

L'EDIZIONE 2020 La kermesse ideata da Rosario Bianco che assegna i riconoscimenti della rivista "L'Espresso Napoletano"

Torna il "Premio Napoli c'è"

DI TERESA MORI

Il "Premio Napoli c'è" non si ferma e, per far fronte all'impossibilità di organizzare la serata di premiazione in presenza, si converte in evento online. Una diretta streaming, in programma giovedì alle ore 19 sulle pagine Facebook Espresso Napoletano e Rogiosi Editore. Non mancherà la presenza del cardinale Crescenzo Sepe, amico del "Premio Napoli c'è" da sempre.

Nonostante la location virtuale, il premio assegnato dalla rivista "L'Espresso Napoletano" mantiene immutato il suo spessore culturale e, come ogni anno, da quando è stato ideato da Rosario Bianco, patron di Rogiosi Editore, si propone di premiare tutti i napoletani che, attraverso la loro opera personale e/o associativa, promuovono con orgoglio e fierezza i valori civili più alti e si fanno rappresentanti nel mondo intero della napoletanità più bella. La conduzione sarà affidata a Gigi & Ross. Tutti i premiati saranno virtualmente presenti e si collegheranno con i conduttori per ricevere idealmente l'esclusiva scultura realizzata dall'artista Lello Esposito, che l'organizzazione avrà già provveduto a far recapitare a ognuno di loro.

«Sarà sicuramente un'edizione diversa dalle altre - ha dichiarato



Rosario Bianco, patron di Rogiosi Editore

il patron del premio, Rosario Bianco - ma era doveroso dare un segnale, confermare questo appuntamento annuale. "Napoli c'è" non è un concetto astratto, non è una frase banale... Questo premio significa che Napoli c'è davvero! Che esiste e resiste, anche nelle difficoltà, e vuole far vedere al mondo anche i suoi volti migliori».

Resta inalterata, quindi, l'identità del premio e la sua mission di valorizzare quelle figure professionali, umane e artistiche che fanno sentire Napoli presente nel mondo, e che hanno, consapevolmente o meno, preso l'impe-

gno di esaltare ciò che di meglio ha da offrire questa città.

Con queste motivazioni verranno premiati l'artista Nino D'Angelo, lo chef Alfonso Iaccarino, l'imprenditore Maurizio Marinella, il presidente dell'Ordine dei Dottori Commercialisti di Napoli Vincenzo Moretta, lo speaker Gianni Simioli, il direttore sanitario dello Spallanzani Francesco Vaia, il direttore dell'Apple Academy Giorgio Ventre, il direttore di Città della Scienza Riccardo Villari. Premiata anche la trasmissione del morning time di Canale 9 "Martina Nove".

IL LAVORO DISCOGRAFICO DI LIBERA VELO

"Sguarrona", l'uscita in vinile di un prodotto bello da sentire

Anticipato dagli ottimi singoli e video "Malata immaginaria" e "Cricche", Libera Velo (nella foto) dà alle stampe "A Sguarrona" (per le label MastU), la cui uscita in vinile è fissata per il 18 dicembre.



Fin dal primo ascolto, "Sguarrona" è un disco esatto nell'equilibrio tra denuncia sociale, intimismo e fruibilità, caratteristiche che si riverberano sia nella musica che nelle liriche capaci, al contempo, di essere tanto ironiche quanto impegnate, portando così puntualmente a segno un colpo teso a smuovere coscienze e a indurre, con apparente leggerezza, in riflessione l'ascoltatore. «La satira viene dalle mie esperienze di Attivismo - dichiara Libera Velo - ma anche dall'amore che ho sempre avuto sia per la Letteratura quanto per il rock 'n roll! Sguarrona è una satira, ha le corna di bufala, come la vedrete ritratta nella copertina del mio disco dalla bravissima illustratrice e tatuatri-

ce "corallina" di Torre del Greco, paese del corallo Mariarita Renatti. La genesi è stata lunga ma divisa in fasi; la fase autoriale è stata rapida e da raptus, direi, perché le canzoni le ho scritte tutte in una settimana nella quale ero molto ispirata,

nella testa mi girava un suono napoletano/caraibico, fatto di limbo, calipso e steel drum. Poi ho avuto delle difficoltà operative per la realizzazione della preproduzione che si sono risolte con l'alleanza fondamentale di Luigi Scialdone, col quale ho coprodotto artisticamente il concept album».

E a ben vedere e sentire "Sguarrona" ha in seno nomi noti della musica. Oltre a Luigi Scialdone, hanno collaborato al disco Maurizio Capone, Andrea De Fazio, Peppe Sabbatino, Marcello Giannini, Antonio Alfano, Giosuè Perina, Ciro Riccardi, Pietro Santangelo, Mario Tammaro, Giuseppe Giroffi, Dub Marta, Silvia Fasciano e Isabella Parmiciano.

MARCO SICA

IL NUOVO SERVIZIO DELL'AZIENDA CHE PUNTA AL DIGITALE

L'innovativa App di Amodio

Facile, accessibile gratuitamente da tutti gli smartphone e semplice da utilizzare, la App Amodio vuol essere un nuovo servizio dell'azienda per i propri clienti: uno strumento per conoscere offerte e novità, per consultare la mappa dei negozi e individuare quello più vicino, per raccogliere punti e bonus spesa. Con il nuovo sito Internet, la App mobile e presto con la piattaforma per la spesa online, Amodio punta decisamente al digitale in linea con la mission aziendale che va nella direzione della modernizzazione e della sostenibilità ambientale. Sulla App sarà infatti consultabile fa-

cilmente il magazine con tutte le offerte mensili, si potrà gestire comodamente la propria "Carta oro". «Il digitale ci consente di ridurre drasticamente la stampa e la distribuzione del nostro magazine cartaceo, di essere sempre presenti e più performanti con la nostra clientela con offerte e novità a portata di smartphone. Attraverso la App gli utenti saranno informati in tempo reale sulle promozioni disponibili in tutti i negozi, potranno visualizzare in ogni momento la propria carta fedeltà con il saldo punti e i bonus accumulati», spiega Fausto Amodio, Ad del gruppo Amodio.

NOVITÀ DELLA STORICA FABBRICA DI CIOCCOLATO GAY-ODIN

Arriva il "Panettone Foresta"

Il Natale è già arrivato nella storica fabbrica del cioccolato Gay-Odin: gli artigiani sono già alacremente all'opera e il criollo, l'antica e preziosa varietà di cacao che da sempre caratterizza la produzione della fabbrica, è in lavorazione. Prodotto di punta della stagione natalizia è il "Panettone Foresta" (nella foto) che deve il suo nome al celebre cioccolato Foresta, brevetto esclusivo Gay-Odin. Due diverse consistenze rendono speciale questo lievitato: dentro un impasto poroso, uniforme e ben sviluppato, fuo-



ri un mantello di delicati rami di cioccolato fondente o al latte. Ma a renderlo unico è soprattutto la lunga e lenta lavorazione delle fave di cacao, realizzata ancora oggi a mano, per dare vita a vaporosi sbuffi di cioccolato che, stretti tra loro, assumono la forma di rami intrecciati proprio come quelli di un albero. Per gli amanti del pandoro, Gay-Odin propone anche il pandoro ripieno di gocce di cioccolato Foresta rifinito con piccole perle di cacao che apportano all'impasto un sapore caldo e intrigante.

IVPC
ENERGIA 4.0

**RICERCA AGENTI
DI COMMERCIO
PLURIMANDATARI**

NEL SETTORE DELLA VENDITA DEI SERVIZI DI **ENERGIA E GAS**
CAMPANIA, BASILICATA, CALABRIA, MOLISE E PUGLIA.

INVIARE CV IN FORMATO EUROPEO CON AUTORIZZAZIONE
AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI A: **UFFICIO.COMMERCIALE@IVPC.COM**