

A CASERTA In un convegno Giuseppe Gambardella ha illustrato ogni singola iniziativa per la popolazione Benin, ecco tutte le opere del consolato

DI GIOVANDOMENICO DI MATTEO

«Sono felice e orgoglioso di essere qui oggi. Ringrazio il sindaco di Caserta, avvocato Carlo Marino, per l'accoglienza, l'ingegnere Maurizio Mazzotti e le dottoresse Antonietta Reccia, Marina Agliata e Donatella Cagnazzo per aver creato questo importante trait d'union tra le due istituzioni. Ringrazio poi le istituzioni e tutta la cittadinanza», così il console della Repubblica del Benin, Giuseppe Gambardella, nel corso del convegno che si è tenuto presso la Sala Consiliare del Comune di Caserta.

L'evento, moderato dal giornalista del "Roma" Mimmo Sica, è stato finalizzato alla presentazione delle attività del consolato. Sono state spiegate ed esposte le opere realizzate, tutti i propositi da concretizzare ed è stata illustrata l'ideologia che ispira e sottende ogni singola iniziativa. Sono intervenuti il Prefetto di Caserta Raffaele Ruberto, il presidente del Consiglio Comunale Michele De Florio, il console dell'Uzbekistan a Napoli Vittorio Giorgi, il comandante della

scuola specialisti Aeronautica Militare di Caserta Nicola Gigante, il presidente dell'associazione onlus "DareFuturo" Roberto Pennisi, il presidente dell'associazione onlus "Un Sogno per il Bénin" Giuseppe Paladino e il presidente dell'associazione onlus "Missione Africa Raffaele Longo. Ciascuno ha reso con il proprio intervento una importante testimonianza.

Il convegno è stato preceduto da un incontro avvenuto il 26 febbraio tra il sindaco Marino ed il console Gambardella. In tale riunione si è parlato di strategie volte ad una maggiore conoscenza della cultura beninese, di piani per una proficua integrazione tra il popolo campano e quello africano e anche di programmi di sviluppo di cooperazione internazionale.

«L'avvocato Marino si è mostrato attento e sensibile verso i temi della solidarietà e dell'aiuto del pros-



Il console Gambardella con tutti i partecipanti

(Foto di Mario Carannante)

simo - aggiunge Gambardella - inoltre, come primo cittadino, ha evidenziato una precisa volontà di creare dei progetti di crescita per valorizzare le virtù del Bénin, di concerto con le note bellezze culturali di Caserta che, con i suoi patrimoni Unesco, si presta ad essere un punto di riferimento per la gestione delle risorse storico-artistiche».

Gambardella informa, poi, che il consolato, oltre a svolgere attività amministrativa, si sta impegnando ormai da anni, in sinergia con istituzioni, associazioni e privati cittadini a fornire ai beninesi gli strumenti per creare progresso e be-

nessere nella loro patria. «Per questo - conclude - puntiamo molto sulla istruzione dei giovani beninesi e sulla valorizzazione delle potenzialità, purtroppo ancora inespresse della loro Terra».

«Siamo lieti - informa il sindaco di Caserta - di supportare iniziative di solidarietà in collaborazione con il consolato del Benin a Napoli. L'incontro di oggi ha avuto la funzione di far conoscere tutte le attività svolte e di sensibilizzare la cittadinanza sulle necessità di un popolo che ha bisogno del nostro aiuto. La solidarietà è uno dei valori che guida la nostra azione amministrativa quotidiana ed è un elemento che orienta ogni nostra decisione».

L'operato dell'Istituzione diretta da Gambardella si è concentrato so-

prattutto sulla costruzione di opere infrastrutturali: 5 scuole fino ad ora, con relativa fornitura di materiale scolastico e di cancelleria e programmi di tutoraggio e 23 pozzi di acqua potabile.

Inoltre sono state portate avanti iniziative volte alla donazione di pannelli solari, alla fornitura di apparecchi acustici, all'implementazione ed al miglioramento di presidi ospedalieri, anche con la creazione di progetti di formazione medico-sanitaria in Italia. In più c'è stato un preciso intento di creare opportunità di crescita all'interno del territorio beninese. In particolare valorizzando e pubblicizzando un prodotto di eccellenza del Bénin dalle numerose proprietà benefiche, il burro di Karité. Durante il convegno, infatti, è stato esposto il progetto. Presenti circa 20 studenti dell'istituto Giordani di Caserta con la dottoressa Antonia Girfatti, referente per le scuole del Centro Europe Direct di Caserta, con la professoressa Antonella Serpico, dirigente scolastico del Giordani e con la professoressa Olimpia Gallicola, referente delle attività Asoc del "Giordani".

**RICETTE E CURIOSITÀ
ATTENTI A QUEI DUE**
di Antonio Sorrentino
ed Enzo De Angelis



“Zeppola salata” di San Giuseppe

PREPARAZIONE

TRENTA ZEPPOLE DA 40 GRAMMI

250 millilitri di acqua
70 grammi di burro o sugna
190 grammi di farina "00"
6 uova medie intere
1 scorza grattugiata di limone
1 pizzico di sale

POMODORI CONFIT

20 pezzi di datterini rossi
120 grammi di zucchero di canna
origano, sale e pepe

CREMA DI RICOTTA

1 kg ricotta di bufala
100 grammi parmigiano
30 grammi di acciughe
50 millilitri di olio
1 grattata di buccia di limone
basilico, sale e pepe

Preparare i pomodori confit: spaccate i datterini a metà poggiateli in una teglia con carta da forno spolverateli con sale pepe zucchero di canna e origano e infornateli a 70° per 2 ore. Poi fateli raffreddare, preparate l'impasto delle zeppole versando l'acqua in un pentolino dal fondo spesso, aggiungendo il sale e il burro a pezzetti e portando lentamente ad ebollizione. Non appena il burro sarà sciolto e l'acqua bollirà, togliete il pentolino dal fuoco e versate al suo interno la farina tutta in una volta; mescolate bene con un mestolo di legno fino ad amalgamare gli ingredienti e a ottenere una palla compatta. Rimettete di nuovo il pentolino sul fuoco basso e girate il composto fino a quando vedrete formarsi una patina biancastra sul fondo del pentolino. Spegnete il fuoco, aggiungete la grattatina di limone e un pizzico di pepe mescolate bene per amalgamare il tutto, poi versate l'impasto in una ciotola e lasciatelo intiepidire. Una volta tiepido, unite al composto la scorza

del limone grattugiata e le uova, una alla volta, aggiungendo la seguente solo quando la precedente sarà stata completamente assorbita deve diventare come una crema densa. Ritagliate dei quadrati di carta forno che abbiano i lati di 6 cm; ponete il composto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta a stella e spremete sopra ogni quadrato un dischetto di pasta del diametro di 5 cm che formerete con un movimento a spirale. Sul bordo esterno di ogni dischetto sovrapponetevi un anello di pasta come per formare una scodellina. (meglio se di girasole) friggetele in due padelle una con un olio alla temperatura di circa 150° C; che non deve essere bollente ma deve friggere dolcemente permettendovi di rigirare le zeppole più volte perché si possano gonfiare uniformemente; quando saranno ben gonfie passatele nell'altra padella con l'olio che avrà raggiunto la temperatura



ideale di 180°, rigirate le zeppole più volte nell'olio bollente fino alla completa doratura Immergete non più di 2-3 zeppole ancora attaccate ai quadrati di carta forno sulle quali sono appoggiate; la carta si staccherà da sola dopo

qualche secondo e potrete quindi toglierla dall'olio servendovi di una pinza da cucina, quindi sgocciolatele con una schiumarola e ponetele a scolare dell'olio in eccesso su più fogli di carta assorbente da cucina. Quando avrete fritto tutte le zeppole, lasciatele raffreddare. Nel frattempo preparate la crema di ricotta: in una ciotola mettete tutti gli ingredienti amagameteli bene poi mettete la crema di ricotta in una sac a poche e formate un ghirigoro al centro delle zeppole, aggiungete due datterini, un pezzetto di acciughe, una fogliolina di basilico e spolverizzate con origano e grattatina di buccia di limone.

L'OROSCOPO

di Jane

ARIETE	TORO	GEMELLI	CANCRO	LEONE	VERGINE	BILANCIA	SCORPIONE	SAGITTARIO	CAPRICORNO	ACQUARIO	PESCI
21 marzo 20 aprile	21 aprile 20 maggio	21 maggio 21 giugno	22 giugno 22 luglio	23 luglio 23 agosto	24 agosto 22 settembre	23 settembre 22 ottobre	23 ottobre 22 novembre	23 novembre 21 dicembre	22 dicembre 20 gennaio	21 gennaio 19 febbraio	20 febbraio 20 marzo
Gli astri promettono progressi in ogni campo, soprattutto in quello lavorativo. In arrivo grandi vantaggi economici, grazie all'iniziativa personale e a circostanze favorevoli. Se le intenzioni della persona che vi interessa non sono così serie, vuol dire che avete messo gli occhi sulla persona sbagliata.	Giornata molto positiva e propositiva: arriva Venere, astro guida, nel vostro segno. Ciò vi spingerà a dare alla vostra vita di coppia e lavorativa una fisionomia più stabile e definitiva. Le situazioni familiari e lavorative tendono ad evolversi e cambiare, senza per questo crearvi tensioni. Spontaneità.	Oggi sarà una giornata tranquilla sul lavoro: gli impegni con grande nonchalance. I pianeti promettono un aumento delle entrate, grazie ad investimenti oculati oppure a vincite al gioco. In amore non cercate di tenere nascosti i vostri sentimenti: ponetevi a nudo e ricambiate.	Gli astri vi permetteranno di espandere sia la vostra socievolezza, sia il giro delle conoscenze, moltiplicando a vostro favore le opportunità di effettuare l'incontro giusto. Buon periodo per i colloqui lavorativi o per chiedere una promozione. Oggi sarete stranamente estroversi e sognatori. Irresistibili!	Nella sfera professionale o lavorativa, seguite il vostro intuito e non ve ne pentirete: potreste scoprire che non avevate tutti i torti a sospettare di un collega. Cercate di dedicare più tempo a voi stessi ed alla vita di coppia: organizzate una passeggiata romantica o una cenetta a due: vi farà bene!	Oggi potreste essere un po' disorientati: la situazione lavorativa un po' vi preoccupa, ma state tranquilli: l'uscita del tunnel si fa sempre più vicina. Affrontate direttamente e con coraggio le difficoltà, e soprattutto non riversate la tensione e lo stress accumulati in famiglia o nel rapporto di coppia.	Dispersivi e certamente ingenui, finirete per intardirvi su un'idea sballata, facendo perdere la pazienza alle persone che lavorano con voi: siate più attenti e cauti. Chiedete consiglio ad un caro amico prima di precipitarvi a capofitto: potreste prendere una colossale cantonata. Rilassatevi in serata.	L'altruismo e la ricerca di veri valori, vi portano a stringere nuove amicizie o alleanze lavorative e a rompere altre che si sono, invece, rivelate deludenti. Rapporti familiari un po' tesi: siate sinceri con le persone che vi stanno accanto. Giornata fortunata: tentate qualche azzardo, ma con cautela.	Oggi il lavoro potrebbe richiedervi un notevole impegno ed energia: affrontatelo con ottimismo e vedrete che i risultati saranno molto positivi. Siate più responsabili e meno polemici in famiglia: ricordate che bisogna sempre venirsene incontro. Un po' di nervosismo potrebbe esporvi ad un colpo di testa.	Oggi, sul lavoro, alcuni colleghi affettuosi vi aiuteranno spontaneamente, dimostrandosi validi supporti. In amore, avete individuato la preda ideale e sarete senz'altro premiati: soltanto state attenti a manovrare la situazione da dietro le quinte, lasciandogli la piega di decidere tutto. Relax!	La fortuna oggi vi accompagna: il lavoro è in netta risalita, tanto che riuscirete ad ottenere risultati inaspettati e meritissimi complimenti dal vostro capo. In amore, è inutile cercare di rimediare ad un rapporto che non va, meglio essere sinceri: troppe cose sono ormai cambiate e bisogna prenderne atto!	Interessanti novità possono venire da lontano, soprattutto per chi tiene rapporti con l'estero. Le cose si mettono bene, e sarete tentati di prendere una scorcioia per arrivare prima alla meta. Se avete voglia di passare del tempo col partner, diteglielo chiaramente, senza giri di parole: ne sarà felice!