

EDITORIA Lo scrittore ed avvocato Gianlivio Fasciano ha dato alle stampe "La promessa-Un Pastore, la guerra, un amore"

Una storia umana intima e profonda

DI **MIMMO SICA**

"Tenevo il pensiero fisso a quella cosa che proprio non riuscivo a capire della vita. Che volevo fare il pastore, ma non mi veniva fatta. Epperò mi riusciva il resto".

Nell'ondivago destino che l'esistenza assegna a ognuno di noi e nella costante incostanza tra ciò che vorremmo essere e fare e ciò che gli accidenti, nostro malgrado, ci impongono in "pensieri, opere e omissioni", Gianlivio Fasciano (nella foto) ha dato alle stampe il suo ultimo romanzo "La promessa-Un Pastore, la guerra, un amore" (edito per Iod Edizioni, per la collana "Cronisti scalzi" dedicata alla memoria di Giancarlo Siani). Con una scrittura al contempo fluida, snella e perfettamente bilanciata tra narrativa e poetica ("Ma belle della stessa forma della poesia che teneva nella sacca"), lo scrittore e avvocato Fasciano consegna un'intima e profonda storia umana e familiare capace di essere tanto personale quanto universale.

La vita di Romolo Di Meo, pastore di un paesino del meridione italiano, costretto a partire soldato per la seconda guerra mondiale, la sua promessa e la sua capacità di amare segnano con empa-

tia e con forza

espressiva ed emotiva, tanto le pagine del libro quanto l'animo del lettore... "E come si fa a prendere in braccio una figlia? Io non lo sapevo. La guardavo e guardavo mia moglie, arroventato dal dolore e dalla



compassione e dalla voglia di passarmela tra le mani grosse, che avevano fatto tutto quello che sa-

pete e che non riuscivano ad abbracciare una figlia". Quando lo intervistammo per la rubrica "I Personaggi del Roma" ci disse che «Nello sport, nella politica, nell'associazionismo, nel diritto, così come nella letteratura, il dissenso era un modo per uscire dalla provincia, per trovare delle verità. Fu allora che decisi di seguire le passioni, di voler osservare, commentare, capire i segreti che celano i rapporti contrapposti. All'epoca ero un pastorello che saliva e scendeva dalle montagne. Capii da subito che di quei

pascoli mi sarebbe rimasto solo il piacere della solitudine».

Aggiunse, poi che l'altra sua passione, la letteratura, è «una gatta che fa le fusa, ma non si fa acciappare. Mi ha insegnato a saper leggere, così come ad usare la fantasia. Insomma, è riuscita a farmi diventare altro nel profondo. Alimenta i processi, le discussioni, ogni intesa, ogni revisione. Grazie alla letteratura riesco a prendermi gioco di me». Sicuramente l'avvocato-scrittore Gianlivio Fasciano è una bella persona!

RIFLETTORI PUNTATI SUL TOUR ENOLOGICO E SUL SOULPLACE FILM FESTIVAL

Il borgo di Albori torna protagonista

Dopo la partecipazione alla trasmissione di Raitre, "Il borgo dei borghi", che ha visto Albori tra i partecipanti alla edizione 2021, una nuova vetrina si apre sul nostro piccolo borgo. Valica e Ecce Italia organizzatori del tour enologico, promosso dai "I Borghi più belli d'Italia", hanno scelto Albori-Vietri sul Mare come una delle tappe de loro tour. L'evento che prolunga una fortunata stagione turistica, ha suscitato grande interesse tra le istituzioni locali che



da subito hanno aderito per una migliore riuscita della manifestazione. Tante sono le cantine

partecipanti, grandi e piccole che ci faranno gustare tre giornate all'insegna del buon vino e del buon vivere tra i calici e i profumi delle loro produzioni, su scenari mozzafiato veri e "piccoli avamposti di paradiso". Da non perdere poi il 16 settembre, presso la chiesa di Santa Margherita, la prima edizione di "Albori Soulplace Film Festival". Durante l'evento è possibile visitare la mostra di arte contemporanea "Je suis... Ousia" di Anna D'Elia.

L'APPUNTAMENTO

Uno yacht party al largo di Sorrento

Yacht party di fine estate sul "Patrizia", il motoyacht della Nlg-Navigazione Libera del Golfo che stasera sarà in rada per una fantastica serata danzante. Distacco dalla banchina alle ore 21.30 e rientro alle 3.15 ma, sarà attivo un servizio di battellaggio che permetterà agli ospiti di arrivare e andar via a loro piacimento. Una vera e propria discoteca sul mare davanti all'incontornabile scenario della costa sorrentina.

PROSEGUE CON SUCCESSO LA SESTA EDIZIONE DELLA KERMESSE IDEATA ED ORGANIZZATA DALL'ESPERTO PRESENTATORE

"Music Pizza Show", nuovo appuntamento con Enzo Calabrese

Ancora qualche settimana prima dell'assegnazione dei premi speciali "La Fiammante", "Latticini Orchidea" e del "Premio alla memoria Gennaro Giustiniani", grande maestro pizzaiolo.

Con la cerimonia di premiazione, prevista per il 19 settembre, si concluderà la sesta edizione del "Music Pizza Show 2022", rassegna ideata e organizzata dall'esperto presentatore delle grandi passerelle del mondo-pizza Enzo Calabrese (nella foto con Sergio Miccù) e promossa dal quotidiano "Roma".

I premi saranno consegnati da "Villa Domi Ricevimenti" di Domenico Contessa, dalla "Regal sport" di Carlo Forte e da "Ciro Gillini Gioielli" ai 16 Pizzaiuoli partecipanti alla kermesse. Conosciamo ora i nomi e le ultime proposte dei primi 8 pizza-

iuoli premiati. **Ciro Magnetti**, titolare della sua pizzeria a Villarricca presenta la "Napoli prima e dopo" con crema di friarielli, salciccia, provola e all'uscita tarallo, sugna e pepe, sbriciolato; invece, **Raffaele Dionisi**, titolare della sua nuova pizzeria "Olio e Pomodoro Doc" a Melito di Napoli propone il "Saltimbocca Fritto", passato per prima in friggitrice, poi condito con cicoli, ricotta, provola, pomodoro, pepe e basilico e poi in forno con una crosta di Parmigiano Reggiano. Lo chef **Giovanni Capuozzo** e suo figlio **Crescenzo** del "Piccantino" a Quarto Flegreo consigliano la "Pizza al pesto", con mozzarella, tonno e pesto; mentre, **Enzo e Lello Giustiniani** titolari di "Capatosta" a Recale (Caserta) presentano la "Nerano", con fonduta di provolone, provola di Agerola, zucchine fritte,

olio evo e scaglie di formaggio.

Il titolare di "Lucignolo Bellapizza" a Napoli, **Pino Celio**, insieme con la sua famiglia, propone la "Pizza caponata", disco pizza fritto ripassato al forno con foro centrale dove si adagia a crudo la scarola riccia, bufala da 150 grammi, polpo tagliato a pezzetti, pomodoro all'insalata, olive verdi e nere, acciughe di Cetara, menta e lime.

Valentino Libro, titolare dei "Libro's" di Aversa e Marano di Napoli, coadiuvato dal suo stretto collaboratore il campione **Francesco Esposito**, propone la "Pizza Yod" con cornicione ripieno di crema pistacchio e provola, al centro salsiccia, provola affumicata e all'uscita granella di pistacchio e olio evo.



Gennaro Galeotafoire, titolare dei locali "Pizza e fritti" a Nola e Marcanise presenta di nuovo "La frittatina", che sta riscuotendo un grande successo, con spaghetti, aglio, olio e peperoncino con crema di limone, prezzemolo e con un cuore di noci al centro **Michele Cuomo**, titolare di "Cerasé" a Vico Equense, presenta "La Vico", con una dedica speciale alla sua città, con fior di latte vicano, noci, provolone del Monaco, fichi locali e olio evo

Ultima proposta anche dal manager esperto di caffè **Walter Wurzbürger** che consiglia di bere il "Mali", espresso della Kremoso top Arabica, schiuma di latte freddo e Malibù, liquore al gusto di cocco.

Al "Music Pizza Show" hanno collaborato "Caputo la farina di Napoli", "Latticini Orchidea" del gruppo Marello, "La Fiammante", storica azienda conserviera, (ceo Francesco Franzese), "Izzo napoletano, premiati forni elettrici", "Gimetal", attrezzature tecniche per pizzerie, "Spuma Spritz" di "Cantine Mediterranee", "Caldo Pellet" legna da ardere di Angelo Coppola e "Flat Sport" per il Palaveliero di San Giorgio a Cremano.



Cremazioni, l'impianto di Domicella

Situato poco dopo Nola, occupa un'area adiacente al cimitero comunale, con una superficie di oltre mille metri quadri
Entrato in funzione alla metà di maggio 2014 l'impianto crematorio di Domicella lavora con professionalità e competenza assistendo la clientela nel triste momento del dolore. È il rituale più seguito nel mondo, pienamente accettato anche dalla Chiesa Cattolica. L'impianto è dotato di un ufficio informazioni e accoglienza, sale del commiato, con ampio parcheggio esterno e sala ristoro. Per l'utilizzo della sala del commiato non sono previsti costi aggiuntivi. Nelle sale sono stati inseriti dei monitor per consentire ai familiari la visione delle varie fasi della cremazione. L'impianto inoltre è anche dotato di celle frigorifero per la conservazione delle salme nel caso in cui non fosse possibile procedere immediatamente alla cremazione. L'impianto è sempre attivo, 365 giorni l'anno, grazie alla dedizione ed alla disponibilità del personale e dell'amministratore. L'impianto dall'apertura non ha mai avuto un giorno di fermo. Da sempre la "Domicella Srl", prima in Campania, offre anche il servizio gratuito di cremazione certificata, consistente nella apposizione di una doppia medaglia a forma di cuore, in acciaio puro, identificativa del feretro della quale una parte viene consegnata ai familiari ed un'altra accompagna il feretro nel processo di cremazione.