

MUSICA Il rocker ha presentato, con il sindaco Luigi de Magistris, il progetto che coinvolgerà undici ragazzi

Pelù promotore per i giovani napoletani

DI CARLO FERRAJUOLO

Piero Pelù (al centro nella foto di Pietro Previti), leader della rock band Litfiba e il Comune di Napoli uniti per un progetto per i giovani. L'iniziativa è stata ideata e promossa dal rocker e voluto dal Sindaco della città di Napoli Luigi de Magistris. Il progetto si svolgerà tra oggi e venerdì, coinvolge 11 ragazzi, di cui sei provenienti dall'area penale e 5 dall'istituto tecnico Galiani.

Le attività laboratoriali si svolgeranno tra lo "Spazio Comunale di Forcella" in via Vicaria Vecchia e la sala di incisione "Jam-session" di Agnano, messa a disposizione dal partner del progetto "Acustica on line". La programmazione vede impegnato un gruppo di lavoro coordinato dal Comune di Napoli composto da Maria Gambardella, direttore del Centro di giustizia minorile; Carlo Morelli, direttore del Coro città di Napoli; Rosario D'Uonno, fondatore del "Marano Ragazzi Festival" che con Pelù hanno ideato il percorso educativo. Maintutor dei laboratori sono Claudia Megrè, Daniele Sanzone e Nando Misuraca. Oltre a "Piazza Forcella", quartier generale del progetto, ci saranno le visite guidate presso l'orchestra dei quartieri spagnoli e la chiesa di San Potito, un modo per valorizzare realtà musicali giovanili impegnate nel sociale in città.

«Il progetto è nato la scorsa estate in Calabria, a Badolato - dichiara il sindaco Luigi de Magistris - tra un bicchier di vino e un pasto calabrese. Con Piero abbiamo parlato di tutto, dalla politica alla musica, dai giovani alle realtà di periferia. Un colloquio di diverse ore ed in cui è nato questo meraviglioso progetto. Lavorare per i giovani dei quartieri a rischio è un dovere del comune, perché questi quartieri sono l'anima di Napoli».

«Nell'utopia di Piero Pelù tutto è possibile e l'impossibile non esiste - dichiara il rocker toscano - basta avere il coraggio di portare avanti le proprie idee con la Musica, con coerenza e con amore per la vita e per il rock. Aiutare i giovani, lavorare con i giovani che hanno bisogno. Ho incontrato ieri tanti ragazzi di Forcella, minorenni, ma con una testa da



quarantenni. In queste strade antiche e ricche di odori e storia, nei carcere minorile ci sono codici particolari, come in tutte le periferie e lì i bambini e i ragazzi crescono in fretta, troppo in fretta. Napoli è una città che amo, ricca di energia, ed ha tante periferie, come le hanno tante altre città. Periferie dimenticate e lasciate a se stesse, palazzoni tutti uguali, mancanza di servizi, parchi inutilizzabili dai bambini perché li comandano altre logiche, altri interessi, quando fa buio bisogna affrettarsi a casa e in generale rimane un grande punto interrogativo sul futuro di chi il quartiere lo abita. Con il sindaco e l'amministrazione comunale portiamo avanti questo progetto

coraggioso. Sono molto entusiasta». Il progetto è organizzato anche dagli assessorati ai Giovani e alla Cultura nelle figure, in primis, degli assessori Nino Daniele ed Alessandra Clemente sempre attivi, da anni sul territorio, con occhio vigile sulle periferie e sui ragazzi disagiati che in alcuni vicoli della città non hanno mai visto un aiuto e uno spiraglio per uscirne fuori. Il Comune, avendo le casse bloccate, hanno chiamato molti imprenditori che hanno contribuito gratuitamente all'organizzazione e alla buona riuscita del progetto: pizzeria Gino Sorbillo, la "Trattoria Toledo", il "Relais della Porta" e la salumeria "La mia mozzarella parla" di Lello Massa.

VENERDÌ L'APPUNTAMENTO CON L'ONAV

Tante emozioni a... sorsate con "Champagne & Dintorni"

Simbolo indiscusso di raffinatezza ed eleganza, lo champagne si erge a status symbol in una dimensione che non ha confini di spazio e tempo oltre a non conoscere rivali. Onav dedica una serata di approfondimento al vino più affascinante di sempre. Sette delegazioni dell'Onav (Avellino, Bari, Foggia, Brindisi, Taranto, Chieti, Campobasso) convenendo in un format condiviso hanno deciso di proporre una serata dedicata ad uno dei brand più conosciuti.

Onav Avellino e Onav Campobasso apriranno le danze venerdì alle ore 19.30, serata aperta a tutti presso l'istituto alberghiero "Manlio Rossi Doria" in via contrada Valle ad Avellino, che si

concluderà con una cena cocktail eseguita ad arte dai valenti studenti dell'arte della cucina. Sei champagne di piccole maison fuori dagli schemi che raccontano i terroir della regione viticola più rinomata al mondo. Piccole maison appartenenti a tre produttori Récoltant manipulant, aziende che coltivano le uve, vinificano e propongono al mercato autonomamente i propri



champagne. Una filosofia alternativa alla storia della regione, ma che si sta diffondendo sempre più, privilegiando le sfumature del territorio alla riproposizione del vino tutti gli anni uguale a se stesso, che sfida la variabilità delle annate esprimendo la personalità del produttore. I produttori che verranno presentati rappresentano i tre territori d'elezione dello champagne: Montagne de Reims, culla del Pinot nero. Vallée de la Marne, terra di produzione del migliore Pinot Meunier e la Cote Des Blancs da cui provengono i migliori champagne di Chardonnay, i celebri Blancs de Blancs. In degustazione l'assemblage Pertois Moriset; Cuvee de reserve Marc Hebrart; Selection Brut Nature Grand cru Barnaut; PM.01 Grand Cru Pertois Moriset; Special club millesime 2012 Grand cru Marc Hebrart, Authentique rosé brut Grand cru Barnaut. Conduce questo affascinante evento Andrea Briano, Consigliere nazionale Onav, delegato regionale della Liguria e della sezione di Savona, ma soprattutto grande esperto ed amante dei vini francesi.

ALLEGRA AMMIRATI

L'ARTISTA È LA MADRINA DELLA KERMESSE INAUGURATA SABATO SERA La Rossi a "Moda Design"

Con una serata di gala andata in scena sabato ha aperto i battenti la terza edizione di "Napoli Moda Design", ideata ed organizzata dall'architetto Maurizio Martiniello. La serata, organizzata all'insegna della cultura, dello stile, della moda e del design, è stata presentata da Serena Rossi (nella foto), madrina dell'evento, premiata per la sezione "Spettacolo" nel contesto durante il quale sono stati attribuiti e consegnati diversi premi, quali riconoscimenti, appunto, nelle sezioni moda, design, cultura e spettacolo.

Oltre a Serena Rossi, infatti, il "Premio Design" è andato agli architetti Massimiliano e Ada Fukasas; il "Premio alla Cultura" a Gaetano Manfredi, Magnifico Rettore dell'Università Federico



II; il "Premio alla Moda" a Maria d'Elia, commissario straordinario della Fondazione Mondragone; il "Premio Moda in me-

moria di Sarli" a Carlo Alberto Terranova; il "Premio all'Eccellenza Artigianale Napoletana nel Mondo" al giovane maestro Gennaro Annunziata della "Sartoria Chiaia Napoli"; il "Premio al Turismo" a Iris Savastano, presidente Commissione Cultura e Turismo della Municipalità; il "Premio all'Imprenditoria" a Marina Marseglia.

Nel corso della manifestazione sono in programma eventi, mostre e sfilate all'interno degli spazi del "Centro Congressi Federico II" in via Partenope che si alterneranno durante tutta la settimana fino all'evento conclusivo di sabato.

DP

NEI PUNTI VENDITA DI CHIAIA E VOMERO PER I 15 ANNI DI PRODUZIONE DEL PRODOTTO ARTIGIANALE

"Gay Odin", oggi grande festa con gelato gratis

"Gay Odin" festeggia i primi 15 anni di produzione di gelato artigianale e oggi, dalle ore 17 alle 19, offre il gelato a tutti i golosi in tutti i punti vendita di Napoli che ospitano il gelato. L'immagine scelta dalla storica azienda per promuovere l'iniziativa esprime tutta la leggerezza della bella stagione: un cono fa da base ad una piccola mongolfiera che si libra nell'aria sospinta da palloncini colorati mentre il claim reci-

ta "L'estate prende il volo se ti regalano il gelato". Un invito che vuole celebrare l'anniversario, una festa che inaugura la stagione del gelato. Nei punti vendita di Chiaia, via Toledo e Vomero, fino ad esaurimento scorte, dalle ore 17 alle 19, si potranno gustare i grandi classici del gelato "Gay Odin" e nuovi gusti. Nelle cialde fragranti una varietà di creme artigianali che prendono ispirazione dai celebri cioccolatini "Gay Odin": il gelato al gusto

ghianda, Foresta, pistacchio siciliano, pasta di mandorle di Avola, caramello e mandorle a cui vanno ad affiancarsi tutte le declinazioni al cioccolato al gusto zenzero, peperoncino, caffè, rhum e cannella. Il gelato "Gay Odin" è un mondo di sensazioni. Nella lavorazione e nella selezione delle materie prime risiede il segreto e il successo della storica fabbrica dove il cioccolato viene tostato dolcemente a legna, a basse temperature, per mante-

nere inalterati i principi nutritivi e le proprietà organolettiche della fava di cacao. In laboratorio entrano solo ingredienti ricercati e di alta qualità come le nocciole di Giffoni, le noci di Sorrento e le mandorle pugliesi ai quali vanno ad aggiungersi le profumate scorzette d'arancia, lavorate a mano, realizzate con le arance provenienti dai giardini che circondano l'azienda. Ogni gelato viene preparato con passione da esperti artigiani del gu-



sto per garantire al consumatore un prodotto sano e genuino ideale da consumare come sostituto della pausa pranzo o spuntino durante le calde giornate estive.