uova e pancetta, è un prodotto tipico di queste terre. «Nel rozzo e contadino casatiello – dicono gli organizzatori – si riflette il valore di quella vita, che affondava le sue radici nella comune miseria e nella solidarietà. La vita a Sant'Arpino è naturalmente cambiata ma le tradizioni rimangono comunque un profondo legame».

Una sagra, quella arpinese, nota anche per la realizzazione durante le scorse edizioni del "casatiello da Guinness dei primati": un dolce rustico del peso di quattro quintali e preparato con quattrocento uova.

Sempre nell'ambito della rassegna, sponsorizzato dai migliori pasticci italiani, ci sarà un simpatico concorso dedicato alle massaie del paese.

A essere premiato sarà il migliore casatiello dell'anno. A fare da cornice all'evento ci saranno musiche e balli popolari.

L'intera manifestazione è organizzata dalla Pro loco e si svolgerà nella Piazza Umberto I.

Raffaele de Chiara



DOVE: A SANT'ARPINO (CE)
QUANDO: DAL 27 AL 29 MAGGIO

Le trofie al radicchio specialità di Montoro

Trofie con radicchio, crespelle, risotti, scaloppine e salsicce alla brace accompagnate da funghi porcini e anche gnocchi alla borgnese, fagioli alla messicana e panini vari, sono solo alcune delle prelibatezze della Sagra delle Trofie con radicchio e porcini e gnocchi alla borgnese che si terrà a Montoro Inferiore in provincia di Avellino dal 24 al 26 giugno.

Artisti di strada, giocolieri e sfilate d'epoca faranno da contorno a una rassegna che secondo gli organizzatori «risponde alla sempre crescente domanda di vecchi sapori tradizionali e che ha lo scopo di valorizzare e promuovere il turismo enogastronomico dell'intero patrimonio del territorio montorese».

Una manifestazione giunta al tredicesimo appuntamento e che tutti gli abitanti del posto considerano ormai un fenomeno di costume e aggregazione.

L'edizione di quest'anno si inaugurerà venerdì quando in serata ci sarà l'apertura degli stand gastronomici e si concluderà domenica con un raduno di auto e uno spettacolo di fuochi pirotecnici.

Nessun problema per chi decidesse di partire con la propria famiglia: oltre a parcheggi per le auto sono previste apposite aree destinate ai giochi per bambini.

RdC

DOVE: A MONTORO INFERIORE (AV)
QUANDO: DAL 24 AL 26 GIUGNO

Brindisi a Cesa perchè anche il vino si è "maritato"

«Se è frizzante lo prendi, sennò desisti», le parole di "Miseria e nobiltà", seppur riferite al Gagnano ben si adattano alla sagra dell'Asprinio che si terrà a Cesa nella seconda metà di giugno. L'Asprinio è un vino Doc dell'Aversano, spesso accostato per caratteristiche al prosecco di Valdobbiadene e considerato da molti esperti superiore al "cugino" veneto. La particolarità risiede nel tipo di coltivazione cosiddetta "maritata": le viti di Asprinio sono coltivate a fianco di alberi di pioppo così che si arrampichino e raggiungano altezze superiori ai 10-15 metri. Ciò spiega l'elevato costo di produzione di questo vino e la scarsa quantità che si trova in commercio. Perciò la sagra di Cesa potrebbe essere un'occasione più unica che rara per far provare alle vostre papille gustative questa esperienza. Abbinato al vino si potrà assaggiare la tipica pasta e fagioli con la sugna, la pizza con i funghi pioppini e la minestra maritata.

La domenica mattina, inoltre, la Pro loco organizza visite di gruppo presso le grotte di Cesa, dove tra stalattiti e stalagmiti, si potranno degustare i prodotti tipici locali e assistere a musica e spettacoli teatrali legati alla tradizione e al vino.

Romolo Napolitano

DOVE: A CESA, IN PROVINCIA DI CASERTA - QUANDO: 18 E 19 GIUGNO

Bianca, rossa e pelosa: a Cimitile la patata è a nudo

C'è quella rossa, quella bianca e quella pelosa. Stiamo parlando della patata, il tubero. A essa è dedicata il "Patata fest" che si terrà a Cimitile, in provincia di Napoli, l'ultimo weekend di maggio. Giunta alla sua 25esima edizione, la sagra vuole promuovere una delle coltivazioni più diffuse nella cittadina dell'Agronolano e i piatti che si possono creare con questo semplice ed economico ingrediente. Si va dalla pasta o pizza con le patate, alla moussaka passando per le "grasse" ovvero un dolce a base di tubero. La sagra è l'occasione per promuovere tutta una serie di produzioni locali a partire dai pasticci della zona.

Una volta a stomaco pieno, l'occasione per fare una passeggiata, è offerta dalle basiliche paleocristiane di Cimitile. Il paese ospita una testimonianza della civiltà cattolica dei primi secoli dopo Cristo. I luoghi di culto sono stati costruiti dal III al V secolo d.C. Nel complesso basilicale si trovano bassorilievi, mosaici, affreschi e sculture oltre a reperti epigrafici, marmorei e artistici dell'epoca. Cimitile fu un importante centro della religione cristiana e anche la sede del vescovado sotto l'egida di San Paolino di Nola. Per info si può contattare la Pro loco di Cimitile allo 081/5123126.

RN

DOVE: A CIMITILE, IN PROVINCIA DI NAPOLI - QUANDO: 28 E 29 MAGGIO

LA TOP 5

Missione picnic in Campania

- 1 La spiaggia di **Marina di Puolo** si trova tra Sorrento e Massa Lubrense. A strapiombo sul mare ci si arriva scendendo vari tornanti. Mare pulito, ristorantini con vista spiaggia e possibilità di scegliere se stendere l'asciugamano sulla sabbia o sulle pietre.
- 2 Il **Monte Faito** è facilmente raggiungibile anche con i mezzi pubblici. Dalla stazione della circumvesuviana di Castellammare basta prendere la funivia ed è fatta. Ottima meta per scampagnate in tutte le stagioni, in autunno si ci trovano castagne farinose e saporite ottime da arrostitire.
- 3 Piccola e baciata dal Sole, **Palinuro** è una delle località più note del Cilento. Offre un mare limpido e la possibilità di escursioni nel parco naturale. Prezzi modici e cucina tipica fanno il resto. Per i più giovani offre notti insonni in discoteche già a partire dalla primavera.
- 4 **San Martino Valle Caudina** è in provincia di Benevento ma è facilmente raggiungibile anche da Caserta e da Napoli (circa un'ora di macchina). Dal paesino piccolo e caretistico si sale in montagna. Aree attrezzate per pic-nic gratuite e acqua freschissima di fonte. Ideale per una giornata lontana dal caos cittadino.
- 5 La chiamano la piccola Svizzera. **Agerola** è in collina, un'oasi nel verde sospesa tra il blu del cielo e del mare. Agriturismo, alberghi, ristoranti a buon prezzo e un ostello storico ne fanno con il panorama un luogo privilegiato per chi voglia trascorrere del tempo a contatto con la natura.

Lo style del parco Virgiliano

A Napoli i blogger fotografano ragazzi e ragazze che si vestono secondo le proprie regole



Quattro istantanee di un mondo hipster in salsa partenopea. Sarà una specialità americana, ma i siti di street style sono pronti a spopolare anche in Italia. E perché no? Perfino a Napoli, spesso considerata lontana dalle ultime tendenze giovanili. Qui è già nato il blog 'Naplestreestyle'.

Il sito ritrae ragazzi comuni incontrati per strada che esprimono un loro stile personale e alla moda ("hipster", è il termine usato nel mondo anglosassone). Di materiale ce n'è a bizzeffe, come dimostrano queste poche foto. Girando per le strade di Napoli potrebbe nascere il nuovo 'thesartorialist.com' o 'stylescout.blogspot.com'.

Si va da una semplice camicia arricchita da coppola ingombrante a un trio che al Virgiliano non si fa mancare niente: canottiera monocromatica o a righe, bretelle, tatuaggi, fiocchi e occhiali scuri.

Aspettare la Circumflegrea richiede un abbigliamento appropriato: berretto simil-militare, giacca lunga e colpo di stile rappresentato dagli scaldamuscoli viola che straripano dagli stivali alti. Nella borsetta, supponiamo, il biglietto Unico che da questo mese costa 10 centesimi in più.

Marco Cavero



I vecchi videogame valgono oro

Il settore dell'usato decolla sul web. I prezzi sono folli: anche 500 euro per un Monkey Island

«Sono Gino, ho 60 anni e sono un vero "malato" di videogiochi». E non è l'unico. Salvatore Amato, proprietario di TopGames, storico negozio napoletano di giochi per computer, conferma l'elevato numero di appassionati, disposti a pagare oro pur di avere il loro trofeo da collezione. Esistono anche i collezionisti di videogames per PC e console. L'identikit? «Impossibile stilarne uno – spiega Salvatore -, in negozio arrivano amatori di tutte le età. Il mercato abbraccia persone dai 3 ai 70 anni. Una particolarità c'è: si tratta soprattutto di uomini».

Le mamme comprano i nuovi prodotti targati Playstation o Xbox per i propri figli e già a partire dai 12 anni cominciano a nascere i cultori che sono disposti a pagare fino a 500 euro per un Monkey Island, un vero must per gli intenditori.

«Una volta, su E-bay ho visto acquistare un Legend of the Dagoon a 600 euro, io purtroppo non ne avevo in negozio». Qualche colpo l'ha incassato anche Salvatore. In magazzino ha un Lost in Time per pc che, assicura, non venderà a meno di 150 D. «Un gioco di avventura sviluppato e pubblicato da Coktel Vision nel 1993. Conteneva, già all'epoca, quattro elementi grafici: full motion video, dipinti a mano, sfondi digitalizzati e decori 3D».

È da molto tempo che Salvatore gestisce il negozio in via S. Anna dei Lombardi che suo zio, più di 20 anni fa, volle specializzare nella vendita di videogiochi. Da allora il giro d'affari è cresciuto notevolmente anche grazie alle vendite di pezzi da collezione.

Sono pochi a Napoli i rivenditori di videogiochi usati. Un settore di nicchia che, infatti, ha sviluppato un mercato molto più forte sul web, dove è più facile mettere in contatto amatori e collezionisti di tutto il mondo.

Un gigante del compro-vendo usato garantito è Gamestop, con sedi in tutta Italia e in molti Paesi europei. Solo in Campania ce ne sono più di dieci. Da Gamestop è possibile trovare pezzi più o meno datati e vendere quelli che non si usano più: dalla Playstation 1 alla 3, dalla Xbox alla Wii, passando per GameCube, PSP, Nintendo DS e tutte le varie versioni targate GameBoy.

Tra i videogiochi più richiesti: la quadrilogia Crash Bandicoot e la trilogia di Tekken, entrambi per PlayStation, pra-

ticamente introvabili. Fra i più "antichi", invece, il tremendo ominide dal ricciolo blu e dalla velocità supersonica, disposto a tutto pur di accumulare anelli d'oro: Sonic the Hedgehog, come dimenticarlo?

La serie di videogiochi Sonic, in tutte le sue evoluzioni grafiche e tecnologiche, ha venduto negli anni oltre 50 milioni di copie. Così come a quasi 40 milioni è arrivato Super Mario Bros, datato 1985 e di recente rivisitato per i nuovi GameBoy. Super Mario è un idraulico, muratore, sportivo,

giornalaio e, nel tempo libero, eroe contemporaneo.

Il videogioco ebbe così tanta popolarità che nel 1993 ne fu tratto un film, con Bob Hoskins chiamato a impersonare Mario e John Leguizamo nel ruolo del fratello Luigi.

Discorso a parte merita Pac Man che ha accompagnato l'infanzia di tanti ragazzini negli anni Ottanta e che resterà nei loro ricordi di pomeriggi trascorsi in sala giochi, inserendo le monetine in quei grandi mobili di legno che sembravano, allora, mostri di tecnologia.

La top 5 di Jaime D'Alessandro

C'è ancora chi resta affezionato ai videogame che hanno fatto la storia. Jaime D'Alessandro, giornalista romano esperto di tecnologia, ci racconta il suo punto di vista.

Si vendono ancora videogiochi e console d'annata?

Credo di no. C'è un circuito di collezionisti, ma è marginale. Per i giochi, ci sono emulatori per pc scaricabili gratuitamente. Anche per quanto riguarda le console, se ne vendono su e-bay a buon prezzo. Il Commodore 64 vale pochi euro. Il collezionismo è legato all'infanzia. La tecnologia crea identità. Prima accadeva con il Commodore 64, oggi con l'Apple. Chi colleziona console, ha tra 35 e 45 anni, ha visto nascere i primi videogiochi a metà anni '70. Chi aveva tra 7 e 15 anni, si commuove davanti a un cabinato da sala-giochi con Space Invaders.

Quali sono le 5 console e i 5 videogiochi più venduti di tutti i tempi?

Tra le console, c'è la Nintendo Ds. Poi ci sono la Playstation 2 e la Playstation 1. Infine Nintendo Wii e Playstation portatile. I videogiochi più richiesti di tutti i tempi sono Super Mario, i Pokemon, il Tetris, Fifa e Need For Speed.

Emanuele De Lucia

Annalisa Perla

Ecco le radio che raccontano ogni giorno la città e i suoi abitanti

La senti questa voce?

Kiss Kiss lancia una gara tra aspiranti comici e Club 91 punta alla sperimentazione con Julce



Napoli, città d'arte e d'artisti, ogni giorno una voce si diffonde dalle antenne delle radio cittadine e scandisce le ore della metropoli. Tanti i programmi e i personaggi radiofonici che hanno segnato la storia della radio in Campania. Chi non ricorda, tra i tanti, Sasà Capobianco, Gianni Simioli, Nino Mazzarino? E ancora Lucio Seneca e Raffaele Cascone, pionieri che hanno lavorato a cavallo tra Rai e private? Sono voci, più che volti, che hanno accompagnato i teenager e le famiglie partenopee negli ultimi 30 anni.

Nella storia recente una radio e un programma su tutti: Radio Kiss Kiss con "Pelo e contropelo". «È il secondo programma più importante di Pippo Pelo, il primo era "Facciamo Candy Candy"», spiega Antonio D'Amore, l'uomo che ha accompagnato per anni Cesare Falcone, in arte Pippo Pelo, a Radio Kiss Kiss, lavorando fuorionda alla produzione dei programmi e da co-autore. "Facciamo candy candy" era un programma eroicomico e andava in onda in fascia protetta. Nato tra il 1992 e il 1993, veniva trasmesso su Kiss Kiss da mezzanotte alle tre del mattino.

Dieci anni dopo il fortunato programma nasce "Pelo e contropelo": è il 2003, l'anno dell'idea di proporre un must come quello

degli scherzi telefonici in versione radiofonica. «In questo programma iniziano a comparire coppie comiche – spiega D'Amore - come Antonio e Michele. Poi è il turno di Sergio Friscia, che oggi gode di grande successo».

In questo periodo nasce "Pelo e contropelo Off", una gara per aspiranti comici. A vincerla è il duo Gigi e Ross che entrano a Kiss Kiss come speaker con Pippo Pelo nel suo programma. «Avevano già una buona esperienza radiofonica come speaker di Antenna Uno. Li ho accompagnati nel loro per-

corso e abbiamo condiviso gli anni più belli insieme. Ho seguito un po' tutti i comici che sono passati nel programma». Secondo D'Amore «la radio napoletana sforna grandi personaggi radiofonici, ad esempio Rosario Pellicchia, che oggi lavora per radio 105 ma che è stato a lungo a Kiss Kiss. Lo stesso vale per Gigio Rosa, oggi a Rtl, e Rosanna Iannacone, che ha avuto un grande successo negli anni. Il problema vero è che Radio Kiss Kiss resta l'unico grande network del Sud. È limitativo per chi vuole andare avanti e inseguire questa strada».

Sono tante le emittenti napoletane. In più c'è Radio Club 91 che ha già un bel fuorionda da raccontare. «Il mio mestiere è cantare: è stato grazie a questo che nel 2005 cominciai a fare la corista per Radio Marte Stereo». Inizia così il fuorionda di Julce Rescigno, oggi protagonista di Radio Club 91. «Registavo sigle cantate per i vari programmi del palinsesto, jingle radiofonici e altro. Un bel giorno il direttore artistico notò la mia "parlantina" e mi propose di provare a condurre una classifica

musicale. Da lì ho cominciato a fare esperienza e a capire come si conducono le trasmissioni in radio».

Oggi Julce Giuliana Rescigno canta e lavora per Radio Club 91 come corista e speaker in due programmi: "Julce in the Club", in onda ogni giorno, contenitore di informazioni e curiosità sui vari artisti e i loro brani; "91 in Black", «un programma settimanale e radio-televisivo a cui tengo molto – spiega - perché mi occupo del mio genere musicale, la Black Music. La cosa più importante è la trasformazione della trasmissione in un vero night-club quando mi esibisco con i musicisti o con i miei ospiti in versioni del tutto originali ai brani appartenenti alla musica afroamericana».

A Club 91 si respira aria di trasformazioni e sperimentazioni che piacciono, soprattutto a Julce: «Grazie a Club 91 e alla sua voglia di sperimentare cerco di portare fino in fondo il mio mondo, dal canto alle esibizioni dal vivo».

La radio napoletana avrebbe tanti altri fuorionda da raccontare. In generale offre sempre lo spunto per riflettere. «Spesso troppe emittenti tolgono spazio alla musica per darlo ad altre forme di intrattenimento – conclude la Rescigno -. Amo la radio per quello che ha rappresentato in origine: un mezzo di diffusione e conoscenza della musica con informazioni tecniche o anche più leggere su come è fatta e su chi la fa. Il mio obiettivo è farla così».

Marco Borrillo



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Guida

marcello carlino

POETICA

parole chiave della letteratura

Guida

Autore Marcello Carlino
Titolo Poetica
Collana Parole chiave della letteratura
ISBN 9788860428684
pagine 120
prezzo 8,00

Il concetto di poetica è di natura estetica: in riferimento a tutte le modalità di espressione artistica non solo alla poesia, come erroneamente suggerito dal nome ma anche alla pittura, scultura, musica, cinematografia, letteratura in senso lato. Si tratta di un concetto per definizione in fieri; ma al tempo stesso, ha senso parlarne e definirlo caso per caso.

L'Autore parte da Aristotele e dal suo trattato "La Poetica" scritto ad uso didattico. E poi l'*Ars poetica* di Orazio fino ai giorni nostri con Croce.

Marcello Carlino, esperto di letteratura del '900, in particolare di quella della prima metà del secolo, ha studiato soprattutto lo sperimentalismo e le avanguardie. Ha pubblicato, fra gli altri, i volumi: *Alberto Savinio. La scrittura in stato di assedio* e *Landolfi e il fantastico*. È docente di Storia della critica letteraria alla Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università "La Sapienza" di Roma

Guida

giulio ferroni

COMEDIA

parole chiave della letteratura

Guida

Autore Giulio Ferroni
Titolo Commedia
Collana Parole chiave della letteratura
ISBN 9788860428691
pagine 144
prezzo 9,00

La **commedia** costituisce una modalità interna al genere drammatico.

È il genere privilegiato per l'espansione del comico: in essa prende campo il ridicolo, nel suo collegamento con gli ambiti "bassi" e minori dell'esperienza, in opposizione al serio e a tutte le modalità estetiche che si pongono ad un livello "alto".

La commedia ha avuto un rilievo determinante nello sviluppo della tradizione occidentale: ha offerto ai pubblici più diversi molteplici e affascinanti occasioni di divertimento e di piacere estetico, garantendo la provvisoria sospensione della realtà quotidiana nella gioia del riso.

Giulio Ferroni, (Roma, 1943) è uno storico della letteratura, critico letterario, scrittore e giornalista italiano. Dal 1982 è professore ordinario di letteratura italiana presso l'Università "La Sapienza" di Roma. Autore della *Storia della letteratura italiana*, 4 voll., Einaudi Scuola, Torino (1991).

Il volume è stato adottato alla Sapienza di Roma.

Il taccuino degli spettacoli

Mostre, prime e concorsi cinematografici

All'Acciaieria Sonora la nuova "Notre Dame de Paris"

Sono trascorsi dieci anni dalla Prima di "Notre Dame de Paris" in versione originale francese in scena al Forum di Assago. Per festeggiare il suo decennale l'opera musicale torna in scena con un nuovo cast composto da 12 cantanti. A Napoli il musical sarà in scena dal 22 al 25 giugno nella struttura in via Coroglio.

Ravello festival 2011: è di scena il tema del viaggio

Cinquanta eventi, tra incontri, mostre, concerti sinfonici, balletti e omaggi, saranno il corpo centrale della rassegna che si terrà dall'8 luglio al 27 agosto nella cittadina della costiera. A inaugurarla, nell'Auditorium realizzato da Niemeyer, un recital pianistico di Philip Glass accompagnato dalle immagini proiettate di Francesco Clemente.

Ischia Film Festival: dal 2 al 9 luglio

L'estate ischitana si colora di film d'autore con la nona edizione dell' "Ischia film festival", il concorso cinematografico internazionale dedicato alla location. Alla gara parteciperanno lungometraggi, documentari e cortometraggi che hanno valorizzato di più il territorio attraverso la scelta delle location, promuovendone così la realtà storica ed umana, le tradizioni e la cultura.

Un'Opera presenta Nino Longobardi: dal 13 maggio al 23 giugno

Un filo diretto collega Napoli a Madrid. E' la mostra dell'artista partenopeo Nino Longobardi che esporrà in anteprima la sua creazione principale a Napoli, presso "Un'Opera", lo spazio espositivo del centro storico, per poi volare alla volta della città madrilenana, alla "Galeria Fernando LaTorre" dove è già stato protagonista di due mostre collettive di "Largo Baracche".

Emanuela Vernetti

I concerti dell'estate da Elio a Battiato

Keith Jarrett trio (Napoli, San Carlo, 18 luglio)

Il Massimo ospita la prima nazionale del World Tour 2011 del Keith Jarrett trio. Jarrett, forse il maggior pianista vivente jazz, è accompagnato da Gary Peacock al contrabbasso e da Jack DeJohnette alla batteria. E' la seconda volta che il musicista si esibisce al San Carlo. Vi ha già suonato nel 2009.

Almamegretta & Raiz (Napoli, 4 giugno)

"T'aggia vulut ben a te... tu m'è vulut ben a me..." Sono tornati ad amarsi, solo una volta o tutta la vita non si sa. Un concerto imperdibile per chi ha amato una delle band più influenti della musica degli anni '90. La voce di Raiz tornerà a cantare i classici di una generazione. "Nun te scurdà...".

Eric Clapton & Pino Daniele (Cava de' Tirreni, 24 giugno)

Eric Mano Lenta e Pino il Mascalzone Latino si incontrano per sfidarsi a duello. Sembra la trama di un episodio di una fiction noir di serie B. E invece è l'evento dell'anno. Questa volta è Pino Daniele ad ospitare Eric Clapton in un concerto da tutto esaurito.

Arenile (Napoli, dal 7 maggio ad libitum)

Per soddisfare l'infinita fame di musica di Napoli non c'è un solo un evento ma un'intera programmazione degna di lode. A partire da Morgan (7 maggio) fino ad arrivare a Caparezza (14 luglio), passando per Elio e le Storie Tese (1 luglio) il palco di Bagnoli ospiterà artisti di fama internazionale.

Franco Battiato (Villa Favorita, Ercolano, 5 agosto)

Essere artista significa utilizzare le proprie conoscenze per parlare alle coscienze e all'animo delle persone. Franco Battiato ha cantato dei meandri più profondi dell'animo umano e della società contemporanea. Un suo concerto è una di quelle cose capaci di elevare lo spirito umano, un evento mistico.

Alessandro Di Liegro

Teatro con vista sul mare

Anche il golfo va in scena al Napoli festival

Barcolla ma non molla, il Napoli Teatro Festival. La kermesse si farà, anche se con le spalle più strette. I fondi sono stati ridotti di un terzo rispetto all'anno passato (4 milioni contro i 12 del 2011). Il cartellone è distribuito su due tempi diversi, dal 26 giugno al 17 luglio, per poi riprendere dall'8 settembre fino alla fine del mese. Nella prima tranche gli spettacoli in programma sono 26, per un totale di 99 repliche; nella ripresa autunnale sono previsti 7 titoli.

Da parte del nuovo direttore artistico, Luca De Fusco, grande attenzione è rivolta alle sale cittadine. Si reciterà al San Carlo, al Teatro Nuovo, al Mercadante e anche in quel cassettoni di segreti cittadini che è l'Albergo dei Poveri. Proprio qui De Fusco porterà in scena come regista la brechtiana "Opera da 3 soldi" con Lina Sastri e Massimo Ranieri il 13 luglio. Come l'anno scorso, sarà il canadese Robert Lepage a dare inizio alle danze, il 26 giugno al Massimo napoletano con "Le dragon bleu".

Si danzerà di più, dato che in percentuale gli spettacoli di danza aumenteranno. Sicuri i ritorni di Davide Iodice ed Enrico Frattaroli. Dal primo al 3 luglio il regista giapponese Oriza Hirata con la compagnia

nipponica Seinendan porterà "Tokyo notes" nella sala da ballo del Museo di Capodimonte.

La dinamicità di quest'arte invita attori e pubblico a confrontarsi con location inedite e lontane dalle assi dei palchi. Come i quindici spettatori per volta che intraprenderanno con Otello e Iago un "Viaggio in mare" su un'imbarcazione che partirà dal Molosiglio. Tratta liberamente dalla tragedia shakespeariana, la navigazione prevede repliche dal 27 giugno al 13 luglio. Anche il Tunnel Borbonico avrà il suo battesimo teatrale, con "Variazioni sul mito", monologhi sugli archetipi femminili di Elena, Arianna e Antigone, dal 28 giugno.

La seconda parte dell'evento guarderà al passato: il Napoli Teatro Festival diventerà un'olimpiade, come si usava negli anni Settanta. Sotto gli occhi delle telecamere Rai, che trasmetteranno in diretta l'evento, l'8 settembre al San Carlo sarà celebrato il premio Le Maschere del Teatro Italiano. Una giuria valutativa assegnerà quelli che prima erano intitolati Premi Olimpici a spettacoli andati in scena per il festival e/o selezionati tra vari palcoscenici.

Gennaro Di Biase

Il Neapolis? È a Bagnoli

Il 9 e 10 luglio la rassegna rock ritorna a casa

C'è aria di novità al "Neapolis Festival". La manifestazione musicale più longeva del Sud giunge alla sua 15esima edizione e cambia location. Dopo cinque anni alla Mostra d'Oltremare si ritorna a suonare nell'area dell'ex Italsider di Bagnoli.

«Il Festival è nato nell'Italsider nel 1997 e poi è stato spostato in altre sedi - dichiara il patron della rassegna Sigfrido Caccese -. Dopo la bonifica di alcune zone il Neapolis ha fatto richiesta a Bagnolifutura per costruire uno spazio dove ospitare le persone che assisteranno ai concerti».

La società di trasformazione urbana, infatti, ha messo a disposizione l'area alle spalle dell'acquario tematico per la costruzione di "Acciaieria Sonora". «È un'arena - continua - di circa 12mila posti di capienza. Mira a diventare il punto di riferimento per gli eventi estivi in Campania. I lavori inizieranno i primi giorni di maggio e dureranno circa due settimane».

Il Neapolis Festival, che si terrà il 9 e il 10 luglio, ha in programma le esibizioni di vari gruppi, come gli Architecture in Helsinki, gli Underworld, gli Hercules and Love Affair e i Crocodiles. L'appuntamento più atteso è quello con gli Skunk Anan-

sie, il gruppo rock inglese capitanato dalla cantante Skin. Ma non ci sono solo grandi gruppi al Neapolis.

Ogni anno si svolge il concorso "Destinazione Neapolis" che cerca di scoprire nuovi talenti. «Sono arrivate oltre 250 domande per partecipare al concorso - conclude Caccese -. Dopo le selezioni, effettuate dalla direzione artistica del Neapolis, alla fine saranno solo due le band emergenti nazionali che suoneranno con i big».

Il "Neapolis Festival", nato come festival rock, negli anni ha contaminato molto la sua musica ed è anche un apripista per molti gruppi. In passato si sono esibiti sul palco della manifestazione partenopea alcuni gruppi italiani che in seguito sono diventati famosi. Come i Baustelle (al Neapolis avvenne la loro prima esibizione), il cantante Roy Paci (che è diventato con il suo gruppo Aretuska presenza fissa del programma "Zelig"), i Subsonica, gli Afterhours o i Marlene Kuntz.

Anna Elena Caputano

La febbre azzurra è un affare d'oro

È l'annata dei record per De Laurentis e la squadra

Ogni volta che la squadra del Napoli gioca al San Paolo una fiumana di tifose si riversa lungo le vie di Fuorigrotta. I dati sugli spettatori delle partite della squadra partenopea sono clamorosi: tra serie A, Europa League e Coppa Italia sono più di un milione i tifosi che si sono recati allo stadio San Paolo. E con le ultime partite in programma, contro Genoa e Inter, si è arrivati a sfiorare il milione e duecentomila presenze.

Il dato non tiene conto delle partite in trasferta. Solo per parlare del match contro il Bologna, che ha visto la squadra di Mazzarri imporsi allo stadio Dall'Ara per 2 a 0, raggiungendo il primo posto in classifica per quattro ore, sono stati più di 15mila i tifosi che alla fine hanno cantato "O surdate nnamurato" in terra felsinea.

È in casa che il Napoli fa la differenza. Lo stadio di Fuorigrotta sembra davvero una grande famiglia, dove giovani, anziani, donne e bambini si riuniscono accomunati da un'unica fede. La madre di tutte le partite è quella con la Juve. Napoli-Juventus ha portato al San Paolo 58.667 spettatori. In campionato solo tre volte si è andati sotto le trentamila presenze, ben otto volte al di là dei quarantamila spettatori. In Europa nelle quattro partite casalinghe un totale da brividi: centosettantamila spettatori in totale. In Coppa Italia, nelle due partite in casa si sono contate settantatremila presenze.

Il presidente De Laurentis se ne sarà reso conto e alla fine farà bene i suoi conti. Gli incassi dal 19 agosto hanno registrato introiti per poco più di venti milioni di euro.

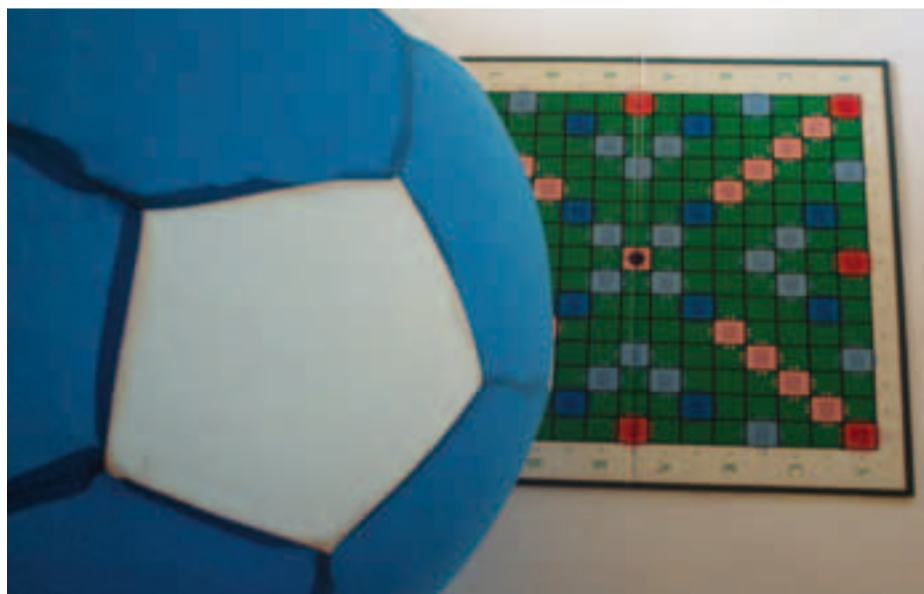
Questa è l'annata dei record. Cavani e compagni stanno facendo sognare i propri tifosi sfatando tabù e frantumando ogni primato. Il Napoli ha conquistato 9 vittorie fuori casa, impresa nella quale non era

riuscita nemmeno la squadra capitanata da Maradona. Il portiere Morgan De Sanctis ha battuto il record di imbattibilità interno che apparteneva a Luciano Castellini nella partita Napoli-Cagliari, mentre il Matador ha battuto, nella partita contro la Lazio, finita 4 a 3, il record di 22 gol di Vojak, bomber azzurro degli anni '30.

La passione per il Napoli ha anche i suoi costi e oltre a quello del biglietto ci sono anche i gadget a farla da padrone. Rimanendo solo ai prezzi dei canali ufficiali di vendita c'è tutto un campionario che i tifosi indossano con orgoglio.

La febbre azzurra può far spendere anche cifre consistenti. Divise, sciarpe, cappelli, orologi, vini e abbigliamento per bebè. Per il completo ufficiale si raggiungono i 125 euro per short, calze e divisa estiva, 135 per quella invernale. Altri 5 euro per avere la toppa del campionato di Serie A. Fare stampare il proprio nome o quello di un campione partenopeo sulla maglia è invece gratis. Se al carrello della spesa si aggiunge anche una tuta si può arrivare anche intorno ai 250 euro complessivi. Risparmiare si può. Il periodo dei saldi arriva anche sul web store del pallone, dove spesso si trova anche una sezione outlet.

Alberto Canonico



Il diamante spunta in Campania

La Falchi Caserta è a caccia di talenti del baseball

Fuori al rettangolo di gioco del calcio, al di là del manto erboso dove corre veloce la sfera a scacchi dei calciatori c'è un mondo di altri sport che attende l'atleta della Campania in cerca di un'attività alternativa.

A Caserta, dalla passione di un pugno di sportivi per lo sport anglo-americano, è sorto un diamante (campo di gioco del baseball, ndr) dove brillano le giovani speranze del baseball campano.

Con la società dei Falchi Caserta, del presidente Domenico Rotili, la regione è riuscita in pochi anni a ritagliarsi il suo spazio nel campionato di baseball federale italiano. Pionieri di questo settore sportivo in Campania i Falchi fanno volare la passione per il baseball, cercando i futuri Joe Di Maggio in tutte le province.

«Siamo partiti con grandi ambizioni e con l'obiettivo di far crescere questo sport nella nostra regione che non ha ancora abbracciato questo sport – dice Domenico Rotili responsabile regionale per la Federazione Italiana Baseball – Nel nostro centro sportivo a Caserta abbiamo gettato le basi per far crescere il baseball con tanti progetti. Siamo impegnati sia con la prima squadra dei Senior, che in poco tempo è riuscita a raggiungere livelli molto alti, sia con il nostro settore giovanile in costante crescita».

Con l'aiuto dei suoi giocatori, i Falchi nella scorsa stagione federale sono riusciti a battere e a correre più veloce dei loro avversari conquistando la promozione in serie B. «È stata la vittoria di un gruppo che non

ha mai mollato, continuando a lottare con tutte le sue forze contro i nostri avversari – prosegue il presidente Rotili – Abbiamo raggiunto il traguardo solo grazie alla collaborazione dei tecnici, che hanno forgiato bene i ragazzi del settore giovanile iniziando la preparazione già un anno prima».

Nello Malatesta, Domenico Migliozi, Vincenzo Matalune, Michele Corbo, Domenico Corbo, Michele Sacco, Francesco Sacco, Alessandro Casu, Dario D'Addio, Luca Munerotto, Pasquale Renga, Pietro Zampella, Gennaro Seguella, Efrem Battinieri, Joseph Andres Silva Braucci, Ayumar Castro, Michele Nappo, Carlo Adiutore e Pietro Junior Zampella. È il roster dei Falchi Caserta che, insieme agli atleti dei Thunders Baseball Salerno del presidente Pascale Iannetta, ha compiuto l'impresa. «Noi e Salerno siamo, in Campania, le sole realtà sportive del baseball. Questo sport, però, ha bisogno di competitività per crescere e con la federazione ci stiamo attivando per diffondere sempre più questa realtà sul territorio».

L'invito è aperto agli atleti del futuro. «Chiunque desideri giocare a baseball può contattare la nostra associazione all'indirizzo email falki90@hotmail.it. Siamo a disposizione per allenare – conclude il presidente Rotili - i futuri campioni campani».

Angelo De Nicola

Il vero sportivo non cede all'età

L'occasione è quella di una regata nel Golfo di Napoli. Per Vela-longa 2011 si sono iscritte 150 barche che, lo scorso 17 aprile, hanno gareggiato nelle acque partenopee. Tra le diverse categorie in competizione anche quella over 60. La vela resta uno degli sport preferiti da chi ha già sulle spalle più di una decade di "anta".

Non sono pochi gli sportivi che non si arrendono all'inevitabile incedere degli anni. Secondo gli ultimi dati diffusi dall'Istat il 41,48% degli over 60 pratica con costanza attività sportive. Tra questi c'è chi sceglie sport consigliati dai medici, come la ginnastica dolce, il nuoto, lo yoga e chi invece, senza consultare specialisti, si lancia in attività fisiche frenetiche e pericolose come gli sport da contatto, quelli di squadra, i quali provocherebbero patologie cardio-vascolari per chi non è più nel fiore degli anni. Gli esperti chiamano questa seconda categoria di sportivi atleti affetti dalla 'Sindrome Highlander'. A esserne colpiti sono soprattutto gli ex professionisti che perseverano nella cura del fisico. La continua ricerca dell'immortalità però non deriva solo dal desiderio di vedere i propri addominali scolpiti come quelli di un ventenne, la sindrome è soprattutto un'ostinazione mentale: gli ex atleti professionisti non rinunciano facilmente alla competizione che, aumentando la propria autostima, dà una sensazione di benessere.

Sono diversi gli esempi di sportivi di alto livello ostinati e caparbi. Fabio Cannavaro è uno di questi. Il capitano dell'Italia campione del mondo, oggi, a 38 anni suonati, è ancora in piena attività agonistica. Al centro della difesa nella squadra di Dubai, nonostante le poche presenze, indossa la fascia di capitano dell'Al-Ahli. Cannavaro non intende concludere la sua carriera negli Emirati Arabi, ma a Napoli. La sua storia calcistica dunque raggiungerà il traguardo degli "anta". Il capitano napoletano è in buona compagnia. Ci sono colleghi di altre discipline che nonostante l'età hanno raggiunto successi strepitosi. Come non ricordare gli storici 'fratelloni del canottaggio'. Gli Abbagnale, classe '59 e '62, hanno nel loro palmares due titoli olimpici e sette mondiali. E c'è chi nell'acqua c'è rimasto fino a quasi 40 anni: Carlo Silipo non ne ha voluto sapere di togliersi la calottina numero 12 della pallanuoto Posillipo, con la quale ha anche vinto una Champions League. Uscito dalla vasca, è rimasto a bordo piscina. Oggi è l'allenatore del club rossoverde. Stesso discorso vale per un'altra bandiera dello sport partenopeo: Mimmo Morena, è stato il trascinatore della stagione del basket campano 2005-2006. Quando la Eldo Napoli ha conquistato la storica Coppa Italia lui ne era il capitano. Il pubblico napoletano lo ricorda con affetto, nonostante il cambio di canottiera: oggi, a 41 anni, il centrale partenopeo è in forza all'Assi Basket Ostuni e di mettere piede fuori dal parquet proprio non se ne parla.

Francesca Marra

LA TOP 5

Dentro e fuori la stagione 2011

1

Fuori dalla lotta scudetto

Il Napoli viene sconfitto in casa dall'Udinese per 2 a 1. Il Milan si porta a più sei dalla squadra di Mazzarri che resta seconda in classifica. Potrebbe essere la fine del sogno scudetto.

2

Fuori Vojak

Cavani scavalca il giocatore istriano che nel campionato 1932/33 realizzò 22 gol in 34 presenze. L'uruguayano ora guida la classifica dei giocatori più prolifici di tutti i tempi del calcio azzurro.

3

Fuori Lavezzi per 3 giornate

Il giocatore azzurro e Rosi, centrocampista della Roma, si scambiano sputi poco amichevoli in Roma-Napoli finita 0 a 2. Lavezzi verrà squalificato dal giudice sportivo Tosel.

4

Fuori dall'Europa League

Il Napoli viene sconfitto dal Villarreal di Giuseppe Rossi per 2 a 1. È la fine del sogno in Europa.

5

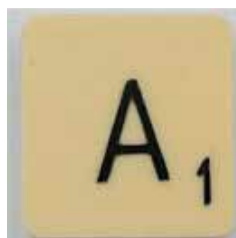
Fuori Gianluca Grava

Il difensore del Napoli esce in barella nella partita contro la Fiorentina. Rottura del legamento crociato anteriore del ginocchio sinistro, il giocatore potrebbe rientrare contro la Juve nell'ultima partita di campionato.

AlbCan

Il nostro futuro? è a portata di click

Nonostante la crisi del settore, crediamo nello sviluppo multimediale del giornalismo: ecco perchè



Alfa e Omega. Il principio e la fine. Questo numero di Inchiostro rappresenta la fine di un biennio, il nostro, datato 2009-2011. Segna il principio a vita nuova per trenta giovani giornalisti praticanti che si affacciano alla professione.

Tutto è cominciato il 23 novembre 2009 ed è finito il 20 aprile 2011: due date importanti che hanno marcato la storia e il cammino, umano e professionale, di un gruppo affiatato e unito che vuole irrompere nel

mondo del giornalismo.

Nell'arco di questi due anni si sono avvicendati numerosi direttori di giornale per guidarci, con lezioni e consigli, accompagnandoci quasi per mano affinché fossimo pronti per affrontare l'esame di Stato. Molte voci uguali ci hanno descritto il mondo dell'informazione con una visione apocalittica. Pessime notizie, quindi, per i ragazzi e le ragazze che in questi due anni hanno studiato giornalismo. Eppure, nonostante strappare un contratto di collaborazione con qualche testata sembri essere un miraggio, a noi giovani giornalisti questa professione piace. E piace ancor di più dopo l'esperienza nelle mura della redazione di Inchiostro, la

redazione della nostra scuola. Sappiamo che la comunicazione sta cambiando. Il giornalismo secondo le previsioni troverà posto nelle nuove forme multimediali attraverso migliaia di piattaforme online. In tanti ci hanno detto e ripetuto che il futuro della nostra professione è su internet: notizie e aggiornamenti a portata di click.

Il 18 novembre 2010, durante la visita dell'Ordine dei giornalisti per valutare il master, il commissario tecnico-scientifico Chiara Longo Bifano invitò il gruppo a stare sereno e ad andare diritto per la propria strada con queste parole: «Fregatevene del parere degli altri. Approfittate di questi due anni per fare carburante». A conclusione di

questo percorso durato circa 24 mesi si potrebbe dire che andiamo via con il "pieno".

In questi mesi il master ci ha dato la possibilità di specializzarci nei quattro settori (online, cartaceo, radio e tv) in maniera omogenea. Ci ha insegnato la costruzione di un'inchiesta; ci ha fornito lezioni di dizione; ci ha regalato la presenza di uno staff dal volto umano sconosciuto ai più, che porteremo per sempre nel cuore e nel nostro bagaglio. Con questo numero di Inchiostro il master biennale di giornalismo è veramente finito. Adesso spazio ai nuovi trenta.

Sergio Napolitano

Trenta voci raccontano il master: "Insieme siamo stati un bel gruppo"

I due anni trascorsi alla Scuola di Giornalismo sono stati una tappa fondamentale per la vita delle trenta persone che vi hanno partecipato. Inevitabile punto di riferimento per l'avvio di una carriera di cui sappiamo tanto ma su cui dobbiamo ancora scoprire tutto. Tra liti e abbracci, sorrisi e incomprensioni siamo giunti alla fine.

Ora c'è l'impatto con la vita reale. Non ci saranno più i tutor a darci consigli ma saremo noi a consigliarci di scegliere la strada giusta e a dover prendere decisioni corrette, provando a mantenere indelebili nella mente i ricordi buoni e a trarre profitto da quelli cattivi.

A noi l'onore e l'onore di chiudere quest'ultimo numero di Inchiostro. Saremo noi i protagonisti del servizio, con i nostri pensieri e le nostre idee. Dalle singole dichiarazioni emerge la consapevolezza che insieme siamo stati un gran bel gruppo.

Marco Borrillo – Ringrazio tutti per quello che mi hanno dato, ho conosciuto tante persone speciali. Dal punto di vista professionale credo di essere migliorato, non spetta a me dirlo.

Paola Cacace – Due anni stupendi, resteranno per sempre nella mia memoria.

Alberto Canonico – Una esperienza indimenticabile. Questi anni mi hanno dato la possibilità di migliorare e di conoscere persone care.

Anna Elena Caputano – Una scuola formativa con i suoi pregi e i suoi difetti che mi ha messo a dura prova. Passare dallo studio dei testi classici al giornalismo è stato un salto enorme.

Marco Cavero – Se potessi tornare indietro rifarei indubbiamente questa scelta. La scuola mi ha dato tante opportunità.

Ludovica Criscitiello – Sono contenta di avervi conosciuto e di aver provato questa esperienza.

Raffaele de Chiara – Un'esperienza stimolante. Mi ha dato la possibilità di acquisire nuove nozioni e di migliorare notevolmente dal punto di vista umano e professionale.

Emanuele De Lucia – Il master mi ha dato tanto. Spero di aver dato tanto al master. Angelo De Nicola – Due anni positivi. Credo che il master mi abbia aiutato a credere in un futuro professionale.

Gennaro Di Biase – Ve li ricordate i master, i giocattoli? C'era He-Man, il principe guerriero che vinceva tutti i duelli...Chissà se trovava lavoro? Io in questi due anni ho capito che ce la posso fare.

Alessandro Di Liegro – Racchiudere due anni in due parole è un compito davvero arduo anche dopo l'esperienza di tante sintesi. Quattro righe.

Anna Lucia Esposito – Ringrazio tutti,

so di aver meritato il premio Siani (scherzo) e mi auguro di aver dato tanto in questi due anni.

Cristiano Marco Giulio Faranna – Sono invecchiato. Ho raffinato il mio modo di scrivere e ho cercato di prendere il sole.

Egidio Lofrano – Otto ore al giorno per due anni hanno influito in maniera netta sul mio modo di relazionarmi al mondo.

Violetta Luongo – Ottima esperienza, ottimi contatti ma soprattutto ottimi amici. In due anni ho trovato ventinove compagni di avventura meravigliosi. Mi mancheranno.

Lorenzo Marinelli – Un percorso che non termina di certo oggi e con esso le amicizie di questo biennio. Perché andiamo via praticanti, amici e fratelli.

Francesca Marra – In due anni si può invecchiare di dieci? Sì, ma ne è valsa la pena. Anche se la mente ma soprattutto il fisico ne hanno risentito. Come mi ricorda sempre il buon Borrillo.

Jessica Mariana Masucci – Grazie per i torroncini di Borrillo, per il buon riso e per i fuori per servizio.

Pasquale Napolitano – Sono diventato più bravo, più bello, più intelligente e più praticante.

Romolo Napolitano – I baci di Giulietta, il "cosa fa?!" della Perlina, il "Romoloooo" di Ludovica. Quei momenti li ho odiati, adesso mi mancheranno.

Sergio Napolitano – Una gabbia di matti ma sono stato benissimo. Una prova della vita importante.

Livio Pane – Sono stati due anni bellissimi che rifarei indubbiamente.

Enrico Parolisi – Ringrazio il destino di avermi messo sulla strada della vita e di avermi fatto incontrare ventinove amici.

Annalisa Perla – Due anni volati grazie all'intensa attività e alle giornate trascorse insieme alla redazione.

Francesca Romaldo – Sono poche per le persone con cui ho stretto rapporti veri ma il master mi ha dato la possibilità di crescere sotto tanti aspetti

Francesca Saccenti – Anche per me questo tempo è volato. Sono stati due anni che mi hanno regalato tanto.

Giulia Savignano – Sono riuscita a cambiare tanto di me. Ho ridimensionato le mie ambizioni e ho aperto gli occhi. Ma è bene così.

Emanuela Vernetti – Al termine di questi due anni quasi mi dispiace che sia finito il praticantato.

E dulcis in fundo, noi: rischieremo di essere semplicemente ripetitivi. A non perderci.

Antonio Frascadore
Ernesto Mugione



Inchiostro
Anno XI numero 17
maggio/giugno 2011
chiuso in redazione
giovedì 28 aprile 2011

www.unisob.na.it/inchiostro

Periodico a cura
della Scuola di giornalismo
diretta da Paolo Mieli nell'Università
degli Studi Suor Orsola Benincasa

Direttore editoriale
Francesco M. De Sanctis

Condirettore
Lucio d'Alessandro

Direttore responsabile
Pierluigi Camilli

Coordinamento scientifico-didattico
Arturo Lando

Coordinamento redazionale
Alfredo d'Agnesè
Carla Mannelli
Alessandra Origo
Guido Pocobelli Ragosta

Caporedattore
Jessica Mariana Masucci

Capo servizio
Marco Borrillo, Antonio Frascadore

In redazione
Paola Cacace, Alberto Canonico, Anna
Elena Caputano, Marco Cavero, Ludovica
Criscitiello, Raffaele de Chiara, Emanuele
De Lucia, Angelo De Nicola, Gennaro Di
Biase, Alessandro Di Liegro, Anna Lucia
Esposito, Cristiano Marco Giulio Faranna,
Egidio Lofrano, Violetta Luongo, Lorenzo

Marinelli, Francesca Marra, Ernesto Mugione,
Pasquale Napolitano, Romolo Napolitano,
Sergio Napolitano, Livio Pane, Enrico
Parolisi, Annalisa Perla, Francesca Romaldo,
Francesca Saccenti, Giulia Savignano,
Emanuela Vernetti

Spedizioni
Vincenzo Crispino
Ciro Crispino
Alessandra Cacace
tel. 081-2522232

Editore
Università degli Studi
Suor Orsola Benincasa
80135 Napoli via Suor Orsola 10
Partita Iva 03375800632

Redazione
80135 Napoli via Suor Orsola 10
tel. 081.2522229/226/234
fax 081.2522212

Registrazione
Tribunale di Napoli n. 5210 del 2/5/2001

Stampa
Imago sas
di Elisabetta Prozzillo
Napoli 80123
via del Marzano 6
Partita Iva 05499970639

Impaginazione
Biagio Di Stefano