

IL PREMIO Il patron Mario Esposito guida la kermesse con semplicità mista a passione, impegno e competenza

Il "Penisola Sorrentina" verso i 25 anni

DI SALVO IAVARONE

A dicembre è calato il sipario sul "Premio Penisola Sorrentina", edizione 2019. Ma si sta già lavorando alla XXV edizione. Una realtà culturale che non deve dimostrare più niente a nessuno. Forte di successi e consenso, che ormai da 24 anni soffiando vento intenso nelle vele di Mario Esposito, patron eccezionale. Con la sua semplicità, mista a passione, impegno e competenza, ha condotto la ventiquattresima edizione con risultati eccellenti.

Mario aveva raccolto il timone dal padre, Arturo Esposito, a cui è intitolata la bella manifestazione. I patrocini di alto profilo (uno su tutti la Presidenza del Consiglio dei Ministri) sono lì a testimoniare le attenzioni delle istituzioni che contano, e che certificano qualità e contenuti. I grandi nomi ospitati in passato compevano il quadro delle referenze: Pippo Baudo, Giancarlo Magalli, Gennaro Sangiuliano. Mario definisce il premio come «un itinerario alla scoperta della realtà, ma anche e soprattutto una presa di coscienza dell'universo di segni, di idee, personaggi che mediano la nostra esperienza della realtà, e quindi dei linguaggi di cui ci serviamo per rifletterla, esprimerla,



comunicarla gli uni agli altri. Per tradurre, insomma, l'esperienza in cultura».

Da questi passaggi si può trarre il senso dell'iniziativa. Ma non è solo questo. Il premio naviga in altri lidi, esportando il saluto della Penisola Sorrentina, ed il messaggio culturale. Pur conservando il radicamento al teatro Delle Rose, inteso come culla di Piano di Sorrento. E quindi possiamo

ritrovare la missione guidata da Mario in Liguria, a Genova, assieme ad una mostra di dipinti; piuttosto che nel profondo Cilento. E poi gli eventi collaterali, "Music Award", il concerto inaugurale degli Stadio, uno dei gruppi più famosi a livello nazionale. Seguono poi i masterclass e la premiazione del concorso per il migliore spot di promozione territoriale "Tramandiamo il futuro". Protagoniste dei due momenti: le scuole della Penisola Sorrentina. Padrino di questo special event è l'attore e regista Michele Placido, impegnato anche nello spettacolo "Serata d'onore", un omaggio alla poesia e alla musica. Infine, il concerto di chiusura, affidato a Lina Sastri. Nel mezzo la serata

centrale, svolta con sala colma in ogni ordine di posto al teatro Delle Rose il 26 ottobre. Tra entusiasmo diffuso, e presenze di ospiti autorevoli, premiati, tra gli altri Luca Barbareschi, Magdi Allam, Danilo Rea, Maurizio Costanzo, Raffaele Lauro, Gino Rivieccio, Sergio Cammariere, Christian De Sica. La venticinquesima edizione 2020 è già in cantiere.

PRIMO CALCIATORE PUTEOLANO CHE ANDÒ IN NAZIONALE

All'indimenticabile Nicola Cassese l'intitolazione del centro sportivo

A Pozzuoli, domani alle ore 16 in occasione del 52° anniversario della scomparsa del grande campione, si terrà la cerimonia di intitolazione del centro sportivo comunale "Nicola Cassese" primo calciatore puteolano a vestire la maglia della Nazionale italiana di calcio. Saranno presenti il sindaco Vincenzo Figliolia, l'assessore Anna Maria Attore, la presidente della Commissione per la Toponomastica Mena d'Orsi e gli altri componenti dell'organismo comunale, oltre ai parenti e agli amici della famiglia dell'indimenticato concittadino. Nicola Cassese visse i momenti di maggiore splendore negli anni Venti del secolo scorso, quando la squadra della Puteolana giocava in Prima Divisione (attuale Serie A) e nella stagione 1921-22 sfiorò la vittoria del titolo nazionale. Negli anni a venire giocò con il Savoia di Torre Annunziata, con la Bagnolese e con il Club Partenopeo e fu in quegli anni che venne convocato dalla Nazionale Centro-Sud. Soprannominato "Excel-

sior" tornò a Pozzuoli come allenatore e, tra gli anni '30, '40 e '50, guidò la squadra granata per ben 7 volte. «Abbiamo scelto questa data per commemorare il giorno della scomparsa del grande calciatore - dichiarano le istituzioni - si spense a Pozzuoli il 29 gennaio del 1968. È passato più di mezzo secolo, ma Nicola Cassese sono in tanti a ricordarlo, soprattutto nel mondo del calcio dov'è tuttora considerato un campione da imitare per le qualità sportive e umane. Condivise la passione per il calcio con gli altri suoi 4 fratelli, tutti e 5 vestirono la maglia della Puteolana. Commemorarlo, oltre ad un piacere, ritengo sia un dovere per la nostra città, è un onore ricordare chi ha dato lustro a Pozzuoli consentendole di entrare nel novero della storia calcistica di tutti i tempi. La commissione proseguirà i lavori con la celebrità e lo zelo di sempre, cercando di valorizzare luoghi e personalità illustri, attentamente accostandoli tra loro».

MISI

APPUNTAMENTO SUL PALCO DEL TEATRO SANITÀ
"La donna più grassa del mondo", luci accese sulla crisi ambientale



Sabato alle ore 21 debutto napoletano, al Nuovo Teatro Sanità, de "La donna più grassa del mondo" (una scena nella foto di Nicolò Degl'Incerti Tocchi) di Emanuele Aldrovandi, con la regia di Angela Ruoizzi. Luca Cattani, Alice Giroladini e Marco Maccieri interpretano i protagonisti di questa storia, nata dall'urgenza di riflettere sul problema della crisi ambientale determinata dal surriscaldamento globale che, nella scrittura di Aldrovandi, si allontana dalle questioni tecniche per concentrarsi e fare luce su quali siano le ragioni che rendono l'uomo contemporaneo così insaziabile e così avido di risorse. Lo spettacolo si avvale delle scene e dei costumi di Alice Benazzi, delle luci di Fabio Bozzetta, ed è una produzione del Centro Teatrale MaMiMò con il sostegno di Soc. Coop.va La Vigna, Coop. La Lucerna s.c.a, More Energy srl. Replica domenica alle ore 18. Una grossa crepa minaccia la sic-

urezza della casa in cui vivono i protagonisti di questa storia, ma solo uno di loro sembra preoccuparsene: è l'uomo del piano di sotto che da mesi tenta di convincere la coppia di vicini a intraprendere i lavori di ristrutturazione. Il problema è che la crepa si trova proprio sotto il divano della Donna più grassa del mondo che pesa quattrocentosessanta chili e non può muoversi. L'unica possibilità per poter intraprendere i lavori sarebbe che il Marito la convincesse a dimagrire, ma la felicità che le procura il cibo è troppo grande perché la donna possa rinunciare. In un'epoca in cui sembra che la nostra società abbia raggiunto il suo massimo grado di benessere, questa commedia, attraverso una cifra grottesca e paradossale, ci induce a riflettere sulla capacità dell'uomo di immaginare un modo alternativo per raggiungere la felicità che non lo condanni all'autodistruzione.

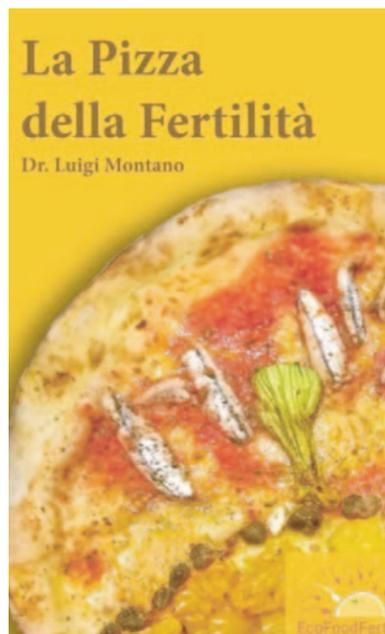
ANNA RUSSOLILLO

IL DOTTOR LUIGI MONTANO PARLA DEL PROGETTO "LA PIZZA DELLA FERTILITÀ"

Liberare il corpo dall'inquinamento

Sedersi a tavola secondo le indicazioni dettate da "EcoFoodFertility". Il progetto che partendo dalla valutazione precoce del rischio salute da danni ambientali, attraverso la valutazione del liquido seminale, ha come obiettivo quello di liberare il corpo da ogni forma di inquinamento, alimentarlo con prodotti privi di pesticidi e contaminanti seguendo le indicazioni della dieta mediterranea. L'obiettivo è quello di recuperare salute, giusto vigore riproduttivo, disintossicando l'organismo e salvaguardando l'ambiente.

A spiegare le basi della ricerca ci pensa l'autore della stessa il dottor Luigi Montano: «Il progetto "EcoFoodFertility" è nato sulle problematiche sanitarie ed ambientali della Terra dei Fuochi per valutare e meglio misurare il rischio biologico che vivono le popolazioni nelle zone ad alto impatto ambientale al fine di avviare concrete e precoci misure di prevenzione primaria e preprimaria. In particolare, in attesa dei tempi lunghi delle bonifiche territoriali, indica strategie individuali per modulare e/o contrastare gli effetti degli inquinanti ambientali attraverso strategie alimentari che sul modello dieta mediterranea contemplino alimenti eubiotici (buoni per la vita), privi di residui di pesticidi, micotossine, contaminanti ambientali di rilievo, ottenuti in particolare da agricoltura biologica e biodinamica».



Ad un progetto così ambizioso non può di certo mancare il cibo che più di tutti rappresenta il made in Italy nel mondo ovvero la pizza. Segreti ed ingredienti per realizzarla e degustarla ottenendone anche i relativi benefici: «Anche la pizza, simbolo dell'italianità nel mondo - spiega il dottor Montano - che abbiamo denominato "Pizza della Fertilità" o "Eubiotica" (www.pizzadellafertilita.it) è composta da farine macinate a pietra biologiche di tipo "1" provenienti da grani antichi e da ingredienti di qualità superiore selezionati per provenienza, ricchezza nutrizionale, capacità antiossidante e detossi-

ficante dalla Rete Eubiotica per la Salute Ambientale (R.e.s.a.) del progetto di "Ricerca EcoFoodFertility". Questa pizza, racchiude in sé il nostro messaggio educativo per un "ecologia della nutrizione" a favore di scelte alimentari "consapevoli" che puntano su qualità, gusto, sostenibilità, salute, aiutando la ricerca scientifica. In fondo nella nostra era, definita dell'Antropocene, dove è riconosciuto l'impatto dell'uomo sul pianeta, è bene favorire tutte le scelte che promuovono una rivoluzione culturale del modo di coltivare, produrre a tutela dell'ambiente, della nostra salute e quella di tutti gli esseri viventi, per cui anche e soprattutto a "tavola" possiamo cambiare il mondo».

"EcoFoodFertility" è il primo studio sistematico a livello internazionale di biomonitoraggio integrato basato, in particolare, sul liquido seminale, quale precoce sensore della qualità ambientale e della salute generale, dove i primi effetti di danno si vedono a partire dagli spermatozoi. Ha dunque un obiettivo di prevenzione primaria per ridurre l'impatto delle patologie cronico-degenerative nell'adulto, ma anche pre primaria per ridurre l'impatto anche alle generazioni future (ridurre gli effetti transgenerazionali dei contaminanti che agiscono sui gameti).