

L'EVENTO Al Circolo Ufficiali della Marina è andato in scena "La salute è di moda... e non fa una piega e non fa una piaga"

Un riconoscimento per la ricerca scientifica

Presso la splendida cornice del Circolo Ufficiali della Marina Militare di Napoli, ha avuto luogo la manifestazione "La salute è di moda... e non fa una piega e non fa una piaga", organizzato dall'associazione no profit "Motus in Statera", nella persona della presidente Marinella Modica, con il patrocinio di Regione Campania, Comune di Napoli, Consolato del Benin a Napoli, Cittadinanza Attiva, Organizzazione Farmacisti Italiani. L'evento, moderato per la prima parte dal giornalista Mimmo Sica, ha visto la presenza di alte personalità istituzionali quali il capitano di Fregata Giuseppe Di Modica, vice presidente del Circolo Ufficiali della Marina Militare di Napoli, i componenti del Comitato Tecnico Scientifico (Luigi Califano, Antonio Casella, Alberto Improda, Lorenzo Latella e Pasquale Russo), l'assessore comunale alle Politiche Sociali Roberta Gaeta e la console della Repubblica Bolivariana del Venezuela Amarilis Gutierrez Graffe, decano del Corpo Consolare di Napoli, oltre al console del Benin a Napoli Giuseppe Gambardella.

Un premio speciale, rappresentato da un cuore, è stato dedicato alla memoria del diciannovenne Luigi Della Ragione (l'Angelo Azzurro, a cui è stata dedicata una maternità sita in Ganviè (Benin), e grazie alla decisione dei genitori, vive nell'esistenza di altre vite) consegnato al padre Isaia e alla madre Angela, dalla console generale Gutierrez Graffe.

La manifestazione, inoltre, non ha avuto solo un'importante impronta solidale con una donazione devoluta per un progetto promosso dal Consolato del Benin a Napoli, vale a dire la ristrutturazione di una terza maternità nel paese africano, bensì ha avuto momenti di moda, e quindi confermando come le arti in sinergia con la solidarietà possa creare ponti e non barriere, a favore dell'umanità. Infatti, i due momenti moda, curata dal direttore artistico Pasquale Esposito dell'Accademia della Moda di Napoli, ha visto protagonisti baby modelli, sfilare con abiti di Original Marines mentre, modelle professioniste, sfilare con abiti della Luciano Fiore

Couture. La cerimonia di consegna del premio alle Eccellenze Sanitarie 2018 è stata moderata dal giornalista Marcello Milone: premiati con una realizzazione artistica ideata dal giovane designer di Monte di Procida, Francesco Fascelli, progettista dello studio Area 22. Per l'occasione l'artista ha realizzato sette cubi raffiguranti la croce a sei braccia, ognuno dei quali simboleggia una parte del corpo umano. I primi tre riconoscimenti consegnati dal console Gambardella, da Lorenzo Latella e dall'avvocato Luciano Lepre, sono stati assegnati rispettivamente all'oncologa Maddalena Bianco, alla professoressa Katherine Esposito e al dottor Pietro Maida, mentre la seconda parte alla dottoressa Emilia Pecori, ginecologa all'ospedale di Sarno, che ha ricevuto il riconoscimento dal generale Angelo Schiano di Zenise, presidente del centro commerciale San Domenico, al dottor Antonio Romano dell'Università Federico II, premiato dal professore Luigi Califano, e alla dottoressa Mina Tizzani, del Cup di Benevento, dal dottor Lorenzo Latella. Dopo l'apertura di un simposio del diret-

tivo tecnico scientifico, si è parlato dell'importanza del make up sui malati oncologici da parte di René Bonante di "Fast Beauty", della giornalista Mariangela Petruzzelli di "Miss Chef", sulla correlazione tra cibo e salute, e di Antonietta Mastrangelo del centro studi "Sa. Be. Form" di Foggia sull'importanza del benessere della donna. È toccato poi al patron del "Premio Moda Sassi di Matera 2018" Sabrina Galitto, e al direttore artistico Enzo Centonse, portare il saluto dalla capitale della cultura europea 2018. I lavori, accompagnati dalle musiche eseguite al pianoforte dal maestro Franco De Biase, autore inoltre di opere d'arte esposte in sala, si sono conclusi con un momento gastronomico curato da "Miss Chef" e da "Antichi Sapori", accompagnato dai vini di Michele Farro, la distribuzione di mele annurche del territorio campano (iniziativa curata dall'Uci-Unione Coltivatori Italiani nella persona di Vincenzo Criscuolo, responsabile per la Campania) e la degustazione di dolci preparati dalla "Pasticceria Ranieri".

MISI

IN VICO SATRIANO LA TAVERNA DI PIETRO MICILLO

"La Raggiola" offre anche un percorso a chi ama tutte le specialità vegane

Incastonato in un angolo di una celebre residenza gentilizia del XVIII secolo situata all'inizio della Riviera di Chiaia, a pochi passi da piazza Vittoria, la taverna "La Raggiola" da questo autunno offre anche spazio a un intero percorso di degustazione dedicato al mondo vegano. Una scelta meditata e portata avanti con estro e preparazione che rientra a pieno titolo nella filosofia del locale da sempre ispirata, fin dalla sua apertura nel febbraio 2017, alla valorizzazione ed alla salvaguardia dei prodotti della terra. Grazie al titolare Pietro Micillo (nella foto con Francesco Pucci), che è anche a capo di un'azienda agricola di circa 60 ettari ubicata nel giuglianese e grazie allo chef di casa, Francesco Pucci, esperto nelle tematiche e nelle tecniche di cucina del veganesimo, il locale si presenta così dinanzi alla sempre più vasta clientela formata da coloro che hanno aderito al famoso movimento animalista ed alla conseguente cucina.

Ed è stato con queste premesse, durante una serata organizzata

dalla giornalista Laura Gambacorta, che la taverna "La Raggiola" in vico Satriano ha proposto un serie di piatti tutti ispirati all'insorgenza del veganesimo.

Tra questi, i rinomati fagioli a formella, dalla forma simile a quella di bottoni, alle carote viola e alla canapa che, insieme ad altri prodotti dell'orto, sono alla base delle portate vegane in carta. A fare bella figura anche i tagliolini home made alla canapa ed estratto di carota viola con fagiolini, pomodorino, capperi ed olive ai rocher di fagioli a formella e chutney di melanzane.

Da non dimenticare, naturalmente, che il menu autunnale de "La Raggiola" e le sue specialità, soddisfano in pieno anche il palato dei cosiddetti "onnivori" con alcuni classici della cucina napoletana come le candele alla genovese o con delle portate contenenti dei chiari richiami alla Calabria, regione di origine dello chef resident Pucci, come, ad esempio, le strips di seppia con panatura alla 'nduja e crema di verdure di stagione.

GIUSEPPE GIORGIO

TANTI OSPITI ALL'INAUGURAZIONE DEL NUOVO LOCALE DI MARIO ESPOSITO, ATTILIO VARONE E FABIO TROTTA

"Japaj sushi", cucina nipponica alla Riviera di Chiaia

Un party e una cena degustazione per "Japaj sushi" alla Riviera di Chiaia, tempio della cucina giapponese e sushi, aperto tutti i giorni con servizio di sala, consegna e catering. Lo scopo è fornire in città un tipo di ristorazione di qualità di carattere internazionale con specialità giapponese con predilezione per il sushi tradizionale nelle sue molteplici forme fatta eccezione per il commerciale di basso livello.

La spinta comunicazionale prende le mosse dai grandi maestri della scena nipponica con locali affini ai sushi bar giapponesi, idonei

ad indurre gli ospiti a pensare di essere altrove rispetto alla realtà occidentale, così da restare affascinati grazie ad una formula di servizio fuori dagli schemi usuali. Numerosi gli ospiti intervenuti, invitati dai proprietari Mario Esposito, già titolare con Nando Mormone del teatro Cilea, Attilio Varone e Fabio Trotta. Tra i presenti Francesco Montervino, Emiliana Cantone, Valerio Jovine, Daniele "Decibel" Bellini, Gianni Conte, Frank Carpentieri, Antonio De Carmine "Principe", Maria Bolognino, Enzo Fischetti, Francesco Mastandrea, Mino Abbacuccio e Luisa Esposito.

A VILLA DOMI L'ATTORE E REGISTA È STATO IL TESTIMONIAL PER L'AIDO DELL'EVENTO DI SOLIDARIETÀ "SINFONIA D'AUTUNNO"

Tartaglia e il nobile gesto della donazione degli organi

«**D**onare gli organi quando subentra la morte cerebrale, non è una deminutio per la propria persona, ma rappresenta un grande atto di generosità verso il prossimo ed un modo nobile per poter continuare a vivere attraverso gli altri», così Eduardo Tartaglia, attore, commediografo, regista, sceneggiatore e protagonista di tanti successi teatrali ed audiovisivi testimonial di "Sinfonia d'autunno", l'evento ideato e promosso da "Maridi Communication" dedicato all'Aido-Associazione italiana donatori organi. Tartaglia, particolarmente vicino al discorso "trapianti", ha raccontato la sua esperienza personale condivisa con la moglie, l'attrice Veronica Mazza, e con la sua famiglia. La manifestazione si è svolta martedì a Villa Domi. Ad aprire la serata, condotta da Maridi Vicedomini i saluti di benvenuto della professoressa Loredana Pulito, presidente Aido Napoli, che ha illustrato gli scopi dell'associazione e le modalità per diventare "donatori". Sempre in linea con il discorso scien-

tifico è intervenuto anche il chirurgo plastico Ivan La Russa, donatore da ben 26 anni, che illustrato le nuove tecniche per sentirsi "belli dentro e fuori". A seguire, ampio spazio alla moda, con in passerella una preview della nuova collezione haute couture di "Eles Couture", dieci abiti, preziosi nei tessuti dal raso al mikado ed allo chiffon in seta, dai tagli perfetti con una tavolozza colori che spazia dal verde smeraldo al basic black all'oro desinato alle grandi soiree suscitando il plauso dell'intera platea. A seguire, i capi per l'Autunno-Inverno 2018-19 della boutique "Il bello delle donne", i capi del maestro pellicciaio Umberto Antonelli, le borse di "Kilesa", gli "sfizi di pizza" della pizzeria "Da Pasqualino", le "dolcezze" di "Maxtris Confetti" e quelle confezionate dal maestro pasticciere Carmine Carrelli e le nuove miscele di "Caffè Kamo". Gran finale con dinner buffet a cura dello chef della casa che ha interpretato piatti tipici della tradizione partenopea con un tocco di nouvelle cuisine.

● Eduardo Tartaglia con Loredana Pulito dell'Aido