

L'INIZIATIVA Il conduttore parla del nuovo format che lo vedrà impegnato nelle aziende locali con suo figlio Stefano

Dino Piacenti lancia "We Can Work"

DI **MIMMO SICA**

NAPOLI. Dino Piacenti (nella foto), vulcanico anchorman, ideatore e conduttore di "We Can Dance" e direttore responsabile di "Wed Magazine", per la prima volta nella sua quarantennale carriera ha trovato un ostacolo che è riuscito a fermarlo: il Covid-19. L'inattività, però, è solo temporanea perché la sua mente poliedrica ha creato un nuovo progetto, che diventa operativo fra qualche settimana, che coinvolge anche il "Roma" sia su carta stampata che on line sul web.

«Purtroppo siamo stati i primi a fermarci e saremo gli ultimi a ripartire. Le nostre attività come "We Can Dance", uno dei programmi storici con cui da 30 anni presentiamo discoteche, eventi in teatro, concerti, "Ragazza We Can Dance", il concorso di bellezza che quest'anno avrebbe dovuto festeggiare il suo decimo compleanno, "Good Food", il programma sulla ristorazione, sono in stand by. Ma la mia mente è quella di mio figlio Stefano non sono in "surplace", per usare un



termine ciclistico. Ci siamo inventati "We Can Work".

Che cosa è?

«Un nuovo format social di taglio giornalistico che nasce come costola di "We Can Dance". Insieme a Stefano andremo con la troupe televisiva nelle sedi delle piccole e medie imprese del nostro territorio. Intervisteremo i titolari per farci dire come hanno vissuto l'emergenza Covid-19, come stanno vivendo e come intendono organizzarsi per il "day after", anche in funzione dei contributi previsti dal governo e dalla Regione Campania. Praticamente vado a sostenere queste aziende,

dando loro voce e costituendo per esse un faro di visibilità e, perché no, anche di pubblicità attraverso i canali televisivi che utilizziamo da sempre, e sono tanti».

Vi avvarrete anche della collaborazione di esperti del settore?

«Alle nostre spalle c'è una squadra di commercialisti, di aziendalisti, di esperti di riconversione, programmazione e pianificazione aziendale ai quali gireremo domande e quesiti che formuleranno i nostri intervistati».

In che modo il "Roma" è coinvolto in questa sua iniziativa?

«Da anni il più antico quotidiano del nostro Meridione è la voce ufficiale dei nostri format. Anche in questa occasione abbiamo chiesto al direttore Antonio Sasso di farci da cassa di risonanza».

Come?

«Invieremo al giornale i link dei servizi e delle interviste che manderemo sulla nostra piattaforma televisiva perché vengano utilizzate sul sito web del "Roma" e anche per articoli su carta stampata».

Quando partirà questo format?

«Entro la fine di maggio».

IN COLLEGAMENTO CON LA VENIER SU RAIUNO

Alessandro Siani a "Domenica In" parlerà della crisi dello spettacolo

ROMA. La 34ª puntata di "Domenica In", in onda oggi alle ore 14 su Raiuno, in diretta dagli studi "Fabrizio Frizzi" di Roma e condotta da Mara Venier, avrà come protagonisti tanti amici ed ospiti in collegamento.

La puntata si aprirà con il noto chef Gennaro Esposito che farà scoprire la sua personale e rinomata ricetta per il "gateau di patate". Poi sarà la volta di Pupo, che ripercorrerà la sua lunga carriera accennando al pianoforte alcuni suoi grandi



successi. Claudio Amendola, invece, racconterà come sta superando questo periodo di quarantena, mentre Fabio Rovazzi in collegamento da Milano darà qualche anticipazione su alcune novità artistiche che

lo riguardano. Alessandro Siani (nella foto), in collegamento da Napoli, parlerà di come il mondo del cinema e dello spettacolo stia provando faticosamente a riorganizzarsi dopo lo stop a causa dell'emergenza Coronavirus.

INTERVERRANNO ANCHE BERTOLINI E PAOLANTONI

Gigi D'Alessio ospite di Francesca Fialdini nel pomeriggio a "Da noi... A ruota libera"

ROMA. Nel nuovo appuntamento con "Da noi... A ruota libera" - in onda oggi alle ore 17.35 su Raiuno - Francesca Fialdini ospiterà Gigi D'Alessio (nella foto), la scrittrice Barbara Alberti e l'attore Giorgio Tirabassi. Nel corso della puntata, interverranno anche Enrico Bertolino da Milano e Francesco Paolantoni da Napoli per raccontare con ironia le principali differenze riscontrate nelle due città in questi mesi di chiusura. E, ancora, uno dei volti più iconici del giornalismo italiano, Maria Concetta Mattei. Protagonisti, infine, anche il dottor Pierdante Piccioni la cui storia ha ispirato la fiction di successo Rai "Doc-Nelle tue mani"; l'imprenditrice Giannola No-



nino, esempio di determinazione e tenacia che ha sempre ritenuto fondamentale il contributo delle donne nel mondo del lavoro; e una coppia di promessi sposi, Denise e Giuseppe, che ha deciso di vivere separatamente questo periodo di lockdown.

I NUMEROSI EVENTI ORGANIZZATI DALL'ARTISTA PASQUALE DELLA MONACO

Cultura, tanti incontri sul Monte Echia

NAPOLI. Risplende di musica il faro della cultura sulla collina di Monte Echia prima del blackout causato dal Covid-19. Ad accendere la fiamma è ancora Pasquale della Monaco (nella foto) che dal 1970 ad oggi promuove incontri tra giovani artisti e maestri alla ricerca di quell'osmosi tra esperienza e forza vitale che spinge in avanti ogni ricerca. Un tributo alla giovane orchestra Chambercelli diretta dal maestro Nicola Capano, con Aurelio Bertucci alla sezione violoncelli, Franco Cardaropoli e alle percussioni e il compositore Matteo Cocca.

L'orchestra ha regalato emozioni profonde agli spettatori della Casa d'Arte di della Monaco che ha conferito, per merito e per stimolo,



lo, il Premio Jacopo Napoli Scarpetta ai giovani musicisti e ai maestri.

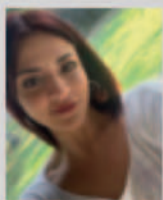
Ma la serata è stata anche l'occasione per rinnovare un'altra delle tradizioni che da 50 anni fanno parte del Centro di Della Monaco: l'incontro con le culture straniere presenti a Napoli. Premiato quindi anche il nuovo console generale di Francia Laurent Burin des Rozières, con il riconoscimento dedicato a Lamont Young progettista della sede del consolato e dell'Istituto di Cultura Francese di Napoli e di Villa Ebe sulla collina di Monte Echia. A concludere la kermesse il "Premio Vulcano Metropolitano" all'avvocato Enrico Tuccillo da sempre ambasciatore nel mondo dello spirito di accoglienza e di amore che rendono Napoli città unica e inimitabile.

MISI

**IL BERE
CONSAPEVOLE**

La marmellata... da bere

a cura di
Sara De Marco



Vi siete mai chiesti chi ha inventato la marmellata? Forse no... Infatti tendiamo a dare per scontato le cose che usiamo quotidianamente ma sorprenderà sapere che le sue origini sono alquanto bizzarre e ancora più interessante è come nel 2009 diventò una vera e propria tendenza!

Secondo alcune leggende l'invenzione della marmellata viene attribuita a Caterina d'Aragona che, dopo essersi sposata con il re d'Inghilterra Enrico VIII, escogitò un modo per conservare il più a lungo possibile il sapore e il profumo dei frutti della sua Spagna, creando così la prima marmellata di arance. In altri racconti la regina Maria de' Medici, indebolita per via di una forte carenza di vitamine, mandò i suoi uomini a raccogliere le arance siciliane. Per conservarle al meglio durante la lunga strada di ritorno verso la Francia, vennero trasformate in una salsa molto densa. Sulle casse per il trasporto veniva scritto "Por Maire ammalate" ("Per Maria ammalata"), formula che si è poi trasformata in "marmelade".

Sappiamo bene come questa purea sia diventata di uso comune, ma nel 2009 si è trasformata in una vera e propria ispirazione: a Napoli alcuni barman di bar e hotel prestigiosi presentarono al pubblico dei

cocktail a base di marmellata. L'idea inizialmente destò perplessità, l'abbinamento è molto rischioso e le quantità devono essere studiate attentamente, ma se ben bilanciate, il risultato è eccezionale.

Tra le barlady della città partenopea, Miriana Metallì ripropone l'uso della marmellata per la preparazione di un long drink fresco, da bere prima o dopo cena e soprattutto facile da fare in casa: il Roy.

In un bicchiere mettere un cucchiaino di marmellata di limoni e un lime tagliato a cubetti e pestare il tutto. Aggiungere 60 ml di gin, il ghiaccio e completare con acqua frizzante. Come decorazione un rametto di rosmarino.

Se preferite una versione più intrigante aggiungere 5 ml di succo di pera e sostituire l'acqua frizzante con del prosecco.

Nella ricetta la marmellata usata è a base di limone, potete provare a sostituirla con altri agrumi, arance o mandarini, otterrete un gusto diverso, quindi attenzione alle dosi e alle combinazioni.

Insomma, nella preparazione dei cocktail ci vuole studio e creatività ma soprattutto sperimentazione... Divertitevi a provare diversi abbinamenti ma ricordate che il nostro fegato impiega un'ora per smaltire 7 gr di alcol. Bevete con moderazione.