

**L'INIZIATIVA** Nell'ambito delle mission, i soci del club hanno dato un primo contributo alla Comunità di Sant'Egidio

# La solidarietà del Rotary Castel dell'Ovo

«Il momento è difficile, ma bisogna che chi può intervenga prontamente a fornire il suo contributo per potere uscire bene da questa situazione complicata. Il club Rotary Napoli Castel dell'Ovo ha scelto di dare un primo contributo ad una organizzazione, che opera anche sul territorio della nostra regione: la Comunità di Sant'Egidio». A dirlo è il presidente del club Rotary Napoli Castel dell'Ovo, Renato Silvestre. L'iniziativa rientra nella mission del Rotary, una associazione "no profit" che ha come scopo il miglioramento del territorio.

«Abbiamo scelto la Comunità di Sant'Egidio - spiega Silvestre - perché, tra l'altro, acquista medicine, materiale sanitario, generi di prima necessità, cibo che prepara per i soggetti senza fissa dimora e per i poveri. Si preoccupa anche di fare consegne domiciliari per chi ne ha bisogno. Azioni che, in questo momento, sono doppiamente importanti perché fanno da barriera al propagarsi dei contagi. Non



dimentichiamoci, poi, che si approssima la Santa Pasqua». A tal fine il club ha avviato una

sottoscrizione con un versamento iniziale di 5mila euro, aperta a tutti gli altri club rotariani ma anche alle altre associazioni che volessero partecipare. La denominazione precisa è Comunità di Sant'Egidio Acap Napoli onlus, largo Regina Coeli 8 - 80138 Napoli. Iban it82v0200803443000400482192.

Il presidente Silvestre ha ritenuto opportuno precisare che «è corretto, però, che il cittadino sappia che, per una serie di mo-

tivazioni imposte da normative vigenti, anche fare qualche cosa, come, ad esempio, tentare di acquistare dei macchinari sanitari "ventilatori" e/o mascherine e/o impegnarsi a dare un contributo nel settore della raccolta del sangue, comporta autorizzazioni, che frenano tantissimo una serie di valide iniziative umanitarie».

La Comunità plaude alla lodevole iniziativa attraverso un suo componente, il dottor Francesco Dandolo il quale dichiara: «Ringraziamo sentitamente il Rotary Napoli Castel dell'Ovo, che oggi, come in altre occasioni, ci sostiene. Sono giorni difficili per tutti, ma lo sono ancora di più per chi vive in una condizione di povertà ed emarginazione nella nostra città. Come sempre, nel pieno rispetto delle misure per prevenire il contagio di coronavirus, la Comunità di Sant'Egidio continua a essere vicino ai senza dimora, agli anziani poveri, a coloro che sono in difficoltà, nella speranza che prestom si torni alla normalità».

MISI

**DI ANTONELLA ESPOSITO**

## L'emergenza virus narrata in una poesia

La poetessa Antonella

Esposito (nella foto) ha scritto una poesia per questo triste periodo legato all'emergenza del Coronavirus. «Juorne e' malincunia/juorne e' fetenzia/na serpe ca curona/d'o munno e' addivintato o'rre/dinto e ccase/o'popolo 'nzerrato/o'cazzo s'e' scassato/Pure e' puliticante/ddo' rre se mettono appaura/Nun dicono na parola certa/"Mmo' vedimme mmo' facimme"/e ca sfaccimma!/Carna e' maciello/Chesto simme/A' vita nosta nun vale/duje sorde/Campamme a'bbona e' ddiio/A'voglia a te 'ndunucchia/O'rre' e' cchiu'putente/S'ha magna/A povera ggente/E nuje cunzumate e' speranza/'Nce mettimmo paura/e' nun enchiere a'panza.



## APPUNTAMENTO AL CINEMA

di Alessandro Savoia

# Carlo Verdone, maratona di commedie su Prime Video

Per tirarsi su il morale il cinema può essere un buon alleato. E allora mettiamoci comodi sul divano, andiamo su Prime Video e facciamoci una scorpacciata di film con Carlo Verdone (nella foto).

**POSTI IN PIEDI IN PARADISO (2012).** Tre padri separati, Ulisse, Fulvio (Pierfrancesco Favino), e Domenico (Marco Giallini) alle prese con complicazioni economiche e sentimentali che li hanno condotti da stimati professionisti a strampalati coinquilini. Nella loro vita irromperà Gloria, una cardiologa che ha difficoltà a

curare il proprio cuore. Tra lei ed Ulisse nasce fin da subito una particolare sintonia.

**SOTTO LA BUONA STELLA (2014).** Federico è un uomo d'affari che vive con la fidanzata Gemma. I due figli avuti dalla ex moglie sono costretti a vivere con lui dalla morte della madre ma lo detestano. Un socio di Federico viene arrestato dalla Finanza, dopo aver dilapidato tutte le sostanze dei col-



leghi. Gemma lascia Federico. Ed entra in scena Luisa (Paola Cortellesi), una tagliatrice di teste tormentata dai sensi di colpa per il proprio mestiere.

**BENEDETTA**

**FOLLIA (2018).** Guglielmo, uomo di specchiate virtù cristiane, è proprietario di un negozio di articoli religiosi e alta moda per vescovi e cardinali. Sua moglie Lidia (Lucrezia Lante della Rovere), devota consorte da 25 anni,

decide di mollarlo proprio il giorno del loro anniversario di matrimonio, stravolgendo il suo mondo e tutte le sue certezze. A scuoterlo sarà l'arrivo di Luna (Ilenia Pastorelli) nuova, travolgente e improbabile commessa...

**L'ABBIAMO FATTA GROSSA (2016).** Arturo è un investigatore squattrinato che vive a casa della vecchia zia vedova e un po' svanita. Yuri (Antonio Albanese) è un attore di teatro che per il trauma della separazione dalla moglie non riesce più a ricordare le battute in scena. Yuri vuole le prove dell'infedeltà della ex consorte e assume Arturo credendo-

lo un super investigatore. Per errore i due entrano in possesso di una misteriosa valigetta...

**GRANDE, GROSSO E VERDONE (2008).** L'imbranato capofamiglia boy scout alle prese con uno stralunato e cocainomane impresario delle pompe funebri che trasforma il funerale dell'anziana madre in un incubo surreale. Il dispotico e logorroico professore universitario di Storia dell'Arte con più vizi che virtù. Il cafonissimo nuovo ricco, in vacanza con tutta la famiglia nell'esclusivo e ultra-chic albergo San Domenico di Taormina.

## RICETTE E CURIOSITÀ ATTENTI A QUEI DUE

di Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis



# Ecco il gustoso pane casereccio

### INGREDIENTI

#### Per la biga

200 grammi di farina 0 Forti Caputo Maritoba  
90 grammi di acqua fredda  
2 grammi di lievito di birra

#### Per l'impasto

550 grammi di farina 00 di Forza Caputo blu  
300 grammi di acqua per l'autolisi  
100 grammi di acqua per finire impasto  
5 g miele o zucchero semolato  
15 grammi di sale

### PROCEDIMENTO

La mattina prima Preparate la biga mettendo tutti gli

ingredienti nella vasca della planetaria con il gancio e fare girare per 3 minuti lasciando la massa grossolana e non incordata, ponetela in un recipiente largo e spezzatela con le mani, copritela con pellicola leggermente bucata (deve respirare) e lasciatela lievitare-maturare per 20/24 ore a temperatura ambiente 18/20°C.

Dopo la lievitazione risulterà raddoppiata con profumo dolce. La mattina dopo, mezz'ora prima di impastare mettere la farina in autolisi impastandola leggermente con i 300 grammi d'acqua a circa 22°C. Lasciate l'autolisi in una ciotola coperta con pellicola o nella vasca della vostra impastatrice per 30 minuti. Passato il tempo di riposo aggiungere la biga al composto e il miele. Avviamo la macchina a velocità media e facciamo



lavorare qualche minuto e quando ha preso corpo, aggiungere il sale e a poco a poco l'acqua restante (i 100 grammi). Poi aumentiamo la velocità per asciugare l'impasto mantenendo sempre l'incordatura dell'impasto, al termine avremo una massa omogenea ed elastica. Fermate la macchina e sformate l'impasto sul piano di

lavoro, arrotondatelo e mettetelo a lievitare in una ciotola unta d'olio coperto da pellicola per 30 minuti possibilmente al caldo a 25/26°C. Infornate: lasciamo cuocere per altri 30 minuti, e poi giriamo il pane al contrario, con il fondo verso l'alto, lasciando la porta del forno aperta a fessura con l'aiuto di un cucchiaino di legno frapposto nella chiusura. Dopo 12 minuti sforniamo il pane fatto in casa