

UNIVERSITÀ TELEMATICA Il fondatore Iervolino ha "tagliato il nastro" in occasione della presentazione del libro di Elio Pariota

Nuova sede per l'ateneo "Pegaso"

DI **MIMMO SICA**

«**M**i dicono che siamo l'Università più alta d'Italia. Non so se sia vero, però la cosa mi fa sorridere». Così Danilo Iervolino (nella foto con la moglie Chiara Giugliano), fondatore e presidente della "Pegaso", al "taglio del nastro" della nuova sede dell'ateneo telematico, alla Torre F2 del Centro Direzionale di Napoli. «Quando avevo in mente di spostare la "Pegaso" in un grattacielo di 22 piani - continua Iervolino - molti mi dicevano "forse sarebbe meglio andare in orizzontale piuttosto che in verticale". La cosa mi è piaciuta e ora vedremo i risultati. Nel frattempo questo è un poco la sintesi dei dodici anni di "Pegaso". Questi spazi pieni di domotica, intrisi di quella che è l'Industria 4.0, sono molto accoglienti per gli studenti e soprattutto efficienti per tutti coloro che li abitano: sono circa 200. Mi auguro che questo sforzo possa essere apprezzato dalle perso-



ne che tutti i giorni collaborano per questa iniziativa e da tutti gli studenti che vedono, comunque, una università che evolve e che fa investimenti soprattutto perché ha a cuore la centralità dello studente».

L'incontro, al quale hanno partecipato i rappresentanti della stampa e dei media, e numerosi ospiti, è stato l'occasione per la presentazione del libro "Comunicazione 4.0-Percorsi di cittadinanza attiva" di Elio Pariota, con contributi di Nino Paparella e Roberto Zarriello. Il volume è editato da "Giapeto Editore". Per Iervolino, autore della prefazione, «"Comunicazione 4.0" è una comunicazione che vuole essere re-

sponsabile. Una comunicazione che non è il linciaggio mediatico che ci ha abituato il web e il blog, ma è una comunicazione che vuole essere invece proattiva, riflessiva e dialogante soprattutto sui temi più importanti. L'auto-

re, il dottor Elio Pariota, ha voluto creare con grande discernimento un blog, attraverso una raccolta che facesse sintesi dei fatti più importanti del 2017 in modo da rendere comunque, come primo caso di brand journalism, una testimonianza di ciò che il web può fare. Il web è vero che è democratizzazione dei saperi, è vero che è democrazia allo stato puro, liquida ma è anche, purtroppo, una oligarchia. Il caso Facebook, il caso dei dati mistificati lasciati in pasto per azioni politiche e altro è un fatto inquietante. Ormai ci troviamo in un oligopolio che deve essere rivisto. È un problema che va risolto al più presto perché crea una fantapolitica che nuoce gravemente al paese. Tutto questo viene raccontato in una maniera, a mio avviso, magistrale nel libro che è per i giovani ma anche per coloro che vogliono approcciarsi alla comunicazione e al web in maniera consapevole. Non voglio essere un fanatico del web né d'altra parte un detrattore dello

stesso: vorrei una mediazione. I giovani devono utilizzare il social, fa bene, la comunicazione riduce le barriere e i tempi, diventa eterea e veloce. Però, dall'altra parte, non deve servire come mezzo dell'offesa, come mezzo per la superficialità e per rendere piatte le coscienze e l'educazione nonché le competenze delle persone e soprattutto dei giovani». Alla presentazione hanno partecipato Alessandro Bianchi, Nicola Paparella, Francesco Fimmanò, l'autore Elio Pariota, che sono rispettivamente rettore, preside della Facoltà di Scienze Umanistiche, direttore scientifico, direttore generale e consigliere di amministrazione della Università Telematica "Pegaso", l'esperto di comunicazione Roberto Zarriello, l'editore Rosario Bianco e il presidente di "Bimed" Andrea Iovino, che è ideatore e allestitore dei percorsi permanenti di arte contemporanea che ha tenuto una relazione sulle opere e le installazioni che arricchiscono i piani dell'università.

LA "NAZIONALE ITALIANA CUOCHI" HA AVVIATO UNA COLLABORAZIONE CON L'AZIENDA DEI TARRICONE

Chef e "Birra Morena", un binomio vincente

Negli ultimi tempi il consumo delle Craft Beer in Italia ha raggiunto livelli inimmaginabili fino a qualche tempo fa. Inevitabile che la cucina italiana, ed anche l'alta ristorazione, ne abbia preso atto per una rinnovata cultura del mangiare e del bere, proponendo nuovi abbinamenti che ben si sposano a tavola con le tradizioni della nostra cucina o di quella mediterranea in generale. Al passo con i tempi e gli stili di consumo, la nazionale italiana cuochi ha "avviato una collaborazione" con "Birra Morena" in grado di raccogliere consensi internazionali e di vincere finanche la medaglia d'oro come miglior birra al mondo con la Celtica Stout lo scorso anno agli Awards a Londra.



«La buona birra - spiega Gaetano Raguni general manager della Nic, la Nazionale italiana Cuochi - ha le credenziali per fondersi nei sapori e nelle consistenze del cibo. Non è difficile trovare il giusto equilibrio quando usi birre di eccellenza. Non vanno trascurati anche i valori nutrizionali che

la birra conferisce, non secondario al piacere che la stessa riesce a dare. La birra in cucina non è una novità per le nostre tavole. Tante sono le nostre pietanze, rimandate di generazione in generazione, dove la birra la fa da padrona. Perché allora non tenerne conto? Proponremo la giusta birra al piatto corretto».

«Siamo lusingati che la Nazionale Italiana Cuochi abbia deciso di essere nostra ambasciatrice nel mondo, spiegano con soddisfazione i Tarricone, titolari del bir-

rificio Birra Morena. La nostra collaborazione è atta a diffondere il corretto abbinamento delle birre che produciamo con le varietà proposte dalla cucina italiana e, quindi, concretizzare un accoppiamento perfetto che ne valorizzi l'abbinamento. Con le nostre craft beer stiamo conquistando mercati internazionali sempre più specialistici che apprezzano le eccellenze italiane». Di questi giorni è la notizia che il più diffuso marchio di qualità europeo Veganok, consigliato dall'Associazione Vegani Italiani Onlus, ha certificato Morena Lucana Bio quale birra anche idonea per la cucina vegana, una fascia di utenza sempre più significativa che ora non si priverà del piacere di bere un'ottima birra.

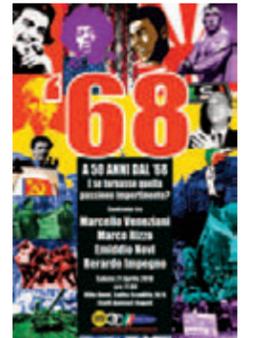
DIBATTITO CULTURALE

"A 50 anni dal '68" domani a Villa Domi

A"Villa Domi", domani alle ore 17, si svolgerà il dibattito dal titolo "A 50 anni dal '68. E se tornasse quella passione impertinente?" L'evento organiz-

zato nella struttura diretta da Mimmo Contessa dalle associazioni culturali "Controcorrente" e "Polo-

Sud" vedrà a confronto Marcello Veneziani, Marco Rizzo, Emiddio Novi e Berardo Impegno.





**IL PANE È L'ENERGIA DELLA VITA
LA BIRRA MORENA È LA VITA STESSA**

Contatti: info@birramorena.com
www.birramorena.com



Acquista anche da: www.shopbirramorena.com - amazon - ebay