

L'EVENTO Ripartito il concorso ideato da Stefano e Dino Piacenti: tappa di successo da "Officina Napoletana"

Ragazza Wcd, bellezze in passerella

NAPOLI. «Ma che belle che siete» afferma Dino Piacenti dando inizio alla seconda tappa del Concorso Ragazza We Can Dance, nella location della pizzeria e paninoteca "Officina Napoletana" a Via Nullo 46, Giugliano. «Dopo un anno e mezzo di stop e due lockdown si è iniziato di nuovo alla grande con Villa Diamante a Via Manzoni e adesso alla "Officina Napoletana" grazie al supporto di Partners che hanno creduto in questo progetto ideato da Stefano e presentato da me, e questa volta abbiamo anche 10 elementi in giuria e ne basterebbero altri due per avere una squadra di pallone completa insieme all'allenatore»: le parole di Dino Piacenti introducono con enfasi l'evento con la musica del dj Rosario Prince Laudando e il pieno rispetto delle regole di sicurezza dovute al covid e consistenti in mascherine, distanziamento e serata a inviti, con l'illustre giuria composta da Nicola Pirozzi, sindaco della città di Giugliano in Campania; Pezzullo Francesco, Titolare biscottificio Pezzullo; Luigi Di Nardo, titolare Dm Assicampania Assicurazioni; Vitale Ada, responsabile commerciale Engel rivenditore Italia Hell energy drink; Bruno Russo, giornalista; Raffaele Cataneo, titolare azienda We Trade Royal Led; Ciro Florio, makeup stylist; Myriam Rea, responsabile azienda Techmade; Angelo Sorge, responsabile Day Surgery di Chirurgia Generale-Ospedale San Giovanni Bosco a Napoli; Antonio Mallardo, Missione Mulaghi. Dopo l'antipastino della passerella delle concorrenti, arriva il primo ospite d'eccezione: Monica Sarnelli (nella foto con Dino Piacenti) "Che crea una atmosfera anche in pochi metri quadri". Monica però ha una sorpresa per tutti: la figlia Francesca Andreano che afferma «Un supporto artistico fatto della medesima passione per il canto. Adesso abbiamo fatto una canzone assieme, "E femmine" dedicata all'universo femminile, e poi si vedrà». Così la prima esibizione del suo inedito, raccoglie tanti ap-



plausi, con una espressività vincente da parte di Francesca di rap della seconda generazione. Ma si poteva fare andare Monica così? Ne segue l'esibizione di "Chesta sera", un brano sempre molto richiesto dal pubblico. L'8 Agosto la Sarnelli sarà al Teatro Agorà Scarlatti presso i Salesiani mentre oggi registrerà per il 25 agosto il programma "Leggerissima Estate" con un omaggio a Pino Daniele "I so pazzo". E proprio questo brano conclude tra gli applausi la sua graditissima ospitata. Una ulteriore sfilata delle ra-

gazza con gli abiti di Aké, e subito parte l'ultima votazione e sommatoria finale da parte della giuria che doveva esprimere un voto da 1 a 5 per la bellezza, il portamento, la dizione e l'eleganza delle concorrenti. Dopo una ironica sfilata della selezionatrice Nancy d'Anna con Dino Piacenti, è la volta del secondo ospite, Francesco Cicchella, di 32 anni, che imita, canta e sa fare tutto come afferma lo stesso Dino. Francesco infatti ha mimato il mitico Troisi nei suoi due aspetti, quello della fama nello

spettacolo ormai raggiunta e quello degli esordi ove era più raggomitolato nel suo verbo esilarante. Francesco è un ragazzo in gamba e dal 15 settembre sarà nel cast del nuovo varietà "Honolulu" su Rai 1. Alla fine Ciro Florio è stato chiamato a parlare della moda attuale delle acconciature ed ha affermato: "Adesso concepiamo la moda che viene dal web per forza di cose; quindi il trend si basa su parametri irreali anche se alla fine resta vincente quel trucco minimal che tende a valorizzare ciò che già c'è. "Cenerento-

la 24" è il suo programma che andrà in onda a Gennaio su Real Time Tv. Vincitrice di tappa Martina Solferino, seconda Angela Chianese, al terzo posto si è classificata Justine De Angelis. Gli sponsor che hanno permesso tutto questo sono: Main Sponsor: Msc Crociere; Techmade; Ake; Engel Distribuzione Italia Hell; Dm Assicampania Assicurazioni; B-Rent; Impero Couture; Euronics Gruppo Tufano; Prezioso Casa. Official Sponsor Sono We Trade Royal Led; Pezzullo Biscottificio; Ranieri Pasticcerie; Caffè Diamante; Officina Napoletana; Officina Napoletana 2.0; Officine Ottiche Group. Technical Sponsor sono Ciro Florio Make Up; Aletta Stands; Go Food Community; Wcd Communication; Party Music World. Infine I Media Sponsor Sono Crc Targato Italia; Radio Punto Nuovo; Quotidiano Roma; We Can Dance; 298tv; Wcd Magazien; Wcd Event Media Group. La prossima tappa si svolgerà martedì 10 agosto all'Hotel Sinuessa Terme Wedding alla Via Domiziana km 14600 località Vagnole, Mondragone. **BR**

STASERA ALLE 19 È IN PROGRAMMA LO SPETTACOLO "SEVEN DAYS WALKING"

Il piano di Einaudi nel Cilento

NAPOLI. Ludovico Einaudi dalle ore 19 dal vivo nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, presso Pianoro di Ciolandrea - Comune di San Giovanni a Piro (Sa). Lo spettacolo è intitolato "Seven Days Walking" (Sette giorni di cammino), un progetto musicale che consiste in un insieme di 7 album pubblicati con cadenza mensile per sette mesi consecutivi, dal 15 marzo 2019 fino al 20 settembre 2019. Con Ludovico Einaudi, Federico Mecozzi al violino e alla viola e Redi Hasa al violoncello. «Seven days walking, sette giorni di cammino nati durante una serie di passeggiate nella neve, in

un paesaggio quasi interiore, tra movimento e riflessione. I sette giorni sono poi diventati settecento, durante i quali mi sono immerso in altri paesaggi, interiori e non, mentre fuori la natura rifulge senza il peso della nostra incessante presenza - dichiara Ludovico Einaudi - In questa estate in cui tutto vuole ricominciare, l'augurio è che ci sia una maggior consapevolezza nella nostra relazione con il mondo vivente che ci ospita. Per questo ho pensato di riportare la mia musica in luoghi naturali, parchi, riserve, valli, laghi e altipiani, raggiungibili solo a piedi, all'alba, al tramonto, sotto cieli stellati. È un invito a

camminare insieme, a fondere l'esperienza musicale con il paesaggio naturale, a camminare stando attenti a non danneggiare il terreno che sostiene i nostri passi». Il pianista torinese, quindi, con un tour estivo, riporterà la sua musica nella natura incontaminata d'Italia con una serie di concerti immersi nello scenario emozionante di parchi nazionali, riserve naturali, calette, valli, laghi e altipiani incontaminati, raggiungibili solo a piedi, all'alba, al tramonto, sotto cieli stellati. Un invito a fondere l'esperienza musicale con il paesaggio naturale. E così, tra le sedici tappe italiane,



Einaudi si esibirà su una terrazza naturale a 450 metri di altezza a picco sul mare che affaccia sul Golfo di Policastro direttamente sull'area marina protetta degli Infreschi e della Masseta. Sotto, il borgo marinaro di Scario e con in lontananza la costa calabra, il Cristo di Maratea e le isole Eolie. Alle spalle il massiccio del monte Bulgheria una delle vette più alte della Campania.

MARCO SICA

IL CRITICO BUONGUSTAIO "Sciuè", i fratelli De Luca nel segno del padre

a cura di Giuseppe Giorgio



Una strada in salita e piena di sacrifici quella tracciata dall'indimenticabile Mauro De Luca. Un percorso passionale ed emozionante interrotto bruscamente e anzitempo dal maledetto Covid, che oggi, nel suo stesso nome, continua grazie ai figli Giuseppe e Marco. "Sciuè Il Panino Vesuviano", l'apprezzata paninoteca di Pomigliano d'Arco prosegue con la sua marcia e dopo il riconoscimento giunto dal Gambero Rosso come "miglior Street Food della Campania", vede i giovani fratelli De Luca fare tesoro del titolo di Campioni regionali del cibo on the road per la guida Street Food 2022. Ed è con queste

premesse che il popolare locale, primo loft burger in Italia, noto per la produzione propria di panini e buns e hamburger selezionati, trova negli eredi del grande "Mauro Sciuè" un nuovo motivo di rilancio nel segno della qualità. Con un menù vario e ricco di gusto e con una serie di perfetti abbinamenti con birre artigianali e selezionate etichette tra cui lo spumante brut metodo classico Alessio Brandolini e il Montepulciano d'Abruzzo dell'azienda Valle Reale, "Sciuè Il Panino Vesuviano" insiste sulla strada del successo facendo il suo ingresso sulle principali guide italiane come la Street Food 2022 del Gambero Rosso, il Mangia&Bevi de Il Mattino, la Guida ai Sapori e ai piaceri della Campania de La

Repubblica e la guida AIC con il massimo del punteggio. Prescelta per rappresentare la Campania nell'Accademia del Panino Italiano, la paninoteca di Pomigliano d'Arco, durante la sua attività ha anche stretto numerose collaborazioni con diversi chef stellati, ha partecipato al programma "Ricette all'Italiana" di Rete 4 ed è stata la prima hamburgeria in Campania ad entrare nell'Alleanza dei cuochi e pizzaioli Slow Food. Da "Sciuè" tutto ha lo stile del grande ristorante a partire dalle specialità preparate con estro e dai prodotti di prima scelta capaci di raccontare il territorio vesuviano attraverso le varie stagioni. Con una location che si ispira ai loft newyorkesi, oggi con Giuseppe, specializzato nella



panificazione e Marco attento alla sala e agli abbinamenti con birre artigianali e vini, "Sciuè" tra tartare di manzo, frittatine stagionali come la "summer" 2021, hamburger ed entrecote di frisona, sembra regalare al cliente quanto raccolto in lunghi anni di gavetta ed esperienza.