



BUONGIORNO NAPOLI



Dove la vita ha più vita...

Lo spazio in cui si esaltano la letizia, la tenerezza, la gioia e l'entusiasmo è quello in cui la civiltà di un popolo trova le sue più radicate convinzioni. È là che si verifica il senso più alto della Resistenza, che non procede da un'onda emotiva, subito destinata ad esaurirsi appena dopo che l'intensità, manifestata in un coinvolgimento immediato, si dilegua nell'eco flebile che si spegne dopo il boato iniziale.

Noemi, se veramente nel nome è racchiuso un presagio, è stata e continua ad essere protagonista di una città che merita il buongiorno per ogni nuova alba che spunta. Ha risvegliato, infatti, la più antica tradizione, quella che distingue la città di Napoli, quando non è solo il cuore che parla, ma anche la ragione esige di sostenere, in nome dell'innocenza e dei valori tutti, i diritti che tutelano la vita, a partire dagli anni in cui la felicità si identifica con la meraviglia della primavera al suo principio.

Il totale coinvolgimento delle coscienze dei sobborghi cittadini, dei quartieri tutti, e la compartecipazione estesa addirittura alla Regione, ha preteso il miracolo con la

devozione della fede sincera, che consente l'accesso alla speranza, e con il sostegno corale alla scienza, che ha intensificato l'impegno per restituire alla luce del sole i giorni di una bambina. Noemi ha potuto così ritrovare la gioia, l'entusiasmo, la dolcezza insite nel significato del suo nome, insieme con la letizia di tutta la città e di tutti quelli che, non potendo essere accanto al lettino della sua pena, hanno arricchito gli spazi esterni dell'Ospedale Pediatrico Santobono di una messe di quei piccoli doni, che da sempre fanno la gioia dei fanciulli.

Napoli ha vinto, ritrovando quell'atavica resistenza che la connota e rivela la potenza dell'amore quando esprime l'eroismo che appartiene all'umanità consapevole della sacralità della vita.

Il buongiorno che la cittadinanza rivolge a Napoli ne accoglie un altro, che deriva dall'orgoglio di un'appartenenza mai mortificata dalle occasioni deludenti.

La famiglia di Noemi ha raccolto le testimonianze di una partecipazione d'alto sentire, impegnato alla tutela dell'infanzia. La bambina ritroverà in

Napul'è rosa e nera

Ho conosciuto Ernesto Mirabelli a Portici, ai miei esordi di docente presso il Liceo classico Landriani dei Padri Scolopi. Erano i primi anni Sessanta e allora quella cittadina, tra mare e Vesuvio, nulla aveva da invidiare alle meraviglie dell'Eden, nello splendore di ville fiorite, fervore di Studi, presenza di eminenti scienziati e felici incontri in spazi aperti. La serenità porticese non mi faceva certo rimpiangere la mia Via Duomo, a Napoli, i dedali dei vicoli ai quali ero abituato dalla nascita, la lenta ricostruzione, post bellica, di edifici saturi di storie quasi tutte dolorose. Il virus della cementificazione imperversava devastando il panorama di Napoli e fu epidemico anche per Portici. In breve volgere di tempo, le nuove strade e i palazzoni stravolsero il volto paradisiaco di quella magnifica città che avevo appena scoperto. Diventò un cantiere esteso che continuava ad infittirsi di parchi e palazzoni, a gremirsi di maree di impensabili, improbabili residenti che dormivano in alveari giganti, irraggiandosi dell'ambiente. Ernesto

Continua a pag. 2

quei giocattoli, in quelle letterine anonime o firmate da sconosciuti, dei punti fermi che mai le consentiranno di dubitare dell'amore di quanti hanno invocato e ottenuto per lei lunghi giorni felici.

Avrà la certezza di cosa significhi il Prossimo e, soprattutto, avrà consapevolezza della individualità che non rinuncia al bene della collettività e non si massifica nella omologazione di gesti esteriori.

A nome dell'Associazione Fabrizio Romano Onlus e della redazione di *Buongiorno Napoli*, bentornata piccola Noemi.

Ornella Romano

Napul'è rosa e nera...

Mirabelli mi fece dono di un inedito poetico, in cui affermava che Napoli altalenava tra due colori: transitava rapidamente dal rosa al nero. Era infatti rosa e nera. Quando ci perdemmo di vista, volli rendere omaggio alla sue intuizioni di fervida poesia, proponendo per l'Arte Fiera di Bari, nel 1985, una serie di grandi tele del forte e impegnato artista Angelo Vetere, che affrontavano la tematica cara al mai perduto poeta nelle prospettive del destino di Partenope, sugli orizzonti ancora lontani del nuovo secolo. Buongiorno Napoli si è impegnato a celebrare la nostra Città in positivo e condividiamo questa voglia di civiltà e buoni costumi, ma, ritrovando una mia pubblicazione per i tipi dell'Arteteka, editata appunto per l'Arte Fiera, ho avvertito il bisogno di parlare di Napoli Rosa e Nera, secondo la visione di un sensibilissimo artista che, senza mezzi termini, afferma, fin dal suo incipit, quanto vado parafrasando. "Se in tutti gli altri luoghi la vita è sempre rosa e la morte è sempre nera, qui è tutta un'altra cosa: la morte è spesso rosa, perché ti libera dalle pene quotidiane e la vita è nera nera. Ccà 'a miseria s'azzecca (s'incolla, si radica) dint' 'e ccase, la disgrazia penetra di prepotenza nelle

cose, i guai s'impongono invasivi senza chiedere il permesso d'accesso e allora che resta da fare? Tu li colori di rosa, con un pennello intinto d'allegria, in un secchio colmo di fantasia. Qua se scoppia una guerra o si verifica un terremoto, che sono le cose più nere, la disgrazia si traduce nei numeri della speranza da giocare al lotto e se viene fuori un ambo, un terno, un qualcosa, tutta la città diventa rosa rosa. Un banchetto tutto rosa può finire con un morto e diventa nero, ma appena che il defunto ha viaggiato verso l'ultima dimora, la sposa, per ringraziare gli amici, si affretta ad imbandire un banchetto tutto rosa. A questo punto avverto il bisogno di citare i versi nella lingua in cui sono stati composti: "e quanno nun se magna/ 'o sposo nun se lagna/ s'astregne 'mbracci' 'a sposa/ e fanno 'na criatura rosa rosa/ ca campa 'mmiez' a via, 'nnanz' 'e saittere/ e ccu 'o tiempo addeventa nera nera". Ernesto, arguto e pensoso, ci invita a riflettere: ci chiede, in confidenza, come potrebbe sopravvivere un popolo "che sta 'mmiez' a na via", senza il prezioso conforto, senza il sostegno della fantasia, fedele compagna consolatrice. Quindi incalza: come potrebbe avere il coraggio di esistere, tenendo d'occhio solo la verità

che spesso vernicia i fatti o di perenne rosa e di eterno nero? La lirica è preziosa, fervida d'emozioni, rapida nelle sintesi illuminanti. Napoli è rosa e nera. Buongiorno Napoli risponde al caro Mirabelli: il nostro miracolo consiste nel mettere in giusta luce il rosa che ci è congeniale e, per scaramanzia, non ce lagnammo, non ci lasciamo vincere dallo sconforto. Esorcizziamo il tragico nero assorbente e leviamo gli occhi al rosa sfumato o intenso, al vapore rosato che di sera ci induce ad affermare che la nuova alba sarà prodiga di quel rosa che fa tanto bene al cuore, libera pensieri luminosi e vede aperta una speranza chiusa.

Angelo Calabrese

Chi song' I'?

Buongiorno!
Buonasera!

Songo 'e pparole 'e na perzona amica
'e pparole d'aiere 'e ogge 'e sempe.

Puri' ve voglio di' 'ncoppa a sta carta.
pur'i' ca mo me perdo 'mmiez' a tante,
tante ca primma 'e me so' già venute,
tante ca comm' a me so' scanusciute.

Buongiorno!
Buonasera!

Neh, ma chisto chi è?
Che va trovanoo 'a nuie?

Chi songh' i'?

Nun so' nisciuno e niente v'addimmano.
I' tengo sulamente sti penziere
addo tre nomme sulo so' 'e patrune:
chillo 'e mammema, 'e Napule e
'ell'ammore.

Buongiorno!
Buonasera!

Rodolfo Rubino

BUONGIORNO NAPOLI

Associazione Onlus "Fabrizio Romano"
via Gabriele Jannelli 346
fabrizioromanoonlus@libero.it
Autorizzazione Trib. Napoli n° 10 del
19/03/2019

Legale rappresentante
Giuseppe Romano

Direttore responsabile
Gennaro Giannattasio

Redazione
Angelo Calabrese
Cristian Candida
Ambra Delli Colli
Gabriella Romano
Ornella Romano
Giulia Spiniello

Progetto grafico e cura stampa
Ilaria Delli Colli

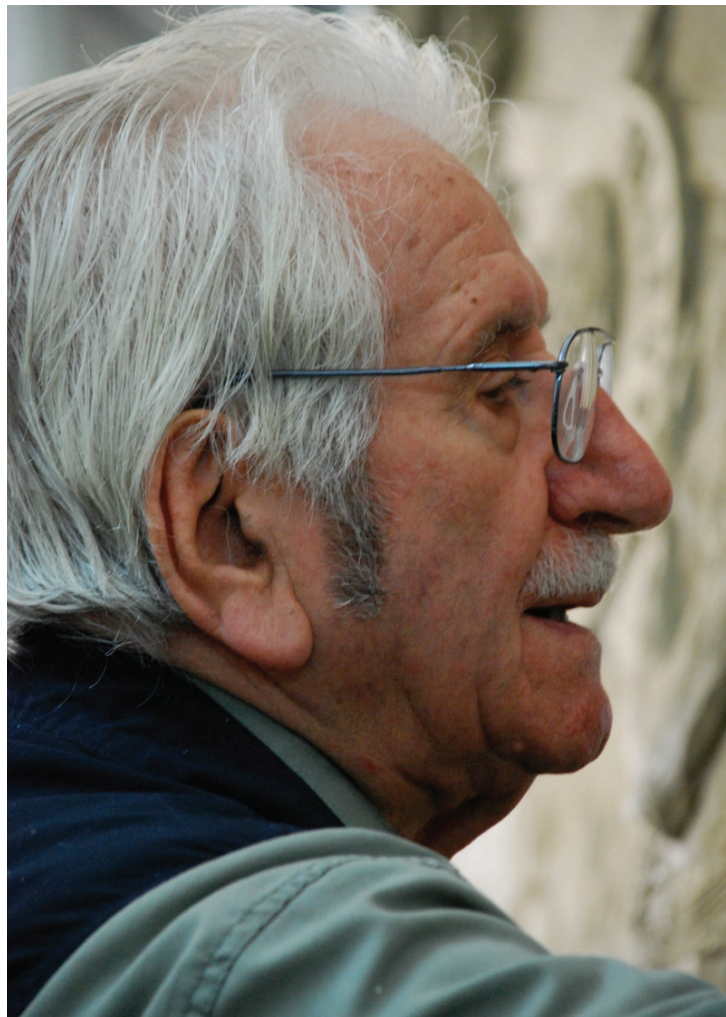


Giuseppe Antonello Leone

-le geniali logiche multiple-

Il genio testimoniato nella cultura, che è spazio che comunica, nelle intuizioni ispirative di progetti realizzati a regola d'arte, nel verso creativo che universalizza il sogno e l'esperienza vissuta, nella risignificazione di brandelli di prodotti inutilizzabili, nella padronanza assoluta di tutte le forme in cui le arti visive hanno fatto storia, sono le prerogative del leonardesco Giuseppe Antonello Leone, della cui amicizia e del pensiero condiviso ho goduto per oltre mezzo secolo.

Anche dopo la sua uscita dal mondo, per me non è una presenza assente e non lo è neppure per l'Associazione Fabrizio Romano, per la quale è stato prodigo di consigli amicali. Nelle Commissioni dei Premi promossi dal Sodalizio, ha sostenuto tante giovani promesse che sono voci autorevoli nelle arti e nell'impegno didattico.



Parlare di Antonello, Beppe, Giuseppe Antonello, come lo chiamavano gli amici, è una vera gioia perché nelle logiche multiple delle sue ricerche, vissute a tutto tondo, ha dato prove di sapienza vitruviana, rinascimentale, e di quella modernità che non solo vale per il buono e per il nuovo proposto all'attualità, ma si proietta nel presente che s'infutura.

Nella sua produzione non figura mai una caduta di stile. Le sue mani operose, guidate da un fervore di pensiero sempre animato d'umanità, hanno dato vita a significativi affreschi, mosaici, sculture di grandi dimensioni, scoperte d'arcaicità nelle pietre che, con minimi tocchi, proponevano volti e pensieri sottratti alle corrosioni del tempo. I suoi

materiali? Carta, stagnola, metalli, ceramiche, vetri, mosaici, polistirolo, rotoli di cartone, tubicini, contenitori di plastica...

Bastavano pieghe e magiche manipolazioni perché nascessero capolavori degni di tutela museale. Di Giuseppe Antonello Leone non si dirà mai: "...e più di lui non si ragiona". I "concetti", che citiamo di seguito, sono indicativi della sua attenzione al filo d'erba che pensa, alle stagioni della vita che accomunano le sorti degli uomini a quelle dei mondi pluriversi. Tutto ciò che ci circonda attende dall'arte un fortemente avvertito contributo maieutico: l'impegno creativo non si discosta da quello dell'ostetrica che pilota alla luce una nuova vita.

I regni della natura vanno sollecitati al dialogo e l'occhio, messaggero del cuore, avverte l'ansia metamorfica di ciò che natura crea e scienza tecnologica produce. Siamo individui metamorfici in una metamorfosi globale che coinvolge tutta la vita, terrena e delle galassie. Tutto ciò che esiste pensa. Nella pietra dorme lo spirito che Shelling riconosce allertato nella pianta, in movimento con l'animale e, segnatamente manifesto, nell'uomo continuatore della creazione, o se si vuole, sollecito acceleratore di momenti evolutivi. Spetta alla parola elevata a poesia, al gesto cromatico, agli strumenti canonici, di cui le arti tutte si avvalgono, il miracolo di animare di poesia tutti i doni delle Muse.

Ho sintetizzato in queste considerazioni le proposte estetiche di un creativo tra i più illuminati del nostro tempo, osannato e invidiato come tutti gli eretici improntati di una stupefacente genialità. Ho già affermato che Giuseppe Antonello Leone viene ricordato come tra i più generosi amici dell'Associazione Fabrizio Romano, sempre generosamente disinteressato, sempre pronto a sostenere i giovani talenti. Sosteneva che rischiavano di farsi sempre più rari, magari dotati di forte volontà, ma esiliati dalle botteghe, dove le tecniche non si apprendono in maniera approssimativa, da chi purtroppo osa addirittura insegnarle senza la padronanza che qualifica la competenza. Per gli amici era Antonello, il creativo per eccellenza, che aveva il segreto del moderno, il cui senso splende in tutto ciò che vale modo, ora. Un reperto della classicità antica, che lo esigeva armoniosamente perfetto può essere modernissimo se ancora vale per la sua perfetta armonia, mentre il frutto di una fantasia proposta senza cuore e cervello, non sarà mai né nuovo né buono. Le ragioni della sua ragione sono illuminanti: in lui celebriamo l'irpino, nato a Pratola Serra il 6 luglio 1917 e il napoletano d'elezione che ci ha lasciato il 26 giugno 2016, con il rimpianto della sua sempreverde gioventù creativa.

Angelo Calabrese



Le Contemporanee, start-up al femminile

Le *Contemporanee* è una nuova start-up sociale e digitale nata da donne del mondo dell'imprenditoria, delle istituzioni e dell'impegno sociale con lo scopo di mettere in connessione donne, enti ed aziende, favorendo un dialogo innovativo attraverso una piattaforma digitale innovativa.

Il progetto è nato da un'idea di Darah de Pietro, Valeria Manieri e Cristina Sivieri Tagliabue, esperte in media e politica, e prevede una piattaforma digitale integrata, composta da un portale e da una serie di social network che mettono in rete le diverse realtà dell'associazionismo, della libera professione, del giornalismo e della politica, con approfondimenti e paper esclusivi riguardanti numerose tematiche di attualità, fornendo proposte concrete.

La start-up è stata inaugurata a marzo con un convegno lancio presso l'Osservatorio Astronomico di Capodimonte a Napoli, una location evocativa per il progetto in cui osservare il mondo da un punto di vista diverso, quello delle donne del Mezzogiorno, che diventano così protagoniste del cambiamento. Durante la presentazione, alla quale hanno preso parte numerose donne del mondo della politica, della cultura, dell'imprenditoria e delle professioni, la Senatrice Emma Bonino, protagonista di numerose battaglie per i diritti civili, ha dato la propria interpretazione della donna contemporanea,

definendola pregna di "capacità di inventiva e di resilienza" e, pertanto, potenzialmente capace di grandi cambiamenti, dichiarando: «Ho sempre pensato che la parte a Sud Italia debba pensarsi in modo diverso, non come la periferia dell'Europa o dell'Italia ma potenzialmente come un grande ponte verso il Mediterraneo che in questo momento è ancora piuttosto turbolento.»

Valeria Minieri, co-founder del progetto, spiega come il progetto abbia come punto di partenza le donne e le loro idee di cambiamento, mettendo al centro dell'agenda civile "un talento ed un'energia femminile spesso dimenticate".

Una delle attività concrete più ambiziose delle *Contemporanee* è il Libro Bianco, ovvero uno spazio che accoglie proposte e controproposte di legge volte all'eliminazione delle discriminazioni di genere in Italia dialogando con l'Europa: il libro raccoglierà i testi di tutti gli incontri e gli interventi sia online che offline, sia pubblici che privati, coordinati con il metodo innovativo del "design thinking", utilizzato finora solo da grandi multinazionali. Ogni anno i testi del Libro Bianco verranno portati all'attenzione dei governi, al fine di favorire il dialogo in favore dell'equilibrio di genere.

Aderiscono al progetto Beatrice Covassi, capo della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea, Valeria Fedeli,

Senatrice del PD, Vincenzo Spadafora, sottosegretario alla Presidenza dei Ministri e Mara Carfagna, Vice Presidente della Camera dei Deputati. In particolare, Beatrice Covassi spiega come questo progetto metta insieme l'innovazione femminile con la tradizione femminile, in una sorta di dialogo sinergico tra passato e futuro, in memoria delle tante donne dai grandi meriti in tutti i campi dell'evoluzione e del progresso.

Le *Contemporanee* è una start-up sociale sotto forma di Associazione di Promozione Sociale ma anche di Società a Responsabilità Limitata, ai fini delle varie utilità progettuali che possano così rappresentare, in maniera autentica, delle opportunità concrete di sviluppo per le donne italiane ed europee.

Maria Cristina Salvio



Un sincero grato buongiorno a...

L'opera della Consulta per la cultura della Legalità

Dal luglio 2017, l'anno in cui si è attivata l'istituzione della Consulta per la Legalità presso la Municipalità 5 Vomero – Arenella, questa realtà, sviluppandosi gradualmente, è diventata sempre più produttiva ed efficace.

Attualmente è un vero e proprio organo che segue e monitora scrupolosamente gli accadimenti del territorio, dando un notevole contributo all'attivazione di molteplici iniziative.

Promuove, infatti, soprattutto tra le nuove generazioni, un'ampia educazione alla Legalità e al rispetto delle regole.

Gli effetti positivi del lavoro della Consulta derivano dall'aver organizzato, negli istituti superiori della Municipalità, una serie di incontri tra allievi, soprattutto delle quinte classi, con dei magistrati che hanno relazionato sulle tematiche della Cittadinanza e della Costituzione.

Della Consulta fanno parte autorevoli personalità del mondo della Giurisprudenza, delle Forze dell'Ordine, della Magistratura, oltre al Presidente giudice de Chiara, il Vice Commissario Fallucca, la Segretaria Preside Gelmi e la sottoscritta psicoterapeuta.

Tutti i membri della Consulta collaborano con l'Amministrazione Municipale promuovendo, inoltre, programmi di intervento, volti alla promozione della Cultura della Legalità.

*Dot.ssa Daniela Speranza
Psicologo e Psicoterapeuta*

Universiadi 2019: Napoli nel mondo e per il mondo!

Napoli, città dello sport, dei giovani, della cultura, della pace e dell'amore, ha accolto, quest'anno, la XXX edizione della Summer Universiade, una manifestazione sportiva multidisciplinare rivolta ad atleti universitari provenienti da ogni parte del mondo. Dal 3 al 14 luglio la nostra città si è distinta per il suo essere emblema di unione fra i popoli e condivisione delle culture. Un evento importante e significativo per la città di Partenope che ha dimostrato di essere pronta ad ospitare e, più ancora, abbracciare i migliaia di giovani intenti a vivere questa entusiasmante esperienza. Lo ha fatto con i suoi mille colori, insieme al suo immenso calore, quello di chi sa omaggiare chiunque entri nella propria casa. Ad aprire e chiudere la manifestazione sportiva, due serate indimenticabili, artisticamente curate da Marco Balich e dirette da Lidia Castelli e Stefania Opiari. Nella serata inaugurale si è potuto assistere ad uno spettacolo degno della grandezza della nostra città, che quando è chiamata a mostrarsi al modo lo fa sempre con grande stile e fascino: dalla maschera di Pulcinella, alla musica classica napoletana, dalla sirena di Partenope, rappresentata dall'apneista profondista partenopeo record del mondo Mariafelicia Carraturo, al tuffatore di Paestum, scena d'unione tra passato e presente e tra sport e cultura. Una rappresentazione travolgente ed emozionante che ha fatto da sfondo alla sfilata degli atleti dei 127 paesi partecipanti, tra gli incessanti applausi del pubblico partenopeo che ha riempito lo Stadio San Paolo con la sua allegria ed il suo entusiasmo. Tanti gli omaggi ai grandi di

Napoli, da Totò a Pino Daniele, passando per Eduardo e Benedetto Croce e per l'intero panorama artistico culturale di Napoli; tanti gli artisti partecipanti alla manifestazione: Livio Cori, Carmen Pierri, Anastasio, Malika Ayane ed, in ultimo, il maestro Bocelli. Al centro dello Stadio, il Vesuvio, simbolicamente incendiato dal nostro Capitano con un "calcio al pallone", in rappresentanza dell'amore spassionato ed incondizionato del nostro popolo per questo sport che regala, da sempre, emozioni indescrivibili, lo stesso amore pronto ad infiammare lo Stadio all'entrata della delegazione dell'Argentina che ha sfilato con la maglia di Diego Armando Maradona, sulla musica dei cori di quel tempo rimasto nei cuori di tutti noi. In rappresentanza della nostra città, il Sindaco Luigi De Magistris, il Presidente della Regione Vincenzo De Luca ed il Cardinale Crescenzo Sepe, oltre alla presenza istituzionale del presidente della Repubblica Mattarella, del presidente della Camera Fico, del presidente del CONI Malagò e dalle delegazioni di tutto il mondo. A chiudere la Summer Universiade, la serata condotta dai The Jackal, accompagnata dalle performance musicali di Mahmood, Clementino e DJ Sonic e dalla presenza delle ormai note Ludovica Nasti, Elisa Del Genio, Gaia Girace e Margherita Mazzucco, meglio note come Lila e Lenu' - bambine e adolescenti - della fiction di successo "L'amica geniale". Presenti in tribuna il Presidente del Consiglio dei Ministri Giuseppe Conte, insieme al Presidente della FISU Oleg Matytsin, il Presidente della Regione

Campania Vincenzo De Luca e il Sindaco di Napoli Luigi de Magistris. Filo rosso della cerimonia conclusiva, il tema del «rito del sospeso», tipica tradizione partenopea che fonde accoglienza e solidarietà. Una spettacolo, anche questo, emozionante, iniziato con la lettura, da parte di un bambino, di tre articoli della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo sulla libertà, la dignità, il diritto alla vita e all'istruzione, su un palco tinto del color blu mare e riempito da tante e simboliche piccole barche di carta, e conclusosi, sulle note di Napul'è, con un maestoso spettacolo di fuochi d'artificio sul cielo di Napoli. Un messaggio d'amore, quello lanciato da Napoli in occasione di questo grande evento sportivo: la presenza straordinaria della piccola Noemi, guerriera mai abbondata e sempre vegliata dal popolo della sua terra, la partecipazione di oltre quaranta migranti, accolti nella nostra città, che hanno aperto la sfilata con i cartelli dei Paesi partecipanti alla manifestazione sportiva, oltre alla evidente gioia dei nostri concittadini di vivere e condividere questo momento con gli ospiti provenienti da ogni parte del mondo ed il sentito ringraziamento giunto da questi ultimi alla nostra città, da loro definita come "terra dal gran cuore", hanno dato prova della bellezza insita nel DNA della nostra Napoli. Orgogliosi di essere figli di questa città che, ancora una volta, ha incantato tutti mostrandosi più bella che mai, nel mondo e per il mondo!

Gabriella Romano

UniSR
3-14 Luglio 2019
Napoli



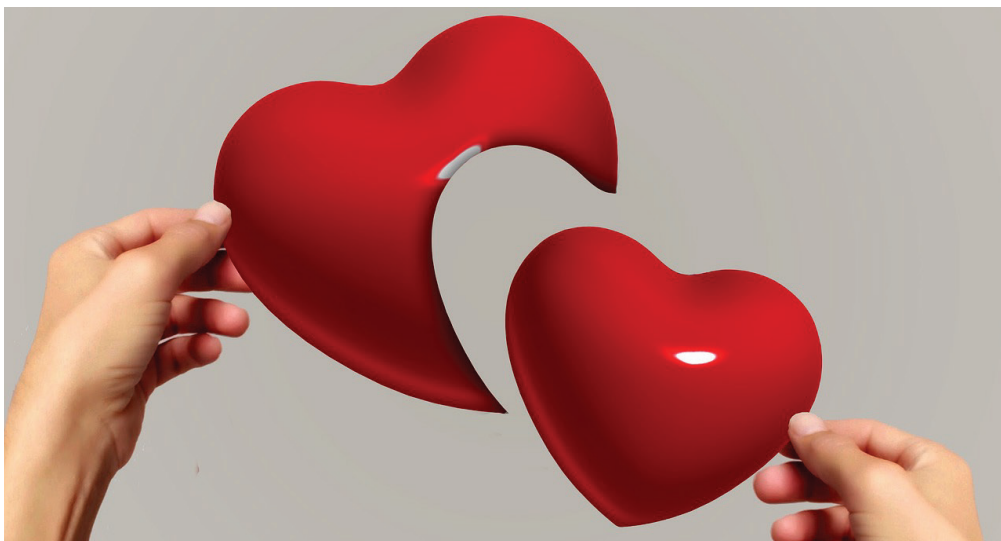
La cultura del Dono

Lo Sportello amico trapianti dell' AOU Federico II

Lo Sportello Amico Trapianti dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II di Napoli è, oramai da due anni, una realtà concreta del Servizio Sanitario Regionale. Una nuova sfida per sensibilizzare i cittadini, con un impegno sempre maggiore, alla donazione degli organi.

Lo Sportello ha sede presso la Direzione Sanitaria, all'edificio 12/D, ed è aperto al pubblico dal lunedì al mercoledì dalle ore 9.00 alle ore 13.00. La Responsabile del progetto aziendale è la Dottoressa Fabiana Rubba, Dirigente Medico dell'AOU, la quale promuove tutte le iniziative in sinergia con i Responsabili del Centro Trapianti Rene, Prof. Michele Santangelo e Vincenzo D'Alessandro, avvalendosi della collaborazione di uno staff specializzato, dedito alla gestione del Coordinamento e Monitoraggio delle attività di sensibilizzazione.

Lo Sportello rappresenta un punto di raccolta per le dichiarazioni di volontà alla donazione di organi e tessuti e, inoltre, si propone all'utenza quale strumento di orientamento, accompagnamento e informazione per i donatori, potenziali



donatori e pazienti in attesa di trapianto.

La vera innovazione di questo ambizioso progetto è costituita dalla variegata proposta di eventi di sensibilizzazione sul territorio che si caratterizzano per la forte valenza multidisciplinare, grazie alla quale è possibile coinvolgere non solo i professionisti dell'area medico-scientifica ma anche i rappresentanti di altri settori.

L'obiettivo, comune a tutte le iniziative, è la volontà diffondere una vera e propria cultura del dono che riesca a risolvere i dubbi legati

al tema dei trapianti e, allo stesso tempo, a formare donatori consapevoli e responsabili.

Dott.ssa Oriana Barbieri

NAPOLI

*Napoli, terra dai mille volti
e dalle mille sfumature di colori.
Terra di sole,
di grande umanità,
di speranza in un futuro migliore
per i suoi piccoli partenopei.
Ogni anfratto di Napoli
nasconde infinite storie,
di un mosaico perfetto.
Essa ha dato i natali,
a tanti uomini illustri,
scultori, pittori, poeti,
scrittori, cantanti,
che sino ai loro ultimi respiri
l'hanno tanto declamata e acclamata.
Perché Napoli,
ti prende prima di pancia
e poi di cuore.
Napoli è un dipinto
dai contorni in continua
evoluzione,
Napoli è uno scugnizzo che ti colpisce
per il suo tenero sorriso
e per quella grande compostezza e dignità.*

Sabrina Terezza

Un sincero grato buongiorno a...

TAC a dosi ridotte

A Federica Caracò, dell'Università degli studi di Napoli Federico II, ed a Michela D'Antò, della Fondazione Pascale, è stato assegnato il Primo Premio assoluto dell'Health Technology Challenge. Le due ricercatrici napoletane hanno meritato l'alto riconoscimento nell'ambito del XIX Congresso dell'Associazione Nazionale degli Ingegneri Clinici a Catanzaro. Gli studi delle due premiate hanno consentito di realizzare il collaudo di macchine capaci di effettuare TAC a dosi ridotte del 40-60% delle radiazioni, assicurando una buona qualità dell'immagine, garantendo al paziente prestazioni accurate e diminuendo i rischi derivanti dall'esposizione a radiazioni ionizzanti.

Ai lettori

La Redazione offre la possibilità di approfondire degli argomenti o di proporre dei quesiti relativi alle nostre rubriche.

Gli interessati possono utilizzare l'e-mail:

fabrizioromanoonlus@libero.it

Novità in ambito posturologico

La visione binoculare singola, ovvero la capacità di vedere una sola immagine con entrambi gli occhi, è un processo corticale per cui le immagini retiniche, provenienti dai due occhi vengono integrate e interpretate come una singola immagine. Ciò avviene poiché ciascun recettore retinico dell'occhio destro ha un corrispondente recettore nell'occhio sinistro, in modo tale che si percepisca uno stimolo unico. Questi punti corrispondenti sono detti *fovee* e il processo involontario che determina la visione singola dell'oggetto è detto *fusione*. Senza il riflesso di fusione avremmo una visione doppia (diplopia).

Ma qual è la relazione tra visione binoculare e postura?

In alcune piccole patologie oculomotorie e, in particolare, nei microstrabismi si determinano condizioni volte ad impedire la diplopia attraverso meccanismi di compenso per garantire la corretta fusione dell'immagine. Infatti quando vi è un difetto imputabile ai muscoli oculomotori intervengono altri muscoli, come ad esempio i retronucali (che si trovano dietro la nuca) così come quelli deputati alla cefalogiria (ossia i muscoli deputati al controllo del capo), che offrono un adattamento compensatorio ai muscoli oculomotori modificando la posizione del capo. A lungo andare ciò comporterà un risvolto posturale di tipo patologico che si manifesterà con un atteggiamento viziato della testa nei tre piani dello spazio, ed inoltre, a ciò potrebbero subentrare tutta una serie di patologie adattative (degli arti superiori, rachide, arti inferiori fino all'appoggio podalico) definite in questo contesto *discendenti*. Dopo questa breve introduzione il nostro gruppo ha inteso sperimentare, in diversi campi, il ruolo del recettore oculare valutando come la modifica di quest'ultimo, *in correzione*, possa trovare riscontri positivi in ambito posturologico e sportivo migliorando, ad esempio, le performance dei tiratori del piattello e, viceversa, valutando come una modifica *in distorsione* (in questo caso si è procurato un cambiamento degli assi visivi peggiorando la convergenza in soggetti sani) possa essere utile al lavoro dei grafologi. In quest'ultimo periodo abbiamo

seguito un gruppo di tiratori del piattello approntando un protocollo (ancora in fase di elaborazione). In un ambiente oscurato si è proceduto alle valutazioni oculomotorie di diversi soggetti tiratori, distinguendo i destrimani dai mancini, non includendo nel test quelli ortoforici (con corretta convergenza degli assi visivi). Coloro che presentavano disturbi degli assi visivi sono stati inseriti nel gruppo dello studio osservazionale ma, per questioni di tempo e di ambiente poco confacente è stata eseguita la valutazione sul Sig. D.P.G, mediante la standardizzazione dei parametri (iniziali). Di seguito i parametri presi in considerazione:

1) POSIZIONE DEI PIEDI

Abbiamo posto le due pedane stabilometriche/posturometriche tra un triangolo isoscele, la cui altezza è di cm. 34 mentre la base è di cm. 14; in tal modo abbiamo valutato l'andamento dei baricentri effettuando il test sia senza correzione che con correzione dell'asse visivo.

L'idea nasce dai test effettuati, dai quali si è evidenziato che, in soggetto con asse visivo deviato e sottoposto a correzione, la linea isoelettrica (ovvero quel tracciato che registra i movimenti di oscillazione dei pazienti che effettuano l'esame stabilometrico, in base al quale si possono valutare svariati parametri) è stata più regolare (ha evidenziato meno spot). Inoltre

i movimenti latero/laterali (oscillazioni del paziente sul piano verticale, asse X) sono stati più lontani dallo "0" (1,8; - 34).

2) VALUTAZIONE DELL'ANDAMENTO DEI CARICHI

Il test effettuato con la correzione oculomotoria ha evidenziato minore tensione dell'andamento dei carichi del piede destro, così come di tutto l'emisoma destro (parte destra del corpo). Anche la valutazione della statistica del centro di postura ha evidenziato che la varianza (ossia un parametro rilevato dalla pedana che ci fornisce informazioni sull'armonia tra le parti del corpo) risulta essere più omogenea con il test effettuato con correzione, mentre sia l'oscillazione che l'ampiezza risultano essere minori e da ciò possiamo dedurre una maggiore stabilità del paziente.

In definitiva, la standardizzazione e la misurabilità degli assi visivi e del conseguente adattamento posturale, attraverso gli strumenti di cui disponiamo, ci aprono la strada verso nuove applicazioni diagnostiche e terapeutiche, in modo tale da fornire ai pazienti, sportivi e non, le soluzioni più efficaci ai loro problemi di postura.

Prof. Dott. Gaetano Agliata

Presidente A.I.P.U.

Dott.ssa FT Anna Caiazzo

T.D.P. Massimiliano Mosella



Il Sorgo bianco senza glutine per i celiaci

Un progetto scientifico del CNR a Napoli.

Il genetista del CNR, Luigi Del Giudice (foto), nel 2006 ha indirizzato i suoi studi sul Sorgo, un cereale senza glutine, con lo scopo di migliorare la vita dei soggetti celiaci. Oggi quello scopo è stato raggiunto con l'organizzazione, in Campania, della "Filiera del Sorgo bianco come alimento senza glutine per i celiaci e salutistico per tutti". La Filiera è composta da 3 partners: il gruppo di ricerca Pontieri/Del Giudice del CNR, l'azienda agricola Pasquale Reino nel Beneventano e l'azienda di trasformazione Celi.net s.r.l., nata nel 2006 per la produzione di alimenti senza glutine a base di farina di Sorgo bianco, con sede amministrativa a Napoli e sede operativa ad Ariano Irpino (AV).

Il Sorgo è un cereale della stessa famiglia del Mais e da millenni è l'alimento base in Africa e in Asia dove le popolazioni non soffrono di celiachia, ovvero intolleranza al glutine. La farina di Sorgo bianco viene utilizzata da 50 anni come alimento gluten-free in America e in Giappone e da circa 3 anni si sta diffondendo anche nei Paesi Europei come alimento salutistico e senza glutine. Con l'aumento della popolazione mondiale e la diminuzione delle risorse idriche, il Sorgo può rappresentare un'importante alternativa per il futuro, infatti, mentre i cambiamenti climatici e la siccità ridurranno, in particolare nell'area Mediterranea, la produzione di cereali, come il Frumento, il Sorgo per uso umano è in grado di crescere anche con temperature tropicali. La farina di Sorgo bianco prodotta da granella coltivata in Campania (Fig.1) dall'azienda Celi.net Srl ha un sapore delicato che è sinergico con altri aromi. Contiene 11,3% di proteine, contenuto paragonabile a quello del Frumento, e 3,3% di grassi in maggioranza grassi insaturi benefici, superiori a quelli del Frumento. E' ricco in carboidrati, contiene Calcio, Fosfato, Potassio, Magnesio ed altri oligominerali, Fibre insolubili, benefiche per l'apparato gastrointestinale, mentre contiene scarse quantità di Fibre solubili. Le proteine e i carboidrati del Sorgo sono digeriti più lentamente rispetto



a quelli degli altri cereali, caratteristica benefica per i diabetici. E' ricco di fenoli e tannini, sostanze antiossidanti associate alla prevenzione del cancro, all'invecchiamento e al miglioramento delle malattie cardiovascolari. Non contiene il glutine e può sostituire il frumento come farina da forno per l'alimentazione dei pazienti celiaci. L'utilizzazione della Farina di Sorgo bianco, in miscela con altri ingredienti naturali, (farine e altri componenti alimentari privi di glutine) può produrre alimenti salutari, dietetici ed energetici (Prodotti da Forno: Biscotti, Focacce, Pane, Pizza ed altro). L'azienda Celi.net a Napoli produce e vende, oltre alla farina, biscotti al Sorgo bianco senza

glutine nelle versioni con e senza cacao a marchio Molinoalba (Fig.2), disponibili nelle Farmacie col nome commerciale di biscotti: Molinoalba Cavallucci, Molinoalba Margherite e Molinoalba Trottole, quest'ultimo tipo anche senza latte, e tutti erogabili per celiaci. Disponibili per tutti in formato snack, anche negli Hotel e bar. L'azienda Celi.net sta sviluppando Mix di farine per la produzione di pane, pasta, plumcake, crackers ed altro a base di farina di Sorgo bianco in associazione con altre farine (riso, mais, castagne, legumi, amidi ed altro).

Prof. Luigi Del Giudice

Con gli alimenti Molinoalba prodotti con la farina di Sorgo bianco, si può scegliere benessere senza rinunciare al gusto.

Per l'acquisto della farina di Sorgo bianco e dei biscotti al Sorgo contattare :

Sede amministrativa:

Celi.net Srl

Via Gabriele Jannelli, 574

80131 Napoli

Tel./Fax : 081 5788297

Sito web : www.molinoalba.it

Email : info@molinoalba.it

Le persone interessate possono fare richiesta di un campione omaggio di farina e di biscotti al Sorgo senza glutine a marchio Molinoalba.

I tesori celati nei nostri Decumani

Le indicazioni suggerite, nell'articolo che segue, valgono ad esplorare l'impareggiabile ricchezza celata ai passi frettolosi e all'abitudine che non si interroga e non sa riconoscere. Le parole che il dott. Giulio Pacella rivolge agli indaffarati ed ai distratti, valgono ad accostarli alle cose che non conoscono e che, invece, sono celebrate dagli studiosi e dai turisti stranieri. Si tratta di una passeggiata, ricca di riflessioni, congiunta ad un omaggio alla nostra città antica e sempre nuova.

Ad un periodico come Buongiorno Napoli, teso ad esaltare il positivo che si riscontra nella nostra città, la più bella del mondo senza ombra di smentita, non poteva mancare la descrizione di una bella passeggiata nel suo centro storico dove si ritrovano eloquenti testimonianze della sua storia, della sua cultura, delle sue tradizioni e dei suoi profumi. Napoli, esempio forse unico al mondo, è abitata e vissuta in gran parte dai suoi figli, che se ne allontanano solo se costretti a farlo, ma ne custodiscono il ricordo e l'amore per tutta la vita, ovunque vadano.

Buongiorno Napoli è un notiziario bimestrale, agile ed elegante, che si nutre della storia patria, della musica e della poesia che resero celebre la nostra terra in tutto il mondo e la posero all'attenzione di intellettuali, pensatori ed estimatori stranieri provenienti da ogni dove. Ma veniamo alla nostra passeggiata, per chi intende comprenderne l'anima ed il cuore con interesse sincero e con amore. Il pensiero s'involta e va lontano, percorrendo le strade da San Gregorio ai Tribunali, da Santa Chiara a San Gaetano, dove tutto è rimasto immutato nel corso di circa tremila anni di una gloriosa e sofferta storia. È bello calpestare le vecchie strade disegnate dai greci e le vecchie e consunte pietre, levigate dal tempo, con tutto ciò che raccontano a chi sa ascoltare. Nell'agorà osserviamo il tempio dedicato a Giove, la Chiesa delle Anime Sante del Purgatorio, quella di San Lorenzo i fondaci, il Convento di San Gregorio Armeno, dove umili monache ospitavano i "Figli della Madonna" affidati alla loro pietà ed ai quali cantavano la ninna nanna, cullandoli fra le colonne dell'antico chiostro. Una gloria dei nostri decumani è il Cristo Velato, esempio di scultura sublime. Famosi nel mondo, i presepi, i pastori ed i gioielli dell'arte e del genio di questo popolo eccezionale che sa esporre mille cianfrusaglie alla rinfusa sulle bancarelle, fra fabbricati vetusti e stonacati, con balconi ornati di fiori, gabbie di uccellini, varie cibarie ed oggetti d'uso quotidiano, oltre che con gli indumenti stesi ad asciugare. A render questo posto ancora più incantevole, gli Scavi Romani con le loro stratificazioni, i resti botteghe, i mercati e le strade, la Chiesa di San Gennaro nostro patrono, il teatro romano che accolse anche l'imperatore Nerone con le sue follie, la Napoli sotterranea con l'acquedotto, il Senato della città con i suoi stemmi e con i Sedili, il profumo della pizza "ad oggi a otto" e tanto altro ancora. Vi sono le case di Giambattista Vico e di Benedetto Croce, due fari inestinguibili del sapere quali nessuno al mondo può vantare. Si ha l'impressione di fare un viaggio fantastico nel passato, nell'atmosfera rarefatta ed immobile

dei secoli trascorsi e degli eventi che in quegli spazi si sono verificati.

E cosa dire dei napoletani? Della loro verve, della loro generosità, della loro simpatia e della loro creatività? Non esiste al mondo gente più disponibile, quando occorre, e sempre pronta ad offrire aiuto a chi ne ha bisogno di fronte agli imprevisti della vita.

Il nostro popolo, purtroppo, è spesso oltraggiato e tacciato di faciloneria, irresponsabilità e pressapochismo. La storia lo testimonia a chiare lettere ma, come l'araba Fenice, Napoli, con i suoi abitanti, ha il dono inestimabile di venir fuori dalle proprie ceneri e di sopravvivere, malgrado le arbitrarie e false testimonianze.

Venite a trovarci e comprenderete meglio lo spirito di questi siti fiabeschi, rimanendone stupiti. Venite dunque e ne ripartirete più arricchiti e con il dolce profumo dei babà e delle sfogliatelle, delle mille voci e dei frastuoni, del mare e del sole in servizio permanente effettivo.

Dott. Giulio Pacella



Premio Fabrizio Romano XVI edizione: l'arte del fare scuola!

A seguito delle selezioni, avvenute nei giorni 6 e 10 maggio presso la Sala Consiliare Silvia Ruotolo della Municipalità 5, il 27 maggio, presso il Teatro Cinema Plaza, si è svolta la XVI edizione del Premio Fabrizio Romano.

A vincere il Premio, per gli eccellenti progetti e laboratori svolti nel corso di quest'anno scolastico, gli alunni provenienti dalle seguenti scuole di Napoli e Provincia: 17° C.D. Angiulli, I.C. Pavese e Scuola Emilia Nobile, I.C. 13 Loyola, I.C. Mastriani, I.C. Giovanni XXIII Aliotta, I.C. Socrate Mallardo, I.C. Darmon, I.C. Oriani Guarino, S.M. D'Ovidio Nicolardi, S.M. Milani, Liceo Sannazaro, Liceo Vittorini, Liceo Mazzini, Liceo Galileo Galilei, Istituto d'Arte Munari, Istituto d'Arte Palizzi, Istituto Pontano, I.S.I.S. Casanova.

Ad accompagnarli, i loro docenti e dirigenti scolastici, esempi di grande professionalità e sensibilità per il mondo giovanile.

Tanti i temi trattati: dall'educazione ai sentimenti, al coding, al riciclo, all'educazione ambientale ed alimentare; dall'interculturalità, alla conoscenza delle nostra città e delle sue radici storiche, all'arte musicale, espressa in forma orchestrale, e pittorica, intesa come strumento atto ad abbattere le diversità. Come sempre, tanto entusiasmo e gioia nei volti di tutti e, come sempre, la voglia di incoraggiare e sostenere i giovani nella esternazione dei propri talenti.

Il "ben fare" delle tante scuole napoletane è stato particolarmente apprezzato dalla Commissione giudicatrice, presieduta dal critico d'arte e letterario Prof. Angelo Calabrese e composta dai Prof.ri. Maria de Paolis, Daniela Speranza, Gianluca del Noce e Luca Nocerino e dal Poeta Alberto Arrichiello, che ha voluto, così, salutare i dirigenti, la classe docente, e gli alunni partecipanti:

"La Commissione giudicatrice della XVI Edizione del Premio Fabrizio Romano esprime sentita gratitudine a tutti i Maestri dell'Arte del fare Scuola, partecipanti con i bambini dell'Infanzia e della Primaria e con gli alunni della Scuola Secondaria di Primo e Secondo



Grado, per averle fatto ritrovare l'Educazione alla cultura della vita in un tempo di inclementi metamorfosi, in una svolta epocale che altre ne continua a generare. Grazie per l'eccellenza dei ruoli di competenza volti ad educare ai valori. La vostra è la Scuola responsabile, proiettata al futuro da edificare all'insegna degli argomenti umani. Grazie alla Scuola che milita, progetta, resiste, nonostante tutto."

A presentare la serata Gabriella Romano e Fabiana Felicità.

In rappresentanza della Municipalità 5, hanno presenziato il Presidente Paolo de Luca, il Vicepresidente Antonio Iozzi e l'Assessore alle Politiche Attive Valentina Barberio che, nel dare il via alle premiazioni, hanno salutato ed encomiato i tanti giovani presenti in sala.

Un'edizione importante, quest'ultima, che nel ventennio dell'Associazione Fabrizio Romano Onlus ha confermato, ancora una volta, la valenza educativa e culturale del Premio Fabrizio Romano, un premio che consente ai giovani di mostrare i propri talenti e di coltivare le proprie passioni, in un contesto di condivisione, di festa, di incontro e di scambio artistico, esperienziale e culturale. Un grazie, a nome dell'Associazione Fabrizio Romano Onlus, a quanti hanno lavorato alla realizzazione del Premio Fabrizio Romano, nella certezza di continuare, insieme, a far germogliare i semi di immortalità dal giovane e sempre vivo Fabrizio.

G.R





Piscinola/Garibaldi

Li trovo sulla metro:
attornati da sguardi
di occhi incapaci,
seduti vicini
nell'angolo ultimo.

Capelli corti
riccioli neri
felpa fuson
scarpe di tela.
Borsa grigia di panno
con cuore rosso brillante
SHARE THE LOVE.
Smartphone bianco
mano nera.
Mano bianca
smartphone nero.
Capelli lunghi
riccioli bruni
felpa blue jeans
scarpe di tela.
Sacco verde
BOSTON CELTICS.
Teste recline
sulla spalla vicina,
parlano fitti
sfuggendo il silenzio.

Forse ricordi.

Ricordi lontani
scigno remoto,
tutto il trascorso
sempre presente.

Li lascio così...
con gli occhi socchiusi
aperti al futuro.

Augusto del Noce

Tutti diversi...in un mondo di uguali: i nostri *No* contro ogni forma di razzismo

Nell'attuale società, conseguentemente alla globalizzazione delle relazioni economiche, cresce la presenza di nuove culture nel nostro Paese. La diversità culturale è, indubbiamente, una grande risorsa, anche all'interno della scuola, in quanto consente di promuovere la capacità di vivere assieme agli altri in un tessuto culturale e sociale ricco e multiforme.

In tale ottica, la scuola, come agente formatore per eccellenza, ha il compito di educare e formare persone, al fine di trasmettere loro la capacità di vivere in modo pacifico e democratico nei confronti di qualunque tipo di diversità. È importante prendere coscienza che crescere in una prospettiva interculturale non significa perdere la propria identità, ma comprendere che l'altro, con la sua differenza, costituisce per ciascuno di noi un'occasione di arricchimento.

Noi docenti dell'I.C. 13 Ignazio di Loyola, abbiamo impostato la nostra attività didattica sulla tematica dell'inclusione, contro ogni forma di discriminazione. Il nostro motto è stato "Tutti diversi...in un mondo di uguali"; da esso sono scaturite tante attività significative che hanno permesso di far riflettere i nostri alunni sui temi del razzismo, della diversità, della legalità e della condivisione, alla luce di specifiche parole - guida: conoscere, comprendere, condividere.

Le attività proposte hanno avuto lo scopo di far sentire ognuno parte integrante di un tessuto sociale, partendo appunto dalla scuola, dove le differenze, anche se non sempre evidenti, cominciano a farsi strada. Il conoscere l'altro attraverso storie, canti, poesie e persino rappresentazioni grafiche e teatrali, ha consentito di far apprendere, in modo gioioso, le regole della convivenza, nel rispetto di tutti.

Solo in tal senso, la scuola può apportare un valido e prezioso contributo, fin dalla più tenera età dei bambini, promuovendo un'azione educativa e didattica volta a favorire l'idea di un mondo sano e giusto, in cui il rispetto dei diritti umani, inalienabili, contribuisce alla co-costruzione di un mondo senza confini. Solo lavorando in tale direzione sarà possibile educare e formare persone consapevoli dell'esistenza del fondamentale rispetto di se stesso e dell'altro e della diversità di ognuno. Il nostro intento è stato, quindi, quello di porre il bambino al centro del suo percorso esperienziale, permettendogli di diventare una persona autonoma, libera da pregiudizi e stereotipi, indipendente, critico, che possa partecipare attivamente alla vita sociale, il cui tessuto oggi più che mai è sempre più plurale.

Avere uno sguardo interculturale ed inclusivo significa abituare il bambino, fin da piccolo, ad avere un atteggiamento curioso, accogliente, aperto a tutto ciò che è diverso; aiutarlo, camminando insieme, a superare la paura del nuovo (sia delle persone che delle situazioni); educarlo ad avere un pensiero divergente e "riconoscere che non vi è un solo modo di pensare, di vestirsi, di mangiare, di amare" (T.B. Jelloun).

È importante educare all'ascolto reciproco, al dialogo, al confronto di persone diverse per poter convivere in un clima di umanità, di pace e di solidarietà, dove l'empatia diventi un'abitudine e non un'eccezione.

Come sosteneva Paul Valéry: "Arricchiamoci delle nostre reciproche differenze".

Anna Pacifico
Docente scuola primaria



Europa InCanto: conoscere, amare e cantare l'opera lirica tra i banchi di scuola!

L'arte, intesa in tutte le sue forme, costituisce linfa vitale per la crescita globale dell'individuo e, come tale, va promossa e portata alla conoscenza dell'uomo sin dalla tenera età. In tal senso, avvicinare i giovani al mondo artistico permette di fornire loro il giusto nutrimento per la mente e lo spirito stimolando, nel modo più costruttivo, la loro potenzialità espressiva e creativa. È quello che, da diversi anni, molte scuole del napoletano fanno aderendo al progetto *Scuola InCanto*, promosso dall'Associazione Musicale Europa InCanto che, dal 2012, ha sviluppato, a livello nazionale ed internazionale, un vero e proprio metodo didattico volto alla conoscenza, sin dai primi anni di scuola, dell'arte musicale ed in particolare dell'opera lirica. Trattasi di un progetto che prevede una partecipazione a tutto tondo ed un lavoro meticoloso ed accurato che si articola nel corso dell'intero anno scolastico: un percorso che si sviluppa con un primo momento dedicato alla formazione dei docenti, per continuare con lezioni in classe tenute dai docenti e laboratori condotti da cantanti lirici, e concludersi con un coinvolgente spettacolo in teatro; il tutto per avvicinare i giovani e le loro famiglie alla Musica, scoprendo curiosità, personaggi, trame e arie di famose

opere liriche. La partecipazione a tale iniziativa ha permesso agli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado degli Istituti della nostra città, di conoscere e cantare l'opera lirica; di studiare e recitare i grandi testi teatrali letterari e lirici, come *il Flauto magico*, *l'Aida* e *la Turandot*, e di vivere l'emozione di calpestare, insieme ai professionisti dell'opera lirica e in presenza dell'orchestra dal vivo, il magico palcoscenico del Teatro San Carlo. Un'emozione unica per i nostri giovani, per i loro genitori e per noi docenti. Un'occasione importante per accrescere il bagaglio culturale dei nostri alunni e per sensibilizzarli al *bel canto*, nell'ottica di un'azione didattica volta all'educazione ai sentimenti. Un plauso, quindi, all'Associazione Europa InCanto che, grazie al successo riscosso e in virtù della valenza culturale ed educativa delle attività promosse, nel 2013 ha ricevuto il prestigioso *Premio Illica* e, nel 2015/2016, per la sua rilevanza artistica e per l'unicità dei materiali didattici realizzati, ha ottenuto il riconoscimento di *Progetto di eccellenza* da parte del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, ed un plauso alle scuole partenopee che, con estrema dedizione all'insegnamento, nell'accezione più ampia del termine, hanno partecipato

con grande entusiasmo a questa iniziativa didattica di profondo spessore artistico - culturale. Viva la scuola che veicola l'arte e la cultura!

Gabriella Romano



A testa in giù...capovolgiamo il setting!

Formare nuove generazioni: che onore! Ma con quali stili, con quali mezzi, attraverso quali canali? La didattica erogativa, credo, deve lasciare un posticino a sedere anche ai nuovi contesti da vivere per stare bene a scuola. Si parla di Flipped Classroom (classe capovolta) per definire quelle soluzioni flessibili e personalizzate. L'insegnamento capovolto 'sconvolge' l'attuale format di lezione che prevede la spiegazione in aula del docente, lo studio individuale a casa e la verifica in classe. Ecco il nuovo format: breve input dell'insegnante - rielaborazione personale a casa (nei propri tempi ed in ogni luogo) - momenti laboratoriali e di debate a scuola. Diviene indispensabile rendere il tempo - scuola funzionale e produttivo: un'aula-laboratorio teso al problem solving, alle attività di ricerca-azione, agli approfondimenti di argomenti, al collegamento di temi ed all'analisi

di contenuti disciplinari mediante momenti cooperativi ed in modalità peer to peer. Ho sperimentato, con la mia classe terza primaria, la strategia della flipped classroom, con l'utilizzo del software PADLET, una bacheca virtuale su cui inserire dei digital post it. Questo nuovo setting, che i bambini hanno gestito interamente da casa, ha favorito il loro coinvolgimento, la ricerca e l'esplorazione di tematiche inerenti discipline d'apprendimento. È stata la volta della 'Metamorfosi di una farfalla' a scatenare la voglia di ricercare curiosità (ma la farfalla ha un cuore?), di inserire delle immagini esplicative, di coglierne evoluzioni, di risaltare articoli scientifici, di ascoltare video anche in lingua straniera. Dopo aver spiegato ai bambini l'utilizzo del software Padlet, la mia azione educativa è stata quella di lanciare un input: "...ma come nasce una farfalla?". Di seguito hanno fatto tutto i miei piccoli scienziati. La rielaborazione, in classe,

delle loro ricerche è avvenuta in circle time, guardando il 'nostro' Padlet, ricco di tutte le ricerche, colmo del loro mondo e dei loro perché. I bambini ci stupiscono per capacità esplorative, perché ridisegnano il mondo con ricerche strabilianti, idee e curiosità...basta lasciarli liberi! Ecco, la flipped può aiutare a rendere, davvero, liberi i nostri alunni, ad innescare processi educativi e comunicativi fortemente rispettosi dei loro bisogni, dei loro tempi e delle loro curiosità. Così il docente diventa un facilitatore, una guida, un tutor disponibile a dare assistenza per fare emergere domande, sintesi, analisi, osservazioni, considerazioni e per sviluppare, negli alunni, una partecipazione consapevole al loro progetto educativo.

Fabiana Camerlingo
Docente scuola primaria

Informatica ed automazione: il futuro!

Parlare di automazione risulta abbastanza complesso, non essendovi ancora la precisa conoscenza dell'argomento ed essendo ancora discussa la positività che tale nuovo indirizzo informatico può consentire.

Ma cos'è l'automazione?

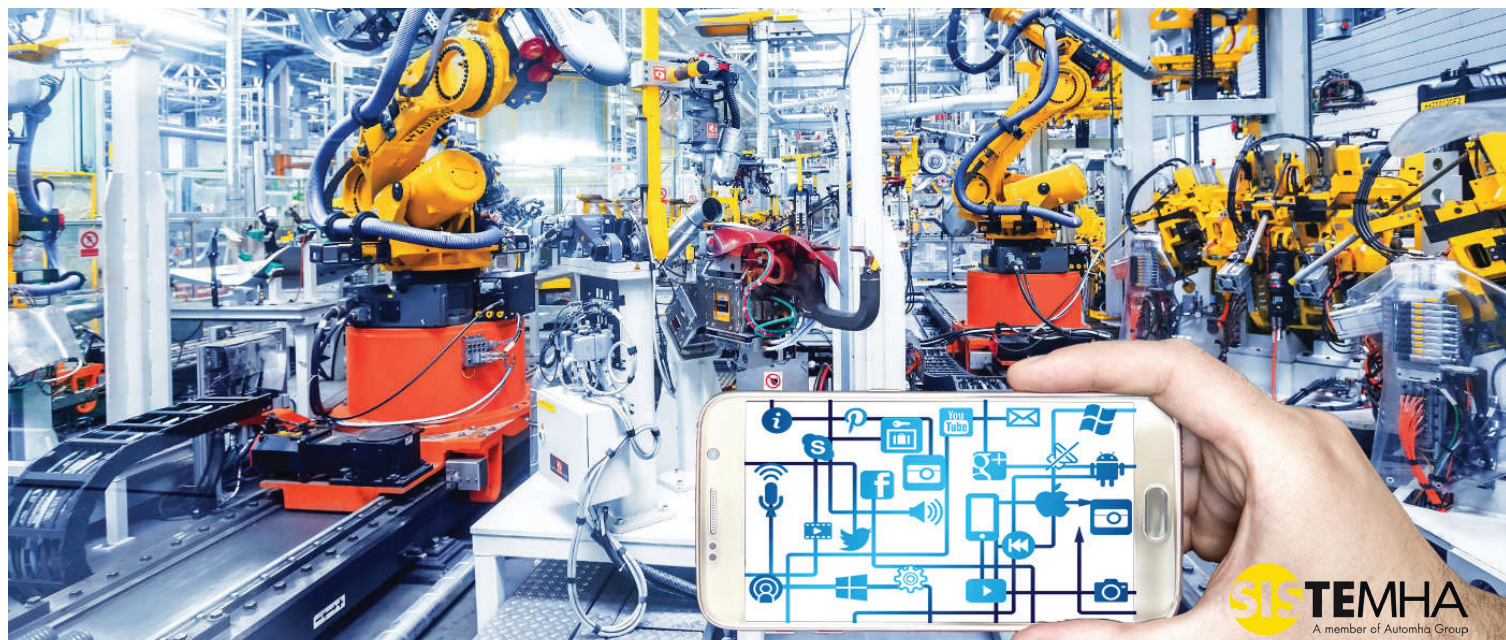
Esistono moltissime definizioni: alcuni la definiscono una disciplina, altri una funzione o una tecnologia. Il termine automazione, in realtà, nasce per identificare ogni strumento tecnologico volto a far funzionare una macchina (o un processo) in modo automatico, ossia senza l'intervento dell'uomo. L'automazione industriale, in particolare, sfrutta tecnologie meccaniche, elettroniche ed informatiche per il controllo dei processi produttivi industriali, governando flussi di energia, di materiali e di informazioni. Dal punto di vista storico, l'automazione è nata con il principale scopo di sostituire l'uomo in compiti ripetitivi, pericolosi, nocivi, usuranti o di precisione, con sistemi in grado di operare in modo autonomo o con minimi interventi da parte dell'operatore umano. In realtà, sebbene rappresenti una novità dei nostri giorni, si tratta di una intuizione che risale a tempi antichi. Precursore dei sistemi di automazione può essere considerato, infatti, il regolatore di velocità di J. Watt (fine '700) per le locomotive a vapore, ma l'utilizzo dei sistemi automatici, modernamente intesi, si è avuto sul finire del secolo successivo, all'epoca della rivoluzione industriale, con la nascita delle macchine a vapore, del motore a scoppio e, in seguito, dell'elettronica. L'affermarsi dell'automazione si è avuto,

però, solo nel XX secolo, con lo sviluppo dell'ingegneria meccanica, dell'ingegneria elettrica e dell'ingegneria del controllo dei processi lavorativi, insieme al contributo fornito dalla modellistica matematica, dall'avvento dei computer e delle nuove tecnologie. Un percorso, quindi, che nasce da lontano e che ha portato, senza ombra di dubbio, ad un miglioramento delle prestazioni aziendali. Occorre, a questo punto, evidenziare che, seppur tacciata di aver diminuito la componente umana nell'ambito della forza lavoro, l'automazione e con essa la robotica, porta con sé notevoli positività: se da un lato rappresenta un fattore di incentivo per le assunzioni richiedendo, alla luce delle nuove innovazioni, l'acquisizione di operatori aventi specifiche competenze, dall'altro determina, per le aziende, notevoli miglioramenti dal punto di vista sia funzionale sia economico. I macchinari, in tale senso, non solo continuano a svolgere il lavoro in modo più performante, ma sono anche diventati capaci di assistere l'operatore in decisioni strategiche, siano queste di carattere progettuale che manutentivo. Va detto, inoltre, che la disponibilità, sempre maggiore, di sistemi di elaborazione potenti ha permesso di eseguire funzioni di controllo sempre più avanzate; inoltre la semplificazione nello scambio di informazioni tra i vari elementi di un sistema di automazione ha consentito di semplificare i problemi di progetto, di realizzazione e di gestione del sistema riducendo, di conseguenza, i costi.

Trattasi di tecnologie ormai introdotte nella maggior parte delle aziende in quanto indispensabili per aumentare e compensare la produttività e/o la qualità del prodotto e per rispettare i termini di produzione concordati con i clienti. In tale ottica, l'automazione rappresenta, oggi, il modus per le aziende di stare al passo col mercato, ma allo stesso tempo tale logica additiva o compensativa richiede, come detto, la presenza di personale umano, qualificato e funzionale. Il territorio campano vanta la presenza di una valida realtà tesa ad occuparsi di automazione e robotica: la Sistemha s.r.l., una società informatica nata nel 2016 fondata da Francesco Di Lauro e Riccardo Finizio, leader in Italia per la progettazione e lo sviluppo di software per la gestione di magazzini automatici e semiautomatici. I soci fondatori partenopei hanno unito le loro competenze tecniche e commerciali per generare un'offerta completa volta a racchiudere, al suo interno, professionalità e progettazione di software di sistemi di automazione, nonché ottimizzazione dei processi di stoccaggio, preparazione e spedizione delle merci. Un'azienda partenopea che mira al futuro e che accoglie giovani informatici, specializzati nel settore. Un esempio di concreta ed effettiva realtà lavorativa, in costante crescita e sviluppo, figlia dell'intelligenza artificiale di questi tempi. Fiero di farne parte.

Cristian Candida

IT Administrator Sistemha s.r.l.





Il Pane Cafone, tradizione napoletana. "So' arrivati ca' fun'..."

La *pane cafone*, tra i principali simboli di Napoli, è un pane tradizionale, cotto a legna e lievitato naturalmente in sacchi di juta.

La ricetta ha origini contadine, da cui il nome, e secondo la tradizione è nato alle pendici del Vesuvio. Si narra, infatti, che, sin dai tempi più antichi, i contadini scendevano dalle colline dell'area vesuviana per portare il pane in città e per non perdersi si legavano l'un l'altro con la fune (ca' fune), motivo per cui si chiamerebbe cafone.

Un sapere antico, iscritto nelle mani di nonne e bisnonne, che alcuni panificatori cercano, ancora oggi, di mantenere intatto.

È un pane che richiede, per chi lo lavora, il rispetto di precise regole: l'utilizzo del lievito madre, alimentato quotidianamente con acqua, farina di grano tenero e sale e lasciato fermentare per diverse ore; la lievitazione lenta e su tavole di legno, l'avvolgimento dell'impasto in teli di juta per permetterne la traspirazione; la cottura in forni a legna con una base di pietra refrattaria.

Un pane con delle caratteristiche indistinguibili: la mollica color avorio, morbida e con una buona alveolatura; la crosta, croccante e spessa quasi mezzo centimetro, tale da permettere la conservazione del pane anche per una settimana.

Tra i vari paesi dell'area vesuviana, ce n'è uno in particolare dove la produzione del pane è diventata un pezzo della sua storia e della sua cultura, San Sebastiano al Vesuvio. Qui, a portare avanti la tradizione secolare dell'arte bianca, c'è Domenico Filosa, figlio di contadini che ha imparato, dalla sua nonna, a fare il pane meglio noto come *pane a ott'*, perifrasi ancora in uso per indicare il "palatone" croccante e buono da mangiare fino a otto giorni. Il suo criscito ha ormai più di ottant'anni e viene rigenerato puntualmente ogni quattro ore per non perdere vitalità.

SALATO

PANE CAFONE... RICETTA PER UNA PAGNOTTA

Ingredienti

620 g Farina 0
389 ml acqua

6 gr lievito di birra
10 gr sale fino

Olio extravergine q.b

Strumenti

2 ciotole
pellicola di plastica
ruoto o telo di lino

Procedimento

Per la pasta madre: sciogliete 1 g di lievito di birra in 50 ml di acqua, 70 g di farina, 1 gr di sale. Amalgamare il tutto formando un piccolo panetto. Lasciar raddoppiare a temperatura ambiente, rigirarlo e porlo in una ciotolina coperta con la pellicola e mettere in frigo per 12 ore.

Per l'impasto: versate in una ciotola, o nell'impastatrice, 500 g di farina, la pasta madre, il lievito rimanente (5 g), i $\frac{3}{4}$ dell'acqua rimanente ed impastare, a velocità moderata, per 10 minuti. Appena l'impasto comincia ad incordarsi*, versare il sale (10 gr) e l'acqua rimanente, a piccole dosi. Impastare fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea: occorrono circa 20 minuti (poco in più se impastate a mano). Mettete a lievitare in un ciotola unta con olio in un luogo tiepido per 45 minuti; trascorso il tempo, capovolgete l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato. Schiacciate l'impasto fino a formare un rettangolo.

Piegate il rettangolo portando verso il centro una delle estremità, continuate a piegare fino ad ottenere un quadrato. Spostate l'impasto, così piegato, in un contenitore lungo dove lo lascerete lievitare per 2 ore circa o fino al raddoppio.

Una volta raddoppiato, realizzate una forma a filone: ribaltate l'impasto sul piano di lavoro infarinato, allargatelo senza sgonfiarlo, ripiegate leggermente verso l'interno i due angoli inferiori, iniziate ad arrotolarlo stringendo l'impasto su se stesso e rotolatelo leggermente per richiudere la piega sottostante.

Riponete il filone in un ruoto o in un telo di lino, con la chiusura rivolta verso l'alto: deve lievitare per 60-90 minuti circa.

Infornate in forno caldo a 220°C. Dopo 20 minuti abbassate la temperatura a 200°C e proseguite la cottura per altri 35-40 minuti.

incordarsi: (questo termine indica il processo nella quale il glutine inizia ad avvolgere l'impasto creando degli invisibili strati).

Negli ultimi 7-8 minuti aprite leggermente lo sportello del forno (bloccatelo con un canovaccio o due presine piegate).

In questo modo si disperderà l'umidità presente del pane e ne risulterà una crosta croccante e ben asciutta.

Buon appetito.
Imma Teresa Morin



Un frigorifero da salvare e non solo

Il Pan Brioche, di origine francese, è un lievito spesso servito a forma di grazioso bauletto, profumato e leggermente dolce, dalla consistenza morbida.

PAN BRIOCHE

DOLCE

RICETTA PER 8 PERSONE

Ingredienti

2 Uova grandi	270 gr farina 00
1 uovo solo rosso	25 gr zucchero semolato
20 gr latte a temperatura ambiente	2 gr lievito di birra secco
135 gr burro morbido più un pò	10 gr panna fresca liquida
5 gr sale fino	

Strumenti

Stampo da plum cake di 26x11 cm.

Planetaria

Pellicola alimentare

Ciotola

Note

Gli ingredienti dovranno essere tutti a temperatura ambiente per garantire una riuscita perfetta.

Cottura

In forno statico preriscaldato a 170° per circa 35 minuti (per questa ricetta non è consigliabile cuocere in forno ventilato, poiché l'impasto potrebbe risultare troppo asciutto!).

Buon appetito.
Raffaele Delli Colli

Procedimento

In una planetaria setacciate la farina con un colino. Unite il lievito disidratato, lo zucchero e poi azionate la planetaria, dopo aver montato la foglia. Aggiungete le uova, leggermente sbattute, versandole un pò alla volta, permettendo così all'impasto di assorbirle gradualmente. Fate lo stesso con il latte versandolo a filo. Lavorate fino ad ottenere un impasto compatto. Sostituite la foglia con il gancio e versate il burro ammorbidito, anche questo, poco per volta, attendendo che si assorba. Soltanto alla fine aggiungete il sale. A questo punto continuate a lavorare l'impasto, a velocità bassa, per circa 20 minuti. L'impasto dovrà incordarsi al gancio. Staccate la pasta e trasferite l'impasto su un piano da lavoro appena infarinato; lavoratelo per 1-2 minuti e poi formate una sfera che verserete in un recipiente e coprirete con della pellicola alimentare. A questo punto la pasta dovrà lievitare: lasciatela in forno spento con la luce accesa o in luogo al riparo da correnti d'aria fino a quando il volume non sarà raddoppiato (circa 1-2 ore). Trascorso il tempo, trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e formate un filone, tirando delicatamente l'impasto con le mani. Da questo ottenete 8 pezzi; tagliandoli, formate delle palline lavorando i pezzetti uno alla volta. Date un paio di pieghe a ciascuna pallina: sollevate un lembo e portatelo verso il centro della sfera, poi fate lo stesso con un'altra estremità. Disponete le sfere, con la parte delle pieghe rivolte verso il fondo, in uno stampo da plumcake imburrato, disponendole in due file. Lasciate lievitare per circa 2 ore, sempre in forno con luce accesa, fin quando non avranno raggiunto la metà dello stampo. Spennellate con un tuorlo d'uovo sbattuto con la panna fresca liquida e cuocete nel forno. Se notate che durante la cottura il pan brioche scurisce troppo in fretta in superficie, coprite con un foglio di alluminio dopo i primi 30 minuti di cottura; eventualmente fate la prova stecchino per verificare che sia cotto prima di sfornarlo. Una volta sfornato, lasciatelo raffreddare per una decina di minuti su una gratella, prima di poterlo gustare.

'O ppane

Sò ggocce d'oro chist'acene 'e grano,
prete preziose amullate 'e suròre
e, quanno d'o ppane sente ll'addore,
è allero 'o pacchiano e pure 'o luciano!

Addunucchiate, si 'e spiche sò cchiene,
vasano 'a terra che ll'ha generate;
buriose e ttèseche stanno chell'ate,
chelle vacante pecchè nun sò prène!

Tènnero è 'o ppane pe chi s'o ffatica,
pàsten' 'o ggrano spaccannese 'e mmane
pure cu 'a pioggia che spisso è nemica!

Nun c'è ricchezza che le pò sta a pparo,
nun ce na cosa cchiù santa d'o ppane
che, mmiez'o' bbene... è 'o bene cchiù caro!

Giulio Pacella



Un sincero grato buongiorno a...

"Don Caffè. Street art coffee"

La fattività realizzativa è un punto di forza che valorizziamo, perché il fare, inteso come saper fare, diventa progetto lavorativo che ha necessità di sostegno dove la buona volontà e l'impegno risultano produttivi. Lodiamo, infatti, Giuseppe Schisano, il giovane napoletano ormai esperto barista transitato dal passato nel nostro tempo e impegnato a riproporre i caffè prodotti con la caffettiera che già fu l'orgoglio della nostra città. La caffettiera napoletana, ritrovata e artigianalmente utilizzata, ha consentito, a un giovane cresciuto nei Quartieri Spagnoli, di allestire un cargo-bike e diventare imprenditore di se stesso, fornito di tutti i permessi – Partita IVA, Registro Esercenti Commercio, libretto sanitario ecc. – e proporsi barista secondo i canoni di un tempo che ha ritrovato la sua ragion d'essere.

Il giovane Schisano è grato all'Associazione "I.F. Imparare - Fare", alla Caritas che ha fornito il prestito della speranza, all'Associazione "Volois - Volontari bancari per le iniziative nel sociale" e all'imprenditore Giuseppe Maresca, che hanno sostenuto un progetto esemplare per impegno creativo e per recupero della tradizione grazie al quale è tornata, per le strade della città, la caffettiera che già fu cara a Leopardi, Basilio Puoti, De Sanctis ed è oggi amata dalle generazioni più recenti che si sono convertite alla moka express.

Nasce la “Casa della ricompensa”: una dimora per padri separati

Dall'impegno del movimento “Noi famiglie in cammino” nasce la “Casa della ricompensa”, una casa che offre ospitalità a padri separati ed in emergenza abitativa e che ha sede nel quartiere di Fuorigrotta della nostra città.

“Noi famiglie in cammino” è un movimento costituito da un gruppo di giovani coppie napoletane che, nel considerare la famiglia come unico e vero pilastro della nostra società, si impegnano per le realtà familiari in difficoltà. “Siamo convinti” dicono i giovani del movimento “che una famiglia nella quale si verifichi una separazione non smetta di essere tale e lì, dove ci sono dei figli, nessuno potrà mai cancellare il fatto che i due rimarranno per sempre il padre e la madre di quei bambini. Urge, quindi, la necessità di aiutare chi vive il maggiore e più evidente disagio, come i papà che troppo spesso finiscono a vivere per strada. Il nostro obiettivo è sostenere gli uomini che devono lasciare casa e vivono, per questo, un vero e proprio terremoto psicologico, perché questo vuol dire aiutare in realtà tutta la famiglia”.

Sono altissime le percentuali, ormai, degli uomini separati che incorrono nella imminente necessità di avere una dimora; la trafila è ormai codificata, si va dall'essere ospiti di un amico per

poi finire da un familiare e se non si può più restare lì, cosa che per orgoglio avviene quasi sempre, si finisce per dormire in auto e poi quasi sempre in strada.

Secondo un rapporto della Caritas sulla povertà in Italia, i poveri sono aumentati negli ultimi 10 anni del 182% e, degli uomini che lasciano il tetto coniugale, oltre il 46% finisce per vivere in una situazione di povertà estrema. Molto di frequente la necessità di pagare un nuovo alloggio e nuove bollette, oltre agli alimenti da versare per il sostentamento dei figli e della famiglia, li porta a dividersi fra più lavori con una conseguente situazione di stress che spesso porta in uno stato di Burnout.

A volte, per giunta, lo shock della perdita della famiglia crea un disagio talmente grave che il lavoro lo si perde e, in tali circostanze, oltre il 66% dei padri separati non riesce più a provvedere nemmeno alle spese per i beni di prima necessità, trovandosi a vivere nella condizione di senza fissa dimora.

Continuano i giovani di “Noi Famiglie in cammino”: “Vogliamo fare la differenza nella vita di quei papà e di quelle famiglie, vogliamo dare loro il sostegno psicologico per evitare depressione, povertà, abbruttimento e sconcerto e, soprattutto, vogliamo essere di impedimento

all'estrema ratio del suicidio dando loro la certezza di una casa nel cui calore vivere per ricostruire la propria serenità. Vogliamo dare loro un posto dove poter incontrare i propri bambini e dove poter giocare con loro, salvaguardando il rapporto padre-figlio, indispensabile per una crescita serena. Vogliamo, anche, essere la restituzione della dignità a questi uomini che troppo spesso corrono il rischio di perderla così come vogliamo essere un'opportunità di reinserimento nel mondo del lavoro, lì dove il lavoro non c'è più.

I nostri sono progetti di “accoglienza a termine”, durano dai 6 ai 9 mesi e prevedono un sostegno psicologico, oltre che pratico, nonché un inserimento in una rete per ricominciare a lavorare in caso di tale necessità.

Dobbiamo ringraziare, per loro preziosissima collaborazione, le Associazioni “Aiutaci a vivere” e “La locomotiva” che ci sostengono con aiuti professionali, nonché i volontari che rendono possibile tutto questo.

Per fare richiesta di accoglienza è possibile telefonare al seguente numero: 3481291507.

Francesca de Sanctis

Fondatrice “Casa della ricompensa”

Le voci di dentro: il teatro permanente nel Carcere di Secondigliano

Il Teatro è salutare e fa bene all'anima: è un'arte che permette di guardarsi dentro ed esplorare i lati più nascosti della propria personalità. Allo stesso tempo, quest'antica e profonda attività, può rappresentare un'occasione, un'ancora di salvezza, un modo per riscattarsi e per ri-nascere. Ciò è quanto avviene nel Carcere di Secondigliano grazie al laboratorio teatrale permanente *Le voci di dentro*, promosso ed organizzato, dal 2017, dagli artisti Luca di Tommaso, direttore artistico teatrale, Monica Pinto, direttrice artistico musicale, e Guido Primicile Carafa, collaboratore alla direzione artistica, i quali, nel raccontare il proprio intento progettuale, hanno affermato: “Il teatro allena a sognare, immaginare, liberare la propria creatività, ascoltare i compagni di scena e quindi i compagni di vita, dentro e fuori. Il teatro insegna che un mondo di gentilezza e di sostegno reciproco è possibile. Insegna che la vita è un gioco, ma un gioco molto serio, che vale la pena di essere vissuto, nel rispetto di regole condivise. Il teatro è un luogo franco, uno spazio di libertà. Anche se chiusi fra quattro mura, recitando ci si può proiettare lontanissimo, ci si può reinventare nelle vite di altre persone, personaggi, realtà fantastiche, ma concreti veicoli di maturazione emotiva e riflessione critica sui propri vissuti. Se la missione dell'istituzione penitenziaria non è soltanto quella di escludere, recludere, rimuovere, se la sua missione è quella di rinnovare energie umane mai completamente corrotte, nel tentativo di reincludere, reintegrare; se tutto questo è vero, il teatro è uno strumento cui non si

può rinunciare”. *Le voci di dentro* è un progetto che ha ottenuto la partecipazione di decine di detenuti dei vari reparti e che ha visto la realizzazione, presso l'Istituto penitenziario di Secondigliano “P. Mandato”, di numerosi spettacoli tra cui *Io ho un sogno* e *Io non ci casco*, scritti ed interpretati dagli stessi detenuti del reparto Adriatico. In ultimo, nella mattinata del 21 giugno, si è tenuto lo spettacolo *Viviani poesie e canzoni*, una rappresentazione volta ad omaggiare l'opera di Raffaele Viviani, lo *Scugnizzo* che ha rappresentato e raccontato i personaggi e le storie che costituiscono, oggi, la nostra storia ed, ancor di più, la nostra tradizione. Gli allievi – attori, grazie alla loro naturale teatralità, oltre alle tecniche recitative e vocali acquisite nell'ambito del laboratorio, hanno trasmesso a tutto il pubblico presente un'energia dirompente ed una grande voglia di riscatto. Uno spettacolo travolgente e allo stesso tempo denso di commozione. Una rappresentazione teatrale che ha riempito i cuori di pura emozione, quella di vedere negli occhi di chi si è fermato, perché caduto in errore, la voglia di ricominciare, partendo dalla propria voce di dentro. Un esempio, quello degli artisti – docenti del laboratorio, di concreto sostegno per l'altro, nell'ottica della reintegrazione di quest'ultimo nel tessuto sociale. Un'impresa tanto ardua quanto lodevole, cui, come cittadini partenopei, daremo sempre il nostro Buongiorno.

Gabriella Romano

Asd Shekinà: un luogo dedicato ai giovani ed allo sport.

Nasce, dall'esperienza del Centro di Pastorale Giovanile Shekinà, attivo da 25 anni nella zona collinare di Napoli, l'associazione sportiva dilettantistica Shekinà. Un progetto che prende corpo dopo anni di lavoro a contatto con i giovani, ascoltando le loro esigenze e la loro voglia di fare. Lo sport è un potente strumento educativo che, praticato nella maniera giusta, forma i ragazzi, li prepara ad affrontare le difficoltà della vita e gli insegna a relazionarsi con gli altri e a credere in se stessi. Da subito, la società ha abbracciato i valori e il progetto del Centro Sportivo Italiano, l'ente di promozione sportiva, nato in seno alla Chiesa cattolica italiana, al quale è iscritto da diversi anni.

La sportività, l'educazione, la crescita, la dignità, il rispetto, la salute, la lotta alle tentazioni della malavita, questi sono i valori che spingono l'Asd Shekinà e i suoi educatori ad operare, ogni giorno, per proporre un modello di vita sano e pulito ai tanti ragazzi che incontra sulla sua strada. Dare una speranza, un'occasione di riscatto, un momento di serenità e divertimento, farli sentire alla pari dei propri coetanei, sono gli obiettivi che l'associazione pone alla base del proprio operato e le finalità che intende raggiungere e per le quali è nata.

L'idea stessa nasce nel 2015, per dare la possibilità ad alcuni ragazzi "difficili" di svolgere un'attività sportiva, fare gruppo e imparare ad aprirsi e a confrontarsi con gli altri. È stata una scommessa, partita un pò per gioco, con tante difficoltà a trovare fondi per iscriversi al campionato e dotare i ragazzi delle attrezzature necessarie per non creare differenziazioni rispetto alle altre squadre partecipanti, senza mai gravare sulle loro spalle. Tanti gesti sorprendenti di solidarietà hanno dato la possibilità di portare avanti il progetto, di finanziare la squadra, anzi le squadre, visto che in poco tempo si è deciso di allargare le partecipazioni ai campionati e tornei, coinvolgendo i giovani più piccoli che gravitavano attorno alla galassia Shekinà.

Si è creata una realtà dinamica, sorprendente, grazie al coinvolgimento di altri animatori, che oggi è diventata una struttura solida e affidabile. Il curriculum vanta la realizzazione di numerosi tornei sportivi: lo Shekinà Street Soccer, la partecipazione a campionati e iniziative del Centro Sportivo Italiano, come il torneo Arriap e la Junior Tim Cup, dove per due anni consecutivi si è approdato alle finali provinciali, il campionato Open, la coppa Primavera ed il Torneo Pignatiello, vinto in due categorie nel 2017. In più occasioni la squadra è stata ospite dell'Arriap Football Team e della SSC Napoli, che hanno permesso ai ragazzi di assistere ad alcune partite del Napoli Calcio allo stadio San Paolo. Ultima straordinaria presenza si è avuta, lo scorso ottobre, quando l'Asd Shekinà è stata sorteggiata per partecipare alla gara di inaugurazione della Junior Tim Cup, proprio sul manto erboso del San Paolo, dando la possibilità ai giovani atleti di salutare i loro beniamini, quei giocatori del Napoli che, subito dopo lo svolgimento della loro gara, hanno disputato un match valido per il campionato di Serie A. Forti emozioni, che hanno ripagato i tanti sacrifici e le difficoltà incontrate durante questo cammino.

Oggi, i giovani che partecipano alle nostre iniziative vengono da zone diverse della città: dal Vomero al Centro Storico, dalla Sanità a Secondigliano, da Forcella a piazza Mercato, da San Giovanni a Teduccio ai Ponti Rossi. Ragazzi diversi, provenienti da realtà differenti, con famiglie presenti alle spalle o con situazioni familiari

disastrate, tutti insieme senza distinzioni, tutti con le stesse opportunità, la stessa dignità e gli stessi diritti. Li andiamo a prendere in strada, nelle loro case, sui luoghi di lavoro, nelle comunità dove risiedono, perché il calcio possa essere lo spunto per poterli seguire, per stargli vicino, per dimostrarli che il rispetto e la gratuità ripagano, per provare a dare loro un futuro migliore.

L'Asd Shekinà è oggi dunque una realtà consolidata, fatta di uomini e donne, volontari che hanno a cuore il bene dei giovani di questa città, che non cercano di arricchirsi ma di dare speranza, un'educazione sana e nuove opportunità a tanti adulti del futuro. Il sogno è appena iniziato, tanto ancora c'è da fare: il desiderio è quello di intercettare quanti più ragazzi possibile, tanti dei quali aspettano solo una chiamata dal "mister", ma le difficoltà sono tante. Dalla necessità di soldi per le iscrizioni ai tornei, all'esigenza di avere un numero sempre crescente di educatori volontari che seguano le diverse squadre, fino ad arrivare all'annosa questione del campo di gioco: senza un campo di riferimento diventa impossibile fare allenamenti, che andrebbero pagati in strutture private. Nonostante tutto, la straordinaria forza di volontà dei ragazzi, la passione degli operatori e la Provvidenza, che, in un modo o nell'altro, non manca mai, continuano ad alimentare il sogno e a far crescere una bella realtà. Lo sport è educazione di strada, è la risposta alle richieste di aiuto dei ragazzi, è il modo più efficace per raggiungere e dialogare con bambini e adolescenti e creare insieme a loro un percorso virtuoso di vita.

Oreste D'Amore
Presidente Asd Shekinà



Per maggiori informazioni è possibile contattare l'Associazione inviando una mail a asdshekinà@gmail.com e seguire la pagina Facebook ed il profilo Instagram Asd Sekina

Inaugurata la seconda casa di Matteo a Bacoli

La prima *Casa di Matteo* nasce nel 2016, nel quartiere Vomero di Napoli, per volontà dei genitori del piccolo Matteo, scomparso a poco più di un anno di vita a seguito di un male incurabile, e dell'Associazione *A Ruota Libera Onlus* di Luca Trapanese. Il fine era ed è quello di ospitare ed accudire, notte e giorno, i bambini in stato di affido o abbandono con gravi disabilità e serie patologie. Grazie al supporto di personale qualificato in ambito medico e psicoterapeutico ed alla terapia dell'amore di tutti i collaboratori della casa, compresi gli instancabili volontari, la Casa di Matteo diventa una realtà di riferimento per coloro che ne necessitano e ben presto si pone l'obiettivo di ampliare la struttura per accogliere e supportare un maggior numero di bambini.

Con l'impegno costante dell'Associazione "A Ruota Libera" Onlus e dei genitori di Matteo, nasce così la seconda Casa di Matteo a Bacoli (NA), una struttura, di circa 600 mq ed ottenuta in comodato d'uso gratuito dal Pio Monte della Misericordia, articolata su due piani, completamente ristrutturata ed arredata grazie al generoso contributo dell'Associazione *AVES* e della *Fondazione Cannavaro-Ferrara* ed al sostegno della *Fondazione Enzo e Lia Giglio* e dell'Organizzazione *Un Mondo di Solidarietà*.

Il Battesimo del Mare della *Casa di Matteo* di Bacoli si è svolto il 27 giugno, alla presenza dei genitori di Matteo, del neo Sindaco di Bacoli Josi Della Ragione, del Vescovo di Pozzuoli Mons. Gennaro Pascarella, del Presidente di A Ruota Libera Onlus, Luca Trapanese, dell'ex calciatore *Ciro Ferrara*, in rappresentanza della *Fondazione Cannavaro-Ferrara* e dei principali sostenitori del progetto. Il papà di Matteo, Luigi Volpe, Ispettore della



Finanza a Bologna, dichiara: "La Casa di Matteo di Bacoli sarà un'avventura ancor più impegnativa della prima, non ci siamo mai posti limiti perché sappiamo di non essere soli e di poter contare sul supporto di tanti volontari, donatori e fondazioni e, soprattutto, di essere animati da un autentico sentimento d'amore."

Nel contesto della dolce insenatura di Bacoli, il tepore della brezza marina e la luce del sole potranno contribuire, ove possibile, al miglioramento psicofisico nei piccoli pazienti in stato di sofferenza. La struttura potrà ospitare altri 7 bambini, di età compresa tra i 4 e i 16 anni, affetti da gravi patologie e disabilità fuori famiglia che il Tribunale dei Minori non riesce a collocare in affido o adozione, ma non solo: un'area della struttura metterà a disposizione degli alloggi dedicati alle famiglie costrette a soggiornare fuori casa, a causa delle lunghe terapie ospedaliere dei bambini in cura presso le nostre importanti aziende sanitarie del Santobono, del Policlinico e della Schiana. Inoltre, spiega Luca Trapanese,

Presidente dell'Associazione A Ruota Libera ONLUS, che gestisce la Casa di Matteo: "In uno spirito di inclusione e condivisione la Casa avrà una *Ludoteca del Mare*, aperta anche ai bambini esterni, dedicata a numerose attività educative e riabilitative quali logopedia, psicomotricità, danza terapia, con un'area dedicata anche ai BES (Bisogni Educativi Speciali) ed uno spazio riservato alle attività ginnico-motorie."

Così Matteo, piccolo principe guerriero ora nella luce, diventa grande attraverso la volontà dei suoi genitori e di tutti coloro che credono in questo progetto e che si sono impegnati per creare una struttura di accoglienza ed accudimento per bambini gravemente malati, unica nel suo genere al sud Italia, in grado di donar loro le cure ed i sorrisi di cui hanno bisogno.

Maria Cristina Salvio



"1999 - 2019. I vent'anni dell'Associazione...ricordano Fabrizio".

Lo scorso 5 maggio, presso il Teatro Salvo d'Acquisto di Napoli, l'Associazione Fabrizio Romano Onlus ha voluto celebrare i suoi vent'anni con uno spettacolo che ha visto la partecipazione di tutti gli amici che hanno sostenuto e condiviso il progetto di vita che edifica tale realtà associativa. Un'Associazione che nasce dalla metamorfosi del dolore in amore e dalla lotta all'oblio, dove il vero e unico obiettivo era ed è quello di portare avanti il nome di Fabrizio, insieme alle sue molteplici passioni, facendolo conoscere a chi non ha potuto; un obiettivo che gli ha permesso di continuare a vivere e che, dall'altro, ha consentito a migliaia di giovani di poter volare in alto, portando avanti le proprie ambizioni e, molto spesso, realizzando i propri sogni. Un progetto di Vita che ha generato Vita, intesa come amore, sogni e condivisione degli stessi. Un percorso reso

possibile, soprattutto, grazie all'immenso e costante sostegno di tanti amici che, con la loro competenza e professionalità, hanno partecipato fattivamente alla realizzazione dei progetti dell'Associazione Fabrizio Romano Onlus e che, in ultimo, sono stati presenti nella serata del 5 maggio per ripercorrere e rivivere, insieme, il cammino associativo trascorso in questi vent'anni. Una serata magica, nella quale, grazie alla maestria del regista Luca di Tommaso, si è voluto partire da Fabrizio, rivivendolo nella sua vera essenza: in un'atmosfera che ci ha portato indietro nel tempo, il palco del Teatro Salvo d'Acquisto si è riempito degli oggetti, delle parole e dei pensieri di quel giovane volato via... ed è bastato poco per vederlo, presente, negli occhi e nel cuore di tutti noi. Una serata, inoltre, volta a ringraziare i tanti amici artisti che hanno realizzato, con l'Associazione Fabrizio

Romano, spettacoli musicali e teatrali per fini benefici e di ricerca medica, nonché i rappresentati politici della Regione Campania, del Comune di Napoli e della Municipalità 5 che, sempre con grande stima, hanno sostenuto le iniziative dell'Associazione ed i tanti giovani vincitori del Premio Fabrizio Romano, ormai adulti, che sono riusciti a farsi conoscere ed apprezzare dal pubblico nazionale ed internazionale e che continuano a seguire, con grande gratitudine ed affetto, le attività dell'Associazione. Vent'anni, una tappa importante per l'Associazione Fabrizio Romano. Un traguardo da cui ri-partire per continuare a sostenere il mondo giovanile e promuovere l'arte, in tutte le sue forme, sempre nel nome e nel ricordo del nostro amato Fabrizio.

G.R



5 per mille

Associazione Fabrizio Romano Onlus

Indica il C.F. 95036840635

Se da oggi decidi di devolvere il 5 per mille della tua imposta all'Associazione Fabrizio Romano aiuterai il mondo giovanile, la ricerca e la cultura.



Gabbiani

Gabbiani
volano
in alto
sul mare
e l'orizzonte sembrano toccare.

Come aquiloni
in alto nel cielo
lo accarezzano
con volo leggero.

E poi dall'alto
piombano nel mare
uccelli di mare
sanno nuotare.

Vivono a metà
fra cielo e mare
il loro volo
spirituale
ogni spezzato
sa rimontare.

Gabbiani
dal volo leggero
sempre sospesi
fra mare e cielo.

Dalla raccolta "Versi sul mare", di Alfredo Santaniello, pubblichiamo la poesia Gabbiani in cui, con avvertita sensibilità, l'autore afferma che il volo spirituale elimina ogni cesura: fa ritrovare l'integrità alle separazioni che la ragione esige mai più coniugabili nell'integrità originaria. I gabbiani sanno il respiro dell'orizzonte, si librano, aquiloni senza fili nell'alto, ritrovano in picchiata il mare che li nutre come esperti nuotatori. Nella libertà dei loro voli vivono a mezzo tra l'incessantemente metamorfico e l'eternamente mosso, proprio come sa fare la spiritualità che ci consente di transitare dall'effimero all'infinito.

Prof. Angelo Calabrese

Alfredo Santaniello

Versi sul mare



olisterno@editore

Alfredo Santaniello

Due calle ispirative di un giovane fashion designer

Tutto ciò che ci circonda può diventare momento ispirativo di moda e costume. Talvolta un'opera d'arte può produrre un impatto affascinante per un giovane fashion designer.

La mia creatività nasce, infatti, da una fotografia dell'eccentrico artista Robert Mapplethorpe. La *Calla Lily*, una sua opera fotografica di forte impatto, mi ha affascinato per le forme sinuose e gli effetti di contrasto tra bianco e nero, per cui si è accesa la mia fantasia e di getto ho disegnato la bozza di un capo che avrei da lì a poco avrei realizzato.

Si tratta di una jumpsuit da sera, caratterizzata da un collo, a forma di calla sbocciata: attraverso tagli impunturati, si permette l'apertura a punta che ricorda quel magnifico fiore. Una lunga curva, anch'essa con tagli impunturati, inizia dalla parte sinistra del collo fino a coprire la parte destra del seno e termina, a punta biforcuta, sul fianco sinistro dove uno strascico di organza bianca svolazzante crea effetti velati, conferendo unicità alla creazione. Il tutto assomiglia ad un gambo floreale che abbraccia il corpo sinuoso di chi indossa questo capo.

La manica destra, vero centro focale della creazione, realizzata insieme alle parti cui si è precedentemente accennato con la tecnica del Moulage (Draping), ricorda ancora una volta la morfologia di una calla, o meglio due, incastrate l'una nell'altra, come due balze che nel movimento creano dinamicità e armonia con il resto dell'abito.

La parte soprastante della creazione viene completata da tulle bielastico bianco, con decorazioni di raso pieghettato, simile ad inserti di pizzo, che vanno a coprire il seno sinistro e decorare la manica sinistra.

Il dietro della jumpsuit lascia in completa trasparenza la schiena, con una lunga zip metallica e allo stesso tempo elegante, che dal collo scende fino al fondo schiena, terminando sul pantalone.

Proprio quest'ultimo sembra essere la parte più semplice, un lungo pantalone a vita bassa, con una leggera svasatura a campana che parte sotto il ginocchio.

Sembrerebbe un semplice dettaglio ma l'effetto è insieme creativamente suggestivo.

La scelta dei tessuti si ispira, anch'essa all'idea artistica di Mapplethorpe: l'ecopelle bianca si rivela perfetta, mescolata con organza bianca, tulle bielastico e decorazioni di raso.

Una volta ultimato, il capo si è rivelato soddisfacente: ho

pensato che un abito deve seguire e valorizzare le curve di una donna, rendendola non bella ma bellissima!

Domenico Picardi
Fashion Designer



(modella: Mila Allocca)

Buongiorno Napoli si compiace non solo della descrizione dell'abito proposto da un giovane fashion designer napoletano, vincitore dell'ultima edizione del Premio Fabrizio Romano, ma soprattutto della padronanza di un'Arte che esalta la femminilità nel ruolo di donna e diva.

Il Diritto alla Felicità

Gaetano Filangieri propugna da Napoli un valore irrinunciabile per l'umanità

Nel '700 napoletano, nel pieno del periodo illuminista, Gaetano Filangieri, nel corpo dell'opera *La scienza della Legislazione*, si ispira a un concetto proprio della Dichiarazione d'Indipendenza, firmata a Philadelphia il 4 luglio del 1776, che recita: «Noi riteniamo che sono per se stesse evidenti queste verità: che tutti gli uomini sono creati eguali; che essi sono dal Creatore dotati di certi inalienabili diritti, che tra questi diritti sono la Vita, la Libertà, e il perseguimento della Felicità».

Il pensiero in oggetto è quello appunto del Diritto alla Felicità, basato sul principio che "le buone leggi sono l'unico sostegno della felicità nazionale..." (tratto da *La scienza*

della legislazione, libro I, 1780, *Introduzione*).

Nel corso del Maggio dei Monumenti 2019, e precisamente nel weekend tra il 25-26 maggio, molti sono stati gli appuntamenti volti alla riscoperta del pensiero filosofico-giuridico di Filangieri e che hanno posto al centro dei vari eventi, appunto, il tema del Diritto alla Felicità.

Tra le tante attività, organizzate dalle diverse associazioni culturali presenti sul territorio, anche molte visite guidate, spettacoli e laboratori. Tra le altre, la Visita al Museo Filangieri, allestito nel quattrocentesco Palazzo Como; evento, questo, a cura dell'associazione Le Capere, tenutosi

domenica 26 maggio.

Il 6 giugno, a conclusione del Maggio dei Monumenti, presso la Cappella Filangieri nella chiesa di Santa Maria di Piedigrotta, alla presenza dell'assessore alla Cultura e al Turismo, Nino Daniele, e del direttore del Museo Filangieri, Paolo Iorio, insieme con il maestro Eugenio Bennato e con il parroco di Santa Maria di Piedigrotta, Don Piero Milani, è stata deposta una corona di fiori sul monumento che, nella cappella gentilizia all'interno della chiesa, ricorda il filosofo e giurista napoletano Filangieri.

Umberto Schioppo



il **Diritto**
alla **Felicità**

Maggio
dei Monumenti
2019

**"Filangieri e
il '700 dei Lumi"**

Un sincero grato buongiorno a...

Taglio, shampoo e messa in piega

Domenica 9 giugno, nella Galleria Umberto I, 20 parrucchieri napoletani hanno voluto regalare un sorriso e un momento di benessere a più di 50 persone, offrendo taglio, shampoo e messa in piega ai concittadini che vivono al di sotto della soglia di povertà ed ai senza fissa dimora. I nostri parrucchieri napoletani, che fanno parte della Xenon Group Fashionmix, hanno dimostrato, con questo grande gesto di solidarietà, che la città opera come una grande famiglia nella quale emergono sempre l'altruismo e il rispetto per l'altro.

Il merlo Berry

Un merlo dal piumaggio morbido e folto, di colore interamente bianco e con becco e zampe rosa, viveva in un frutteto dedicato alle colture di viti, olivi, noci, fichi bianchi e castagni. Era figlio dell'uccello Torquato, che mostrava con vanto una fascia bianca sul petto e le zampine viola. Il suo fischio, flautato, si esprimeva con gioiosa allegria. Berry, così si chiamava, sapeva ripetere ogni melodia che imparava, soprattutto rap e rock. Correva e saltellava rapidamente a terra, dopo il volo, basso e ondulato. Faceva il bagno quotidiano in una vaschetta che la signora Camelia gli lasciava sul terrazzo di una casa colonica. Un giorno questa adagiò sul tavolo della cucina ciliegie, fragole e mirtilli per preparare una cheesecake per il ritorno del figlio Andrea. Quando vide quel ben di dio, l'uccellino si buttò a pesce sui frutti di bosco e li divorò in un baleno. La signora si domandava stupita come mai fossero scomparsi in un baleno: in casa non c'era nessuno. Il giorno seguente cucinò una minestra di riso e piselli e la polenta con i funghi per il marito. Anche stavolta 'qualcuno' mangiò parte del preparato e sulla farina gialla si intravedevano strani segni. Ma, intorno alla casa, non si vedeva nessuno. Nel giardino volteggiavano solo merli dal colore nero su cui risaltavano i becchi ed il contorno degli occhi arancioni. Le zampine erano marroni e ricoperte da una sorta di squame. Alcuni erano più grandi, i più piccoli avevano il becco bruno e la coda nera. La parte bassa del corpo era giallo cangiante. - Può essere mai che un uccello mangi gli stessi cibi di noi umani? - Si ripeteva la donna - No, non è possibile! -

Il merlo bianco non aveva ancora trovato una moglie di suo gradimento. Era molto esigente, ma un giorno incontrò una Granula religiosa, che gli disse di chiamarsi Maiana. Si trattava di uno splendido esemplare, figlia di Blur, famoso per il magico canto. Si diceva che quest'ultimo fosse nato dalla fata metropolitana Linalia, bella come la luce dell'aurora. La fata l'aveva spedito sulla terra dal pianeta Tapira, per arginare i contrasti fra le varie razze di uccelli, che combattevano fra loro per il possesso del territorio...

Fu un matrimonio in pompa magna. Arrivò dall'Africa come testimone una cutrettola dal pelo grigio plumbeo con sprazzi verde oliva e dalla gola bianca. Si chiamava Zuma, era molto socievole ed attirava l'attenzione con un richiamo suii-p. La parte bassa del corpo era giallo vivo, il sopracciglio bianco, le zampine nere. Si posava a terra ed ondeggiava la coda per la felicità di poter ostentare il suo piumaggio alla festa di nozze. Testimone dello sposo era Cacao - kakapo, un grande pappagallo dal muso di gufo, che partecipò soprattutto ai balli notturni, ma poi ritornò subito in Nuova Zelanda perché non adatto a vivere nel caotico mondo moderno. Si accompagnava a lui Kea, l'uccello più intelligente del pianeta. Questi sapeva imitare la voce umana alla perfezione. Ben presto la coppia nidificò nel frutteto, il nido era a forma di coppa. Le uova deposte erano di colore azzurro. Quando nacquero, i piccoli erano ciechi e nudi ma, ben presto, si ricoprirono di piume, acquistarono la vista ed incominciarono a svolazzare. Erano due maschi, Aris e Zip e due femmine, Ugola e Chimera, che avevano ereditato da padre la passione per il cibo degli umani. Notarono subito dalla ringhiera del balcone le prelibatezze che la signora cucinava ogni giorno e, a turno, si tuffavano ora sui kiwi, ora sulle fave, ora sulla torta di mele. Intanto la povera donna continuava a chiedersi - Può essere che un fantasma rubi il mio cibo? - Purtroppo non riuscì mai a coglierli sul fatto.

Claudia Raffaele

L' avventura di Babbà Criceto

C'era una volta un cricetino che si chiamava Babbà, ed abitava in città insieme alla sua dolce padroncina Occhiblu. Occhiblu costruì una bella e accogliente casetta in miniatura per Babbà, c'era il lettino fatto di soffice paglia, la ciotolina sempre colma di semini di girasole di cui andava ghiotto e una ruota in cui poteva fare dei giretti e giocare, la sua casetta era posta dinanzi alla finestra, così il cricetino poteva guardare fuori e curiosare con i suoi occhietti. Quando Occhiblu usciva da casa, Babbà attendeva il suo ritorno impaziente perché si volevano un gran bene! Un giorno Occhiblu uscì di casa e tardò a rincasare, Babbà era preoccupato così decise di andarla a cercare, con una grandissima abilità uscì dalla sua casetta, con un salto balzò sul davanzale e sgattaiolò dalla finestra semiaperta. Il cricetino non si accorse che, nel momento in cui uscì dalla finestra la sua padroncina entrò dalla porta di casa, e scoppiò in lacrime nel vedere la casetta del suo adorato Babbà vuota. Babbà si ritrovò nel bel mezzo del caos cittadino, tra rumori assordanti e persone che camminavano alla svelta, così per riuscire a sopravvivere a quella baraonda iniziò a correre e a zampettare, corse di qui, corse di lì, e perse l'orientamento. Babbà smarrì la strada di casa e chissà quanto lontano, si ritrovò in un bellissimo campo di girasoli, era tutto così meraviglioso, il sole splendeva forte e i colori del cielo erano così brillanti, ma anche alla vista di questo paesaggio il cricetino riusciva solo a pensare alla sua padroncina lontana. Babbà realizzò di aver fatto un grosso guaio ad allontanarsi da casa e, lungo il sentiero dei girasoli chiedeva a gli animaletti che incontrava la strada per la città, purtroppo nessuno la conosceva. Calò la sera, e Babbà guardando le stelle rivedeva gli occhi lucenti di Occhiblu, quando sommerso da questi pensieri tristi incontrò una cricetina, si chiamava Margheritina. Il cricetino le chiese la strada per la città, e con grande stupore, la cricetina la conosceva e si offrì di dargli una mano appena fosse sorto il sole. Venne la mattina e i due fecero una bella colazione con delle grosse e succose fragole, così potevano affrontare al meglio il viaggio alla volta della città! Margheritina fece un lungo fischio e dopo pochi secondi apparve una rondine, era un suo amico e si chiamava Ronny. Ronny fece salire i cricetini sul suo dorso, così li avrebbe accompagnati in città con un bel volo! Dall'alto delle nuvole era tutto così leggiadro, l'aria così fresca e pulita. Da lontanissimo Babbà riconobbe casa sua e Ronny pian piano, accarezzando le morbide nuvole arrivò alla finestra di Occhiblu. Appena atterrati sul davanzale, con le loro piccole zampette aprirono la finestra, e videro Occhiblu in lacrime. Il cricetino subito le balzò davanti, e la padroncina incredula e con una gioia immensa, lo prese, lo baciò e lo accostò al suo cuore, poi volse lo sguardo su Margheritina e Ronny, Occhiblu aveva un grande cuore, capì del grande aiuto che avevano dato e che fossero tutti amici, li adottò, e così vissero tutti e quattro felici e contenti per moltissimi anni.

Armida Olimpio



Concorso di Favole e Fiabe

Il concorso è rivolto a tutti i genitori e i nonni che hanno il desiderio di scrivere un racconto fantastico per i propri bambini.

La redazione, oltre a pubblicare il racconto sul numero successivo del giornale, assegnerà al vincitore un premio consistente in una guantiera di dolci da ritirare, presso la Pasticceria Nancy, sita in via Onofrio Fragnito n. 15, 80131 Napoli, entro 10 giorni dalla data della pubblicazione. Il vincitore, per ritirare il premio, dovrà mostrare il proprio documento di riconoscimento e il coupon che gli verrà inviato dall'Associazione Fabrizio Romano onlus via email.

Gli elaborati devono essere inviati **entro e non oltre il 5 Agosto** al seguente indirizzo email: fabrizioromanoonlus@libero.it