



L'EVENTO A Pina Mengano Amarelli e Livia Adario Iaccarino il Premio Internazionale "Elisa Frauenfelder"

Suor Orsola, la pedagogia è donna

La cultura del cibo va custodita, valorizzata, tramandata e insegnata. È questo il senso di un prestigioso premio internazionale di pedagogia assegnato a due donne simbolo della cultura enogastronomica italiana: Pina Mengano Amarelli, presidente della secolare azienda di liquirizie "Amarelli" di Rossano Calabro e Livia Adario Iaccarino, fondatrice dello storico Boutique Hotel Ristorante "Don Alfonso 1890" di Sant'Agata sui Due Golfi, il ristorante italiano più famoso del mondo. Entrambe, giovedì 31 alle ore 17 nella Sala degli Angeli dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, saranno insignite del Premio Internazionale "Elisa Frauenfelder" ideato e promosso dall'Ateneo napoletano, su impulso del Rettore Lucio d'Alessandro in collaborazione con altre 11 Università internazionali e con alcune delle più prestigiose Istituzioni Scientifiche italiane. L'obiettivo è conservare e promuovere l'eredità scientifica e umana di una delle più importanti studiose della pedagogia italiana contemporanea scomparsa poco più di un anno fa dopo oltre mezzo secolo di lavoro accademico. «Il Premio Frauenfelder», come spiega il suo coordinatore scientifico Fabrizio Manuel Sirignano, professore ordinario di Pedagogia generale al Suor Orsola, guarda soprattutto al futuro per offrire ai giovani studiosi un esempio straordinario di rigore scientifico, innovazione pedagogica e passione per lo studio, intesi come volani di un autentico emancipazione e trasformazione sociale. Esempio della profonda unità tra la cultura umanistica e quella imprenditoriale che ha caratterizzato la più nobile tradizione meridionale.

NOTTE&GIORNO
domenica 27 gennaio 2019
Pina - Livia e Napoli
www.ilroma.net

L'EVENTO A Pina Mengano Amarelli e Livia Adario Iaccarino il Premio Internazionale "Elisa Frauenfelder"
Suor Orsola, la pedagogia è donna

La cultura del cibo va custodita, valorizzata, tramandata e insegnata. È questo il senso di un prestigioso premio internazionale di pedagogia assegnato a due donne simbolo della cultura enogastronomica italiana: Pina Mengano Amarelli, presidente della secolare azienda di liquirizie "Amarelli" di Rossano Calabro e Livia Adario Iaccarino, fondatrice dello storico Boutique Hotel Ristorante "Don Alfonso 1890" di Sant'Agata sui Due Golfi, il ristorante italiano più famoso del mondo. Entrambe, giovedì 31 alle ore 17 nella Sala degli Angeli dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, saranno insignite del Premio Internazionale "Elisa Frauenfelder" ideato e promosso dall'Ateneo napoletano, su impulso del Rettore Lucio d'Alessandro in collaborazione con altre 11 Università internazionali e con alcune delle più prestigiose Istituzioni Scientifiche italiane. L'obiettivo è conservare e promuovere l'eredità scientifica e umana di una delle più importanti studiose della pedagogia italiana contemporanea scomparsa poco più di un anno fa dopo oltre mezzo secolo di lavoro accademico. «Il Premio Frauenfelder», come spiega il suo coordinatore scientifico Fabrizio Manuel Sirignano, professore ordinario di Pedagogia generale al Suor Orsola, guarda soprattutto al futuro per offrire ai giovani studiosi un esempio straordinario di rigore scientifico, innovazione pedagogica e passione per lo studio, intesi come volani di un autentico emancipazione e trasformazione sociale. Esempio della profonda unità tra la cultura umanistica e quella imprenditoriale che ha caratterizzato la più nobile tradizione meridionale.

SARANNO DEDICATE QUATTRO GIORNATE ALLA PRESTIGIOSA STORIA DELLA CULTURA PARTENOPA
Lezioni di Storia Festival fa tappa a Napoli

Anche Da Roma a Milano, da Bari a Padova, da Genova a Trieste le Lezioni di Storia sugli ultimi quindici anni hanno attratto migliaia di persone nei più prestigiosi teatri italiani. Per il successo ottenuto Edilizia Laterza porta anche a Napoli il primo Festival di Storia Festival. Saranno quattro le giornate che, da giovedì 25 a domenica 28 aprile, dedicate alla prestigiosa storia della cultura napoletana si terranno tutte nel centro storico della nostra città a pochi passi una dall'altra: il Teatro Bellini, il Liceo Antonio Gramsci, il Museo Archeologico Nazionale di Napoli, Madre e musei d'arte contemporanea. Dimostrando, l'Accademia di Belle Arti, il Conservatorio San Pietro a Majella. Nella loro plenitudine si alterneranno i maggiori storici italiani: Andrea Carandini, Alessandro Barbero, Franco Carlini, Eva Cantarella, Luciano Castellani, Emilio Gentile, Luigi Mascilli Migliorini, Paolo Marzari, Gabriella Crisafulli. Le lezioni saranno andranno dall'antichità al passato più recente, dai profili dei grandi personaggi alle date che hanno segnato la nostra vita politica, sociale, economica e culturale. La storia dialogherà con l'arte, il cinema, la moda e lo sport. Ci saranno spettacoli e film, lettere e concerti di tutto il mondo che contraddistingeranno da sempre queste Lezioni: racconto e interpretazione del passato attraverso uno sguardo originale, che coniuga rigore scientifico e accessibilità al grande pubblico. La manifestazione è promossa dagli Editori Laterza con la Regione Campania attraverso la SCABEC, in collaborazione con il Teatro Bellini, l'Associazione A Voce Alta e la partnership di Madre, Madre museo d'arte contemporanea Donnaregina - Fondazione Donnaregina per le arti contemporanee, Accademia di Belle Arti, Conservatorio San Pietro a Majella e Liceo Antonio Gramsci. Il programma completo sarà disponibile sul sito Laterza oltre la fine di marzo.

"I CHICCHI DI CAFFÈ"
di Michele Sirigo

Ecco le 5 regole perché un caffè sia gourmet

Napoli, patria del caffè, tradizione innovativa, vignetta parabolica. I suoi caffè dagli anni '50 della vita del bar napoletano si sono via arricchendo, con numerose varianti del mestiere napoletano, facendo della classica tazzuola di caffè il possibile genere nel bar (ma anche a casa) gli occasionali formati e soprattutto "caffè gourmet" (dal francese: "gourmet": "conoscitore" anche "caffè speciali" sono bevande raffinate, elaborate e diffuse in maniera particolare nella nostra città, che hanno come base il caffè con i suoi aggravi altri ingredienti: il caffè "nocturno" che è diventato un vero must), il caffè Bravissimo (che ha ispirato l'Espresso) il Marzochino, il caffè Cogli, il caffè Bravissimo (che ha ispirato Giacobbe Roselli), il caffè Kidder, il caffè Platino, solo per citare i più noti. Da un decennio a questa parte i caffè acquistati anche la consapevolezza che Napoli, vera fucina inimitabile di idee e ricche culturali, stava dando i natali ad una nuova generazione di caffè, a conferma ulteriore della storia di capitale mondiale del caffè. È la naturale estensione di catalogare i nuovi caffè, fissare le ricette, puntualmente indicare cinque regole fondamentali per stabilire se un caffè possa essere qualificato come gourmet.

- 1) Made in Napoli: i primi a realizzare e proporre i "caffè gourmet" sono stati i napoletani, ancora nelle altre città italiane ci si limitava, ancora, alla classica tazzuola. A differenza delle altre città e regioni italiane dove sono rinvenibili locali ed anzi così di caffè difficili gourmet di Rio de Janeiro o di Caffè Sabotini alla maniera pugliese, a Napoli sono stati creati, come detto, tradizione ricche e si è consolidata una vera e propria tradizione di caffè speciali, proposti in tante varietà.
- 2) Storia: Ognuno di questi caffè ha la sua storia e un'origine, in fatto, che ne ha plasmato la nascita. La Barabbiata, ad esempio, era la bevanda preferita da Giacobbe Roselli quando si trovava a Napoli come direttore generale del Real Teatro San Carlo. Il caffè Bravissimo, invece, si è diffuso perché costituiva più economicamente il supporto in questi le cui non tutti potevano permettersi d'acquistarlo.
- 3) Impetito principale (caffè espresso napoletano): Elemento principale il caffè espresso napoletano (rispetto, rispetto di preparazione e strumenti della tradizione partenopea): un gourmet non può prescindere. È possibile utilizzare anche il ristretto, il caffè freddo, lo shakerato o la crema caffè, prodotti che, comunque, si ottengono dalla lavorazione dell'espresso napoletano.
- 4) Difficoltà e ricchezza del consumatore: Per essere considerato gourmet un caffè deve essere una bevanda e soprattutto un caffè. Molti propongono disparate ricette e varianti del caffè tradizionale, difficilmente (imparzialmente) "gourmet", come che il nome abbiano la stessa, la difficoltà e l'esperienza del consumatore, considerati questi, il controllo, necessario perché un caffè "diverso" possa meritarsi l'aggettivo gourmet.
- 5) Specialità: il suo sempre caffè (e non dessert o dolce) - Un gourmet non deve essere un caffè tradizionale con piccole

varianti (spesso non rientrano nel sapere degli specialisti il macchiato, il doppio, il lungo). Il napoletano, ma non deve essere nemmeno una elaborazione tale da rendere qualcosa di difficile, come un dessert (il tiramisù, gelato o bigné al caffè, sono a base di caffè ma non sono caffè). Gli ingredienti di una ricetta gourmet devono essere equilibri tra loro, non devono creare un contrasto di sapori o non prevalere l'uno sull'altro. Quelli più utilizzati: zafferano, cioccolato, nocciola, pistacchio, mandorla - sono, comunque, tipici dell'area mediterranea.



<-- Segue

del MedEatResearch, il primo centro di ricerca universitario italiano specificamente dedicato alla Dieta Mediterranea e del Dottorato di ricerca in "Identità e pratiche di distinzione sociale attraverso il consumo alimentare" dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa.



Amarelli e Iaccarino, premio al Suor Orsola

La cultura del cibo va custodita, valorizzata, tramandata e insegnata. È questo il senso di un prestigioso premio internazionale di pedagogia assegnato a due donne simbolo della cultura enogastronomica italiana: Pina Mengano Amarelli, presidente della secolare azienda di liquirizie "Amarelli" di Rossano Calabro e Livia Adario Iaccarino, fondatrice dello storico Boutique Hotel Ristorante «Don Alfonso 1890» di Sant' Agata sui Due Golfi. Entrambe giovedì 31 gennaio alle ore 17 nella Sala degli Angeli dell' Università Suor Orsola Benincasa di Napoli saranno insignite del Premio Internazionale «Elisa Frauenfelder», ideato e promosso dall' Ateneo napoletano su impulso del Rettore Lucio d' Alessandro in collaborazione con altre undici Università internazionali (dalla Spagna agli Stati Uniti) e con alcune delle più prestigiose istituzioni scientifiche italiane (dalla Società Italiana di Pedagogia all' Opera Nazionale Montessori).

La schiera
I ristoranti...
La schiera
I ristoranti...
La schiera
I ristoranti...

«Taurasi Radici» 2015: modello imprescindibile
Il vino della settimana...
Stadler Taurasi
Il vino della settimana...

Due date continentali con Nino D'Costanzo
Piccolo inverte...
Piccolo inverte...

Sorsi di Filippi
Tra i filippi...
Tra i filippi...

passaporto per matera
19,00€
Per informazioni su scorte e promozioni www.matera.it/scorte2019/



CORIGLIANO ROSS

Ad Amarelli il premio internazionale Frauenfelder

L'idea della nuova città da costruire affascina i giovani

CORIGLIANO ROSSANO Premio Internazionale di Pedagogia Elisa Frauenfelder a Pina Mengano Amarelli, già insignita dalla Presidenza della Repubblica dell'onorificenza di Cavaliere del Lavoro.

Questa la motivazione: Un esempio della profonda unità tra la cultura umanistica e quella imprenditoriale che ha caratterizzato la più nobile tradizione meridionale.

Stimata studiosa e docente di diritto, si è impegnata nella guida dell'antica azienda di Rossano che, dal 1731, data della sua fondazione, ha raggiunto fama e prestigio mondiali valorizzando, con amore e sapienza, la liquirizia calabra, ritenuta dall'Enciclopedia Britannica la migliore al mondo. Domani sera, alle ore 17 nella Sala degli Angeli dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, oltre alla presidente della secolare azienda di liquirizie, sarà premiata anche Livia Adario Iaccarino, fondatrice dello storico Boutique Hotel Ristorante Don Alfonso 1890 di Sant'Agata Sui Due Golfi, il ristorante italiano più famoso del mondo. La cultura del cibo va custodita, valorizzata, tramandata e insegnata.

È questo il senso del prestigioso riconoscimento di pedagogia assegnato a due donne simbolo della cultura enogastronomica italiana



giu.sa



Pina e Livia, paladine intelligenti del gusto

Se si potesse andare a scuola d' intelligenza, bisognerebbe prendere posto nella loro classe. Ascoltarle avidamente e mandare a memoria tutto quel che dicono. Perché Pina Mengano Amarelli e Livia Adario Iaccarino sono due maestre del gusto e due imprenditrici geniali.

Che hanno fatto grande l' artigianato gastronomico del Mezzogiorno. La prima ha decretato il successo internazionale della liquirizia calabrese con il marchio Amarelli di Rossano Calabro. La seconda ha fatto conoscere al mondo la dieta mediterranea partendo dalle tavole del Ristorante Don Alfonso 1890 di Sant' Agata sui due Golfi. Entrambe riceveranno - assieme ad altri personaggi del mondo della cultura e dell' istruzione - il Premio internazionale Elisa Frauenfelder giovedì prossimo nella sala degli Angeli del Suor Orsola Benincasa. Un riconoscimento prestigioso intitolato a una delle più importanti pedagogiste del Novecento, a lungo direttrice del Dipartimento di Scienze relazionali della Federico II e professore Straordinario di Pedagogia generale e sociale nell' Ateneo orsolino fino alla sua scomparsa, avvenuta giusto un anno fa. E proprio per celebrare questa studiosa al tempo stesso carnale e cerebrale, pupilla del guru della psicologia dell' età evolutiva Jean Piaget, i suoi allievi oggi in cattedra, Enrico Corbi, Margherita Musello e Fabrizio Sirignano hanno ideato questo riconoscimento.

Con la partecipazione di molte università straniere, tra le quali Temple University di Philadelphia e Università di Ginevra.

Nonché con la collaborazione, tra gli altri, della Società Italiana di Pedagogia.

La quarta sessione del premio, intitolata «Donne nelle Istituzioni, nella cultura e nell' arte» è stata meritoriamente monopolizzata dalle due paladine del food, che in comune hanno molte cose. La luce negli occhi delle sognatrici, la cultura del buon cibo, il valore dell' educazione e la lungimiranza di chi l' economia non la subisce ma la fa. Le accomuna, fra l' altro, anche una grazia mirabile, quella che nasce da una particolare tipologia di intelligenza. Quella che i Greci chiamavano metis.

The collage features a newspaper clipping from 'Il Mattino' dated January 26, 2019. The main headline reads 'Pina e Livia, paladine intelligenti del gusto'. Below the headline, there are two sub-headlines: 'Uno dei premi "Frauenfelder" alla Amarelli e alla Iaccarino' and 'Il valore di chi l'economia non la subisce ma la crea'. There are two small photographs: one of Pina Mengano Amarelli and one of Livia Adario Iaccarino. Below the photos is a large table with multiple columns, containing text that appears to be a schedule or a list of events, with various names and dates.



<-- Segue

Che con un termine di oggi definiremmo multitasking. E che nel Mezzogiorno si spreca. Si tratta di quella particolare capacità di leggere la realtà, riadattando la propria strategia man mano che la situazione evolve.

Il più celebre esempio di questo talento particolare è il mitico Ulisse, l'eroe fondatore dell'Occidente. Ma prima e meglio di lui, questa dote è incarnata da Atena, che della dea Metis è addirittura la figlia carnale. Già nel mondo antico, insomma, questo tipo di personalità appartiene a una categoria a parte.

Quella delle fuoriclasse. Come Pina e Livia.

In rigoroso ordine alfabetico rileggiamo i loro curricula. Pina Amarelli ha in tasca una laurea in giurisprudenza e avrebbe voluto fare il magistrato. Ma col matrimonio, il barone Franco Amarelli le ha portato in dote la fabbrica di liquirizia di famiglia, fondata nel 1731. Un gioiello di tecnologia alimentare, immerso nella campagna cosentina. Le radici vengono lavorate solo meccanicamente, senza trucchi e senza inganni. Il risultato è il prodotto d'eccellenza che molti conoscono. Il problema però nasce alla fine degli anni Settanta, quando il mercato mostra segni di recessione. Ed è allora che l'intuizione di questa regina della confetteria salva il business. Inventando nuovi prodotti alimentari. Con il distillatore Girolamo Strozzi fa una grappa aromatizzata con i suoi estratti color pece. Con l'officina farmaceutica fiorentina di Santa Maria Novella inventa una nuova acqua di colonia. Tra gli alambicchi della distilleria Alberti di Benevento nasce il liquore Strega in versione black.

Twining mette a punto una tisana e Marvis un dentifricio.

Contemporaneamente lei si occupa di educazione, allestendo in alcuni locali della fabbrica lo splendido Museo della liquirizia Giorgio Amarelli, frequentatissimo da scolaresche e appassionati, che ogni anno si contende con quello della Ferrari a Maranello la palma di museo industriale più visitato d'Italia. Nel frattempo il Presidente della Repubblica l'ha nominata Cavaliere del lavoro e il suo personalissimo modello di marketing viene studiato dall'Aspen Institute di Washington, che si dedica a migliorare le classi dirigenti del pianeta.

Livia Iaccarino doveva fare la maestra. Invece ha appeso il diploma al chiodo e ha trasformato la trattoria della famiglia del marito, il celeberrimo Alfonso Iaccarino, nell'acropoli della dieta mediterranea. Oggi il ristorante pluristellato, per due anni consecutivi giudicato il migliore al mondo da Tripadvisor, anche grazie al lavoro dei figli Ernesto e Mario, ha sedi a Macao, Marrakech, Dubai. Lei si divide fra business, conferenze nelle scuole, master of food, attività del comitato scientifico del MedEatResearch e del collegio di dottorato dedicato all'antropologia del cibo del Suor Orsola.

Ogni anno passano dalle cucine Iaccarino decine di giovani promesse della gastronomia internazionale alle quali viene insegnato un mestiere difficilissimo. Quello di cucinare con la metis. E Livia dirige col sorriso questa scuola di vita. Bacio accademico per due.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

Elisabetta Moro