



BUONGIORNO NAPOLI



Le botteghe delle arti e dei mestieri

Quelli che mi restano impressi nella memoria, erano veramente uomini-territorio. Del rione conoscevano tutte le pietre che cantano, chiese, portali, monumenti, emblemi e simboli connotativi di fasti araldici e di testimonianze che i grandi della storia vollero a loro perenne gloria celebrativa. Il vivacissimo ingegno, che appartiene a tutti i costruttori d'umanità, e a quegli uomini storici che creano eventi reali, auspicati da Gramsci, perché propositivi di valori umani e di civiltà del lavoro, li aveva dotati di curiosità e di inventiva: già dalla prima gioventù sapevano affrontare responsabilità imprenditoriali. Le loro abilità gareggiavano nelle eccellenze produttive, vanto della Città e del contesto territoriale che aveva quelle botteghe come punto di riferimento. Già nell'adolescenza avevano una vasta conoscenza dei procedimenti tecnici di trasformazione delle materie prime utilizzate dalle loro famiglie di artigiani, orgogliose di proporre prodotti esemplari. Tanto fervore operativo si è disperso e sembra vanificato alla memoria, che resiste negli antichi discepoli, ormai avanti negli anni, testimoni di storia civile, narratori di ricordi del buon tempo antico, vissuto e non perduto nel cuore e nelle menti. Questi superstiti si ritengono travolti dalla storia transitata dal lavoro a bottega a quello industriale. C'erano una volta le botteghe delle arti e dei mestieri. Erano quelle dei trisavoli, dei nonni, dei padri e poi dei figli, ma più raramente, perché troppo forte la tentazione di liberarsi dalla fatica, che stanca,

logora se non si trasforma in lavoro e progressivo sviluppo della dura attività iniziale. In origine, con tutti i sacrifici di un'intera famiglia, a stento si aveva di che campare. I figli d'arte avevano precocissima dimestichezza con gli utensili che consentivano un sempre più competente e creativo dominio dei materiali: *'e fierre fann'* o *masto*, si ripeteva di frequente e non era raro il caso che l'ingegno artigiano escogitasse adattamenti o invenzioni di strumenti di lavoro che consentivano ottimi ritrovati per una esecuzione d'opera di particolare perfezione e originalità. I prodotti del valente artigiano si distinguevano da quelli degli altri: al confronto, potevano apparire addirittura di dozzina. Lo stesso *masto* inventava i suoi attrezzi per affinare i segreti del mestiere. Era la creatività che faceva la differenza e valeva per l'opera dell'artigiano la stessa formula che il grande Vitruvio aveva sancito per l'architettura romana. L'*utilitas*, vale a dire la perfetta corrispondenza alla funzionalità, veniva associata alla *firmitas*, alla consistenza dell'oggetto, che doveva durare nel tempo, e alla *venustas*, all'estetica, che nella preziosità distintiva, conferiva un'aggiunta di valore al manufatto. Il maestro artigiano aspirava così alla poesia, varcava la soglia dell'ordinario e, dal mestiere dominato con raffinata competenza, transitava nelle logiche dell'Arte. Anche se tutt'ora sussistono delle resistenze dovute a non sempre motivati pregiudizi, l'opera dell'artigiano/artista

L'orgoglio civico: i propri autorevoli riferimenti

La voce comune, poco propensa a riconoscere i pregi di quei diavoli dei napoletani cui era toccato in sorte di vivere in un Paradiso, generalizzando, li caratterizzava nel passato, di cui mai si è spenta l'eco, come poco propensi al lavoro e furbescamente attivi nell'arte di arrangiarsi. Non vale neppure la pena di discuterne nei nostri giorni, in cui, mentre si cerca di dimostrare che i posti di lavoro godono di qualche incremento, la disoccupazione cresce a dismisura e s'infoltiscono mali e rimedi in una selva selvaggia, fuori della quale si teorizza, ma nessuno osa avventurarsi nell'indistricabile. Buongiorno Napoli, per diretta esperienza, ha verificato che dovunque gli uomini di buona volontà siano stati impegnati in lavori produttivi, hanno dato prova di generoso impegno e di messa a frutto di risorse creative. Quelle non sono mai venute meno e, per fortuna, dal gran mare dei naufragi,

Continua a pag. 2

non si pone in discussione: la stessa tentazione a risignificare indica un recupero che rispetta l'oggetto addirittura in disuso e gli spalanca orizzonti ulteriori. Ho avuto la buona sorte di vivere in tempi ormai perduti, nei quali l'orgoglio delle mani operose valeva a garanzia di tutela familiare: ogni vero nucleo affettivo si consacrava sulla sostanza della testa per pensare, delle mani per fare e dei piedi per andare. Del resto l'esempio della Sacra Famiglia ci aiuta a comprendere il senso dell'incivilimento, come procede dal mito di Prometeo, che ruba i semi del fuoco agli dei dell'Olimpo, liberando così gli uomini dalla ferinità, e si sublima poi nell'esempio di quell'incomparabile coppia di extra comunitari che si erano recati a Betlemme per rispettare l'obbligo del censimento. Giuseppe era un *euerghetes*, un valente artigiano, cui spettò il merito di contribuire a cambiare la storia del mondo. A Betlemme, che significa casa (beth) del pane (lemme), i due coniugi non ebbero né tetto né pane, ma trovarono rifugio in una grotta, un utero naturale da cui venne poi fuori la Sacra Famiglia. Il sogno

Continua a pag. 2

Le botteghe delle arti e dei mestieri

sospirato di buon governo, di leggi applicate con giustizia ed equità, mai perduto nei desideri di tutta una vita, mi fa immaginare una stella cometa che guida i grandi della terra fin dove è nato il Figlio dell'uomo. Giungono i Magi e assicurano alla Famiglia un sicuro avvenire. L'oro significa per me l'equo compenso che si deve a chi sa lavorare con competenza e giusti meriti. L'incenso è significativo di quell'onore che si deve all'Idea superiore, senza la quale non c'è opera e condizione umana che valga. Senza elevarla ad un'idea superiore, la famiglia sarebbe solo un visibile nucleo primario di persone, un genitore, una genitrice, il frutto della loro unione naturale. Il senso della famiglia non è né visibile né tangibile, non si vede e non si tocca, c'è o non c'è; e questo vale per ogni umana attività: non è concepibile lavoro operaio, artigiano, professionale, culturale ed artistico che non si ispiri ad una filosofia, fonte di valore, cioè di tutela e rispetto per la vita. L'incenso è significativo della religiosità, senza la quale l'esistenza non avrebbe né riferimento né senso. La mirra vale per non nullificare l'attraversamento dopo l'uscita dal mondo. I fautori del nulla potrebbero essere in sintonia con il vero temporaneo della scienza, ma rifiutano la *pietas* che segue all'istituzione di "nozze, tribunali ed are" e dei sepolcri che giovano, come afferma il Foscolo, ai consapevoli eredi dei grandi del pensiero e delle virtù patrie. Nel nostro

tempo dell'incertezza molte mani artigiane si sono perse: solo per poche, nei mestieri d'alta professionalità regge ancora l'aggettivo, ma il discorso è competitivamente elitario; riguarda settori per i quali, il Made in Italy è incomparabile. Pochi artigiani resistono e, finché gli anni lunghi e le forze lo consentono, continuano a proporre i loro prodotti con quell'amore geloso che connota, simbioticamente, la dedizione umana e il mestiere d'elezione. Sono i continuatori di quella che ci ostiniamo a definire tradizione, e che nel nostro tempo va intesa come l'aria che si respira, l'essenza del fare che dal contesto antropologico è filtrato in quello etnostorico, nel presente dei giorni di tutti che serba le memorie, i valori museali e ritualizza i miti, rievocandoli. Purtroppo non è facile rendersi conto che metodi, materiali, tensioni abitative e sociali, nella loro evoluzione, come nel degrado, non consentono di utilizzare dei materiali e dei metodi che la scienza ha dichiarato addirittura nocivi per la salute. Un orafo che continuasse a lavorare gli smalti come si faceva in passato, rischierebbe molto di più dell'insorgere di quelle malattie "professionali" che venivano accettate come necessarie conseguenze dei sistemi di lavorazione. Sembra incredibile che un pastaio, un tempo addetto alla gromola, fosse segnato sulla fronte da una callosità che aiutava le mani a spingere l'asse della pressa che torchiava l'impasto. Prima di

diventare utile callosità, quell'escrecenza era venuta fuori da una ferita aperta che via via si era trasformata nel segno tangibile del mestiere che l'artigiano sapeva svolgere con particolare perizia. Era di giovamento anche quell'altro tipo di callosità che caratterizzava le donne esperte nella lavorazione, a mano, dei fusilli. Riuscivano a farne diecimila al giorno, grazie a quella deturpazione di cui si avvalevano, che partiva dalla parte estrema del palmo della mano e si prolungava lungo l'avambraccio fino al gomito. Né meno connotativamente nobile è il callo custodito nel palmo della mano da ogni valente cammeista. Non è questa la sede per parlare di tanti inconvenienti di percorso, nei quali incorrevano gli artigiani di un tempo. Chi si incantava di fronte al prodotto finito, nulla sapeva dei rischi dell'incudine, delle lame affilate, degli acidi, degli ossidi e dei tanti mali ai quali si era esposti a causa di quelle diavolerie inevitabili cui erano, ed ancora sono esposti, molti artigiani, spesso ostinati a realizzare preziosità che pongono a rischio la loro incolumità e la buona salute. Non dimentichiamo che molti esperti maestri, nonostante le precauzioni si son trovati mutilati o addirittura sono usciti dal mondo ignoti eroi. Ai lettori di questa pagina rivolgo l'invito a dare al nostro giornale testimonianza di forti artigiani che hanno dato lustro alla loro famiglia.

Ornella Romano

L'orgoglio civico...

grazie all'intraprendenza e al sacrificio, qualcuno, persuaso all'esperienza di rapporti associativi, nel male comune, è riuscito a mantenersi a galla. Si son trovati però a fare i conti con le leggi del fisco e con estorsioni imperiose d'altro genere, per le quali si potrebbe far ricorso a rimedi drastici, partendo dal basso, dalle radici che portano linfa ai robusti tronchi che prosperano e ramificano. No comment. Non vengono da noi questi propositi di sogni e speranze, ma dalla gente comune, esasperata di parlarne e, intanto, contraddetta da voci più sonore che mettono a tacere, tagliando corto nelle conclusioni: "si darebbe vita ad una disoccupazione sfrenata". Teorie dall'alto, disagi e commenti tra rabbia e rassegnazione nei quotidiani discorsi, che si accendono spontanei, perché la lingua batte dove il dente duole. Noi siamo con gli onesti che sopportano la fatica in attesa della dignità consacrata da un lavoro che metta a frutto le reali competenze: non debbono mai essere mortificate dall'omologazione che appiattisce e mortifica. Buongiorno Napoli non si stancherà mai di ribadire questo concetto, essenziale per evidenziare i reali talenti e riconoscere i giusti meriti. Per noi le nuove botteghe artigiane, respirando l'aria della Tradizione, devono proporsi per quelle innovazioni che rispettino l'ottica del mercato nazionale ed internazionale e ne prevedano la domanda nell'incalzare dell'offerta concorrenziale. Non sappiamo come e quando si potranno adeguare salari e prezzi alle possibilità degli esclusi dal campo di battaglia. Il nostro osservatorio, intanto, ci consente di prendere atto di tutti i meriti esclusivi delle nostre eccellenze, dei risultati positivi, delle altissime Scuole di specializzazione alla quali accorrono, in massa, si parla di centinaia di stranieri, per accedere alle conquiste scientifiche: specie in campo medico ci pongono all'avanguardia. Questa è la Città che si fa amare al di sopra delle dispute che si placheranno solo quando i partitici rinsaviranno e prenderanno atto di essere stati votati per fare i politici e risolvere, coniugando capacità e valutandole senza opposizioni bellicose. Chi non ha ancora mandato il cervello all'ammasso è inerme; è stufo di tragedie nazionali, regionali, comunali, rionali, e perché no, di intere famiglie. Di quelle la televisione ci fa prendere atto, tra miserie umane e ricorso alla legge. Napoli esprime eccellenze, nonostante il crollo dei sistemi economici, con grande soddisfazione del Capitale che non teme offese, anzi s'ingrassa dovunque ponga mano per interventi a basso prezzo ed alte speculazioni. La verità, già autorevolmente sostenuta e che ci sembra degna di seguito, è quella di chi ha attivato una macchina perversa di cui non si conosce il funzionamento, perché ostile ad ogni tentativo di collaudo. Vale per l'internazionalità dei ricatti che si appianano con gli scambi economici, per la nazione inserita in un sistema di freni e cautele, per la nostra città operosa che resiste nonostante i figli restino in famiglia, i laureati si scoraggino, gli studi s'interrompano, i desideri prevalgano ed è difficilissimo porvi rimedio. Il nostro plauso va alle intelligenze creative, a chi attinge a risorse che attendono chi le scopra, cioè le inventi, nel senso concreto del verbo latino, che a Napoli appartiene. Nei nostri progetti, non a lunga scadenza, c'è quello di dare volto e nome alle eccellenze benemerite, ai nostri illustri concittadini, perché è opportuno contribuire alla loro conoscenza. Sono esemplari nel presente degli Uomini umani, sapienti per senno e impegni sociali. Sono pilastri di ponti che non crollano e per noi rappresentano inequivocabili riferimenti.

Angelo Calabrese

Guido Infante

-Il ceramista maiuscolo che ha inventato i calchi di cielo, prima ancora di farsi viandante nell'universo dei mondi-

Il ceramista maiuscolo, l'amico che per mezzo secolo mi piacque connotare così, distinguendolo da molti, che mai furono come lui originali, è uscito dal mondo, rimpianto da quelli che lo amarono e che ne apprezzarono sentimenti ed ingegno. Le mani dell'arte magnifiche cose fanno, ma se la Grazia non le eleva alla poesia, hanno prezzo e mercato, restando intanto lontane dal dialogo con le logiche dell'universo. Quelle sorridono all'appassionata passione che va umilmente testimoniando di averle intese. Guido apprese per intuito e costante esercizio a bottega, cogliendo a volo i segreti del mestiere e investigando con i piedini di un fanciullo, che non ha avuto ancora accesso alla scuola dell'obbligo, quei grumi che si annidavano negli impasti di argilla ancora liquida, versata nelle apposite cassette di legno. Sveglio d'occhi, abile nelle mani creative, mirava a carpire quei segreti del mestiere che valgono a ben fare, a proporre l'ammirata perfezione, cui rende onore il facile positivo giudizio, sollecitato a scegliere l'appariscenza. Chi plasma la creta come fece Prometeo, colui che prima pensa, anticipando nelle religioni creazioniste quel modellare a immagine e somiglianza, impastando gli umori della terra con divine mani, bene intende il senso dell'opera di Guido che convenimmo di definire: Cretazione. Il lavoro che procede dalle Origini si fonda dosando le radici della vita commiste in mirabili plastiche che suscitano meraviglia. Lo scultore ceramista ritrova l'Archè e da quello investiga il mistero della vita, che principia proprio dove si conciliano la Regola e il Desiderio. La Regola significa, nelle divine proporzioni, l'universale lingua di Dio che, come afferma Galilei, parla per geometrici segni e per numeri eletti e così fuori dalla Babele delle lingue mostra che la Sua già c'era prima del Principio e resterà ben oltre l'estinzione dell'ultima superstita galassia, nella Sua Mente esperta di cifre metafisiche, senza le quali il mondo non sarebbe. Volli che Guido così scrivesse il vocabolo desiderio: *d'es-id-er-io*, che vale a confermare il valore dell'*Io* come effetto dell'*Es*, vitale istinto di conservazione, dell'*Id*, che congiunge vedere con sapere, e dell'*Er*, radice eterna d'Eros e d'Eroe. Guido Infante intuì che la pratica della perfezione culminava nel senso del fatto per, visibile e utilizzabile. Secondo la natura delle cose, ciò che è uscito dalle mani del felice artigiano è perfetto e da quel momento può solo degradare in metamorfosi. Scelse quindi di operare sul manufatto perfetto, deformandolo ad arte secondo le sue esigenze di sospensioni metamorfiche e metanamorfiche. Fu quindi poeta della vita dove ferve nei transiti spazio-temporali. Si fermò dove il cuore e la mente gli consentivano di contemplare il suo lavoro in azione e solo a quel punto gli donò quelle patine elette che ammantano la scultura di meraviglie di cieli, di terre e di mari. Ci propose quindi i suoi calchi di cielo, con gli stupefacenti aggregati di conchiglie, i frantumi di rocce, i frammenti di porcellane che, anche nelle dimensioni minuscole, fecero poesia dell'ineffabile. Artista, alchimista, docente, restauratore d'opere museali, restò fedele al tornio e all'audacia con la quale lanciava gli ossidi nei forni accesi, descrivendo ai presenti quello che sarebbe accaduto e dimostrando di avere ragione. Caro Guido, ti abbiamo conosciuto uomo d'amore, fedele all'ideale della famiglia, della moglie, amatissima compagna, fiera dei tuoi progressi, dei figli che vantavi con orgoglio e dei nipoti nati per auspicata miglior sorte. I tuoi doni d'arte sono stati formativi per la conoscenza dell'armonia che il Creatore volle donare agli occhi del primo Uomo plasmato d'argilla e reso vivo con il soffio divino che lo trasformò in umana carne. Guido Infante imparò a farsi maestro, si fece uomo d'amore, apprese note di strumenti a fiato per essere nella musica della banda cittadina, ma brandì presto l'arma del tornio, di cui si fregiava per il suo lavoro distintivo di artista, maestro scultore di ceramica e di preziose porcellane; donò amore, ricevette amore riconoscente ed amicizia disinteressata. Magnificò trionfi della fede cristiana nello stupore delle cattedrali. Formò *Viae Crucis*, resistette ai mali invasivi degli anni separati dall'amata consorte, confortato però dall'immenso amore dei figli e soprattutto dei nipoti, ammiratori dell'opera del nonno. Guido è partito. Chissà dove ha celato il tornio che farà roteare vorticosamente, plasmando vasi d'eternità,

dialogando con la fonte della Creazione che lo volle creativo. Intanto, come era solito ammiccare, può confermare: non morirò del tutto. Mi dispoglio solo del soffrire: molta parte di me lo affido ai miei cari e alle testimonianze del ben fare, che mi fu caro nell'attraversamento, dall'ingresso all'uscita dal mondo. Il grande dono che mi fu concesso, l'ho moltiplicato come nel Vangelo merito la lode chi fece fruttificare i talenti a lui affidati.

Ti salutiamo, formatore di impasti arditamente patinati e di allievi cui giova il tuo ricordo.

Angelo Calabrese



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
Ornella Romano
Gabriella Romano
Ambra Delli Colli
Cristian Candida
Giulia Spiniello

Progetto grafico e cura stampa
Ilaria Delli Colli



Nel presente della memoria:

-botteghe artigiane che resistono-

Le sorelle Talarico

Passeggiando per Toledo ed entrando nel Vico Due Porte, solo dopo pochi passi, sulla destra, troviamo il negozio delle sorelle Talarico.



Un'azienda storica dalle radici antiche. I nostri occhi si perdono nei meravigliosi colori e disegni degli ombrelli, foulard, sciarpe, stole di lana e di seta, borse, cinture e piccole pelletterie con i marchi registrati *Tiffany*, *Italmoda*, *Sorelle Talarico* e subito ci avvolge la delicata, calorosa accoglienza della sorella Olga, Monica e Marina. Ci congratuliamo con loro, apprendendo che l'azienda continua ad imporsi sul mercato nazionale ed estero e che, dalla vendita al dettaglio, ha ampliato l'attività all'ingrosso nel Cis di Nola. La tradizione resta ma l'impronta è di intelligente attualità e propositivamente artistica. Nel 1860 Giovanni Buongiovanni, artigiano ombrellaiolo, attivò la ditta, trasferita poi agli eredi, quali nel 1924 diedero vita all'azienda che continua ad occuparsi di ombrelli e pelletteria, con i marchi già citati, che sono di tutto rispetto.



O Nummarar': Pasquale De Stefano

La bottega di Pasquale, sita in Vico Finale nel quartiere San Lorenzo: O'Nummarar' è l'ultimo esponente di un mestiere antico, tramandato da generazioni. L'attività permane da quasi un secolo, tramandata dal nonno e affidata, poi, al padre ed ai fratelli dell'ormai settantenne Pasquale. Il nostro ultimo grafico dei numeri, scrive, con amore, precisione e colori vivaci, sulle tradizionali targhette, i prezzi della merce presente in tutti i mercatini rionali napoletani, come nei negozi e ristoranti. Si tratta, infatti, di prezzari che balzano all'occhio e fanno a gara con la merce da reclamizzare in bella evidenza. L'opera del De Stefano è da considerarsi una vera e propria realizzazione d'arte: i suoi numeri dipinti sono

frutto di abilità e grafica attrattiva. Sono assolutamente unici e 'riconoscibili per la sicurezza del tracciato ed il cromatismo rappresentativo della nostra città pittoresca e folkloristica. Un artigiano, dunque, che non potrà e non deve essere dimenticato, nel rispetto della memoria di questa antica tradizione partenopea e di questo nobile mestiere. Pasquale ha fama meritata: ci auguriamo che il suo nobile mestiere di grafico pubblicitario tradizionale, al servizio del commercio dei mercatini che resistono nonostante tutto, abbia dei continuatori, visto che la bottega è frequentata, ancora oggi, da tantissime persone con le più disparate richieste.

Buongiorno Napoli rende omaggio all'artista Gianni Festinese

Come non definirlo napoletano doc, essendo nato tra Piazza Vanvitelli e Via Bernini? In famiglia giunse per ultimo: fu il decimo, dopo nove figli. A quindici anni si innamorò di un amore fedele e scelse per compagna di tutta la vita la chitarra. Da quella non si è mai separato; anzi di giorno in giorno "l'amò più forte", senza mai dimenticare che apprese i primi giri di note da Don Vincenzo, un vecchietto che lavorava nel laboratorio dove lui acquistò il primo strumento con il quale accompagnava il suo canto. Gianni e la sua chitarra, sempre cuore a cuore, dovettero per necessità lasciare Don Vincenzo che si era ammalato e che gli aprì le porte per accedere al Maestro Caliendo. Questo eccellente cultore della musica napoletana, grande amico di Roberto Murolo, che accompagnava degnamente nei concerti, contribuì a motivare ulteriormente la passione del giovane Festinese che si iscrisse presso un liceo musicale di Napoli per studiare solfeggio. Quando Murolo e Caliendo dovettero recarsi all'estero, per impegni lavorativi, il nostro chitarrista fu affidato alle cure del Maestro Alberto Continisio. Le lezioni non furono molte. Gianni Festinese aveva frequentato corsi di qualificazione e specializzazione presso le officine Olivetti di Ivrea, Everest di Crema e Gestener di Milano. Fu richiesto dall'Olivetti per ulteriori corsi di formazione e così, nonostante gli impegni di lavoro, continuò a suonare con passione,



formando un duo con il chitarrista Antonio Compagna. La stoffa c'era, la voce era appassionata ed il suono delle chitarre calamitavano l'attenzione del pubblico nei vari localini dove si esibivano. Verso la fine degli anni '70 la sua voce raggiunse un più vasto pubblico, grazie ad una emittente radiofonica che trasmetteva dal Vomero. Lo chansonnier confidenziale napoletano ampliò il repertorio e transitò dalle più appassionate canzoni della tradizione a quelle di chiara risonanza internazionale, senza mai perdere di vista l'arguzia dei versi e delle note che caratterizzano la vena maliziosa, veramente nostra, che invita al sorriso. Ormai la sua voce ammaliante giungeva da Radio Antenna Capri, Radio Spaccanapoli, Radio Silver, Televomero, Telecapri, Canale 21, Telesorrento. La notorietà crebbe e Festinese fece cultura di sensibilità, buon gusto e raffinatezza. Il notissimo

manager Dino Verde gli volle offrire un contratto per suonare al Cairo. Il nostro artista e la sua compagna a sei corde erano ormai tanto richiesti che non c'era salotto o locale pubblico napoletano che non desiderasse la loro presenza. All'inizio degli anni '80 si rinsalda l'amicizia canora e musicale con Roberto Murolo e con il Maestro Sassofonista Austin Forte: si esibirono insieme in tutta la Campania. Non è agevole l'ascesa agli accumuli di riconoscimenti, medaglie, targhe che si sono sommate in una carriera nella quale il successo ha gratificato l'uomo Festinese per le sue doti di valori e di eleganza comportamentale. L'artista Festinese è amato per la sua generosa disponibilità che lo qualifica nei rapporti sociali. L'Associazione Fabrizio Romano lo ha avuto accanto in occasioni importanti, specialmente quando si è trattato di realizzare un progetto di *educazione ai sentimenti*, rivolto a tutte le scuole di ogni Ordine e Grado di Napoli e Provincia. Così anche ai giovanissimi è stata offerta l'opportunità di apprezzare un artista che parlava la loro lingua e toccava i loro cuori. Non a caso, inoltre, la stessa Associazione ha voluto che Gianni Festinese festeggiasse i suoi primi cinquant'anni di carriera nella Sala Consiliare Silvia Ruotolo, della Municipalità 5. Ha testimoniato, così, la gratitudine dovuta ad un amico che ha seguito i percorsi dell'Associazione lungo i vent'anni dalla nascita. Questa nota rinnova i sensi dell'affetto e della stima che merita un grande cantante chitarrista napoletano.



Il vino naturale: quali differenze con il vino 'convenzionale'

Il vino è probabilmente da sempre, per la maggior parte delle persone, parte integrante del quotidiano. Beviamo vino quando dobbiamo festeggiare, quando andiamo a cena, quando siamo felici e anche quando siamo tristi. In un periodo storico in cui si parla tanto di ecologia, sovrasfruttamento delle risorse, conservazione, cambiamento climatico, in cui ognuno cerca di migliorare il proprio stile di vita rispetto alla natura, mi chiedo perché il vino non venga tanto preso in considerazione in questo ambito, essendo uno dei prodotti principali della nostra agricoltura, e perché l'unica domanda che in genere ci si pone davanti a un bel calice è: "che vitigno è?"

Onestamente credo che bisogna porsi una domanda più importante di questa, ossia "come viene realizzato questo vino?"

Per capire i diversi processi di produzione bisognerebbe fare una differenza tra vini

"convenzionali" e vini naturali. Nei vini "convenzionali", quelli a cui siamo maggiormente abituati, è ammesso l'utilizzo di pesticidi in vigna e di altre sostanze chimiche estranee, come additivi e coadiuvanti che modificano il sapore del vino per renderlo più appetibile. Tutte queste sostanze, oltre a cambiare radicalmente i connotati (gusto, sapore, struttura, aromi) del vino, hanno degli effetti sul nostro corpo di cui non siamo neanche a conoscenza. Questo tipo di lavorazione porta di conseguenza alla creazione di un vino trasformato, poco rappresentativo del territorio in cui nasce, motivo per cui ci ritroviamo con una serie di vini tutti uguali, facili e appetibili per tutti. Il vino naturale nasce, invece, proprio dalla consapevolezza di alcuni vignaioli che le sostanze chimiche e i surrogati chimici utilizzati in vigna e in cantina sono troppi. In tal senso, quindi, si è deciso di guardare all'agricoltura con occhi diversi, adottando pratiche agronomiche, in sintonia con la

natura, e vinificando in cantina senza uso di additivi e tecnologie invasive. Il vino naturale non prevede l'utilizzo di alcuna sostanza chimica né in cantina (spesso neanche solfiti aggiunti) né in vigna (pesticidi, anticrittogamici). Si beve quello che il terreno dà, meglio se trattasi di vitigni autoctoni, caratteristici del territorio in cui nascono, senza alcuna modifica di sapore o di odore. Possono piacere o meno, ma quella è un'altra storia. Il vino naturale è selvaggio, ma rispecchia la natura che l'ha cresciuto e non ha la pretesa di modificare ciò che è. Gli artigiani naturali stanno piano piano crescendo in Italia e vi consiglio di andare ad assaggiare i loro vini: vedrete, poi, se riuscirete a tornare indietro!

Dottoranda in scienze naturali e vignaiola naturale
Sito internet: www.venerivecchio.com
Mail: libro@venerivecchio.com

Giulia Annicchiarico



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.

L'indifferenza

Alligna nel tempo dell'incertezza

La scrittura costituisce per me un dialogo assiduo con il lettore, tessuto sul silenzio e sulla voce. Ho pensato alla stesura di queste poche pagine con la speranza di poter essere utile per un tema tanto delicato e, purtroppo, endemico nel contesto sociale. L'indifferenza o noncuranza continua a persistere nonostante gli esempi di volontariato. Ormai settantenne, sento più forte il problema sia per esperienza personale sia per quanto ho visto ed ascoltato durante gli anni. Non sono certo esente da errori, lacune, incertezze, dubbi; avrei potuto fare di più e meglio. Pertanto, lungi da me il voler dettare regole e imporre le mie idee. Ho solo voluto esprimere ciò che penso e, specialmente, sento nel mio animo, perché non sono immune, come tanti, del resto, da incidenti o accidenti di percorso di varia natura. Il vivere da sola mi ha sospinto verso tale scelta.

“Non mi importa di quello che accade intorno a me” frase tipica ricorrente. Una specie di indifferenziata dove il distinguere non esiste, dove il soccorrere è da scartare, dove condividere è da rinnegare. “L'altro è pesante, ripetitivo monotono: che ci interessa di lui, pensasse da solo ai suoi bisogni. Se non è in grado, peggio per lui”. Che infinito squallore, quale miseria spirituale, quanta vergogna morale. Si rinfaccia a chi soffre di parlare dei suoi mali, di lamentarsi dei suoi problemi, per la paura che essi vengano scaricati sulle nostre spalle, ad opprimerci, ad angustiarci. Col passare dei giorni le distanze diventano incolumabili, e i rapporti, anche con le persone di famiglia si sgretolano “non voglio ascoltarti, ho da fare, sono già oberata dai miei mali, non voglio sopportare i tuoi”. Il comandamento *Ama il prossimo tuo come te stesso*, viene calpestato dall'egoismo, o, meglio, dal qualunqueismo di chi ha distrutto le emozioni più delicate, la sfera dell'interiorità, ferita e vilipesa. L'uomo non è una “monade senza porte né finestre” (G. Leibniz), è dotato di intelligenza e psiche, ed è conscio che ogni individuo ha la sua peculiarità e caratteriologia che non meritano insulti, gratuite offese. Va rilevato, invece, amaramente, che un semplice “sfogo” sul proprio stato di salute, anche reiterato (cosa c'è di strano, di allarmante?) viene stigmatizzato come lamentazione, querimonia perché il lessema malattia determina nell'ascoltatore uno stato di agitazione, perché, secondo lui, sottende richiesta di aiuto con gli oneri che ne conseguono. Ascoltare senza annoiarsi, senza disturbarsi o maledire; offrire, invece, complicità, solidarietà, impeto affettivo. Bisogna insegnare ad amare, a capire che la vita è effimera, fugace, fragile (“Quanto più m'avvicino al giorno estremo/che l'umana miseria suol far breve/più veggio il tempo andar veloce e leve”) (F.Petrarca).

Un fratello ha bisogno della sorella e viceversa; la madre e il padre devono adoperarsi affinché si difendano, incoraggino fra loro per rinvenire sempre un punto di incrocio, di contatto edificante. Uno di essi potrebbe un giorno restare solo, per le circostanze del vivere; come ci si comporta allora? Lo si lascia languire, magari dicendogli che non si ha il tempo per dedicarsi a lui (o lei), presi dagli impegni di lavoro, da varie faccende? “La regola d'oro”: “tutto quello che volete che gli uomini facciano a voi, anche voi fatelo a loro” (Matteo, 7,12) in quanti la conosciamo, la mettiamo in pratica? Di certo essa è onerosa, richiede sacrifici, rinunce, abnegazione. Lo scorrere poi ineluttabile del tempo aggrava inevitabilmente le vicissitudini dell'esistenza; i malanni aumentano e, insieme, le problematiche, le asperità, le sofferenze. Chi era giovane si ritrova anziano, e chi era anziano si ritrova vecchio; un discorso spigoloso da affrontare. Ma l'indifferente (in genere il non curante) si rinchiude nella sua incongruenza; somiglia a uno degli ignavi del mondo di Dante, che, va ricordato, nel canto secondo dell'**Inferno**, vv.88-90 recitava: “Temer si dee di solo quelle cose/ch'anno potenza di fare altrui male/de l'altre no, che non son paurose”. Molti hanno bisogno di assistenza, di soccorso fisico e morale; invece, si assiste nelle famiglie a tanti litigi, magari, ed è uno degli aspetti più disarmanti, perché il padre o la madre vanno

sistemati”, alla stregua di un pacco postale che, sfortunatamente, viene recapitato al parentado. Quale abominevole pensiero ritenere i genitori, le proprie radici, un carico sulle spalle. “Amor con amor si paga, /chi con amor non paga/degno d'amor non è”. L'ha scritta un poeta (forse Petrarca) questa calzante asserzione; per essere amati dobbiamo amare, donarci, senza falsità ed inganni. Le frasi pronunciate per soggiogare, fingere un sentimento inesistente sono un oltraggio, un'onta per il destinatario. L'indifferente, il non curante, è un anonimo che se ne infischia e basta. Egli è l'immagine deteriorata del non essere: La maschera copre/lo spettro del niente/il baratro vuoto/di chi volto non ha/ma chiude i battenti/della sua inanità/Nel guscio inerte dell'indifferenza/s'involve, s'imbriglia nell'oscurità/nell'arida assenza di umanità/Non discerne, né palpita/immobile resta/con la squallida sua vacuità/La voce dell'altro non sa cosa sia/non coglie e respira la melodia/il suo qualunqueismo/gli offusca il mattino/incombe la sera che alba non ha/Si ride o si piange/a lui non importa/sbarra l'accesso alla realtà/La faccia priva di ogni contorno/immerge nel fango della meschinità/La strada percorsa/è fatua, è brulla/l'indifferente sprofonda/nell'abisso del nulla/. Persuadersi che ognuno basti a se stesso è velleitario; tutti abbiamo bisogno di tutto e di tutti, poiché il vivere non è un soliloquio, un monologo, ma un rapporto interagente, una peculiare sinergia. Non si può costringere ad amare, è palese; l'amore è un donare gratuito che non richiede ricompensa, lontano da coercizione. L'amore, è vero, nella sua più ampia accezione, coinvolge tutti gli aspetti del reale, fino a tramutarsi in pathos: “E da allora sono perché tu sei/e da allora sei/sono e siamo/e per amore, sarò, sarai, saremo” (P. Neruda) o, addirittura, in estasi. In entrambi i casi custodisce quel suo potere segreto che appare quasi inspiegabile, insondabile. Ma l'amore-dono, cifra gaudiosa dell'esistente va, comunque, coltivato, alimentato, come segno dell'essere e del divenire, dell'immanente e del trascendente, dell'umano e del divino. “Due cose riempiono l'animo di ammirazione e venerazione sempre nuove e crescenti” dichiarava E. Kant, “il cielo stellato sopra di me e la legge morale dentro di me”. Senza la pretesa di impartire lezioni, dettare canoni, pronunciare sentenze, l'auspicio è quello di foggiare un *modus vivendi*, guidato, sorretto, vivificato dalla forza dell'amore, come profferta sincera di fratellanza, amicizia, solidarietà: Parla con me/non voltarti indietro/non cercarmi negli spazi lontani/nell'ieri o nel domani/sono qui, dinanzi a te/ nel presente mattutino/che risveglia il nuovo giorno/fra l'andata e il ritorno/Non temere del tuo dire/non aver paura del fare; tu a me puoi raccontare/il brivido nascente/il sorriso latente/il passo lento e greve/la corsa veloce e leve/Ti domanderai chi sono:/una persona come te/col suo agir quotidiano/giusto o errato, non si sa,/ma guidato dalla sincerità/Val la pena dare un senso alla vita/evitar che sia svilita/Intendi? Sono pronta/ ad ascoltare ciò di cui mi vuoi parlare/voglio esserti solo amica/offrirti solidarietà infinita/Costruiamo un dialogo fra noi/quando e come vuoi/Sto bussando alla tua porta/Parla con me/concedimi di intender il tuo pensiero/entrambe non siamo un miraggio/ma del sole un semplice raggio/Con spirito ecumenico/ e semplicità francescana/creiamo un'armonia d'intenti/nel segno della verità/col coraggio e la forza dei vincenti/.

Mariarosaria Spinetti

Pane, burro e indifferenza

Shoah: l'importanza di ricordare per non dimenticare

Gennaio è un mese che rimanda a tanti pensieri, tra questi c'è la Shoah. Mi sono molto interrogata se parlarne o evitare l'argomento con i miei alunni di classe quarta primaria. Sapete, i bambini, spesso, vivono nel confort, ovattati da ciò che è brutto, nella culla del 'tutto e subito', nella convinzione che tutto è lecito e permesso, nell'idea che ciò che non serve o che provoca sofferenza si butta o va dimenticato. Mi chiedevo, dunque, se fosse il caso di 'aprire' loro la mente. Ho pensato che, se è vero che la scuola si pone come comunità educante e certamente riflette sui saperi disciplinari, di conseguenza ha anche, in grembo tante, coscienze da formare; quindi occorre fermarsi un attimo e ricordare per non dimenticare. L'orientamento della scuola non può essere a favore dell'oblio e delle dimenticanze! L'“Educazione alla cittadinanza”, di cui queste tematiche fanno parte, dovrebbe essere il ‘pane quotidiano’ e non un'azione spot legata ad un evento. Conosciamo tutti la storia e non gradirei, in questo contesto, soffermarmi

sull'evento. Parlare della Shoah, a scuola, come ‘fatto’ del passato è il mio pretesto per scuotere le coscienze, per fare introspezione, per porre dei punti di domanda, per maturare la convinzione di scardinare l'idea Hobbesiana dell'Homo Homini lupus. Nel leitmotiv dell'individualismo sfrenato e della concezione egocentrica che coccola i nostri giorni, la scuola diviene faro che illumina il senso empatico, salvagente dell'umanità. Ho chiesto ai miei alunni di immaginare, improvvisamente, di essere espulsi da scuola, di non poter giocare coi coetanei, di dover lasciare casa e viaggiare verso l'ignoto. ‘Perché nessuno si è opposto?’ - dicono. Penso ad una parola: INDIFFERENZA.

L'indifferenza riuscì a far dilagare la Shoah. L'indifferenza fissò un preciso perimetro umano tra chi doveva vivere e chi morire, tra i “noi” e i “loro”. L'indifferenza diventa il nostro motivo di discussione. Non vorrei che i miei bambini si alimentassero di “pane, burro e indifferenza”. Occorre far penetrare dentro ciascuno e ribadire il

concetto di indifferenza. Si può essere indifferenti di fronte ad un compagno insultato (quasi bullizzato); indifferenti mentre un immigrato muore (nella notte scura, nella profondità del mare); indifferenti quando ad una vecchietta sul bus non si cede il posto; indifferenti alla cartaccia disseminata per la strada (tanto io non la butto!); indifferenti agli esperimenti eseguiti sugli animali (mica loro hanno una coscienza?); indifferenti ad un lento e graduale cammino gregario, con paraocchi solo verso il proprio recinto. Emile ou De l'éducation, la nota riflessione filosofica e pedagogica di Rousseau, si fonda sul principio che il bambino è naturalmente buono. Proprio i bambini, naturalmente buoni, diventano la nostra ispirazione, far leva su cuori e menti pure, significa che c'è sempre speranza...

Shoah, NON ti sono indifferente!

I CARE, dicono gli inglesi: ‘Mi importa!’

Fabiana Camerlingo

Per non dimenticare



Un ben motivato laboratorio scolastico

- Come proteggersi dal cellulare? -

È sotto gli occhi di tutti l'uso ossessivo e costante che adulti ed adolescenti fanno del proprio smartphone, basta controllare i dati di utilizzo per vedere che ci interagiamo anche 6 - 10 e talvolta anche 12 ore al giorno. Da insegnante mi sono chiesto cosa potevo fare per informare i miei studenti delle controindicazioni di un uso così intenso e reiterato di un dispositivo che emette onde elettromagnetiche. Con la terza media dell'ICS Anna Baldino di Barano di Ischia, in cui insegno Scienze, abbiamo studiato le onde elettromagnetiche e dopo gli aspetti teorici di base ho indirizzato gli approfondimenti sugli aspetti pratici soffermandomi su quanto queste onde incidono nel bene e nel male sulle nostre vite. Nell'ottica di utilizzare fonti ufficiali per documentarsi, abbiamo approfondito il materiale messo a disposizione dal Ministero della Salute (consultabili al link: <http://www.cellulari.salute.gov.it/portale/cellulari/homeCellulari.jsp>). Quanto viene divulgato può essere sintetizzato in 7 punti: sette regole d'oro da seguire per ridurre l'esposizione del nostro cervello alle onde che potenzialmente possono interferire con la nostra salute, favorendo patologie anche gravi. Una volta appreso quanto detto, il passo conseguente è stato provare ad informare le persone a noi più vicine sui semplici gesti che potevano compiere per proteggersi dai cellulari. Per raggiungere questo obiettivo insieme agli studenti, abbiamo pensato di decorare le cover dei cellulari con scritte colorate che ricordassero le regole da seguire, tra queste: "Quando dormi tieni il cellulare almeno ad un metro di distanza" oppure "Se dai lo smartphone ad un bambino per farlo giocare mettilo in modalità aereo".



Il progetto è stato coordinato dal sottoscritto e supportato dalla Preside dell'Istituto Comprensivo "A. Baldino". Maria Rosaria Mazzella.



E' stato divertente personalizzare le cover, dando sfogo al buon senso, con colori indelebili. Trattandosi di un percorso d'approfondimento che si stava concludendo poco prima delle vacanze di Natale, l'atmosfera tipica di questa ricorrenza ci ha ispirato un'idea: quella di fare un piccolo dono agli altri studenti della scuola. Abbiamo concepito un adesivo in cui sintetizzare le 7 regole da distribuire nelle classi e, a seguito di un breve discorso informativo tenuto dai miei studenti, lo abbiamo consegnato a tutti gli altri alunni del nostro Istituto in modo tale che questi ultimi potessero regalarlo ad amici o parenti che, a loro avviso, ne avessero profondamente bisogno, così da far cogliere l'occasione per divulgare quanto imparato. Con questo laboratorio gli studenti della terza media dell'ICS Anna Baldino di Barano di Ischia hanno dovuto leggere, comprendere e sintetizzare le informazioni su una tematica che di norma desta poco interesse. Hanno dato sfogo alla loro creatività per immaginare un modo per divulgare quanto appreso, attraverso la rielaborazione delle loro cover, e si sono fatti portavoce di un messaggio impresso sui loro adesivi che come piccoli Cavalli di Troia sono entrati nelle case di 100 famiglie. L'effetto alone positivo che la scuola può avere sulle abitudini di una comunità può essere agevolato anche con iniziative di questo tipo in cui degli elaborati fatti in classe si spostano con gli studenti in molti altri contesti, continuando a promuovere quella funzione educante per cui erano stati realizzati.



Rosario Balestrieri

Cuori in...canto: il Coro stabile dei giovani di Scampia

Un coro stabile di voci bianche è nato nella nostra città e, precisamente, nel rione INA CASA di Secondigliano-Scampia. Un coro di “Cuori...in canto” (questo il nome del gruppo canoro), i cuori degli allievi della scuola dell’Infanzia, della Primaria e della Secondaria di Primo grado dell’I.C. 58 “J.F. Kennedy” di Scampia. A dirigerlo, la maestra Brunella De Carlo, in arte *Bruna Girasole*, in collaborazione con le professoresse Antonella Porzio e Carmelina Mastantuono. Un’iniziativa degna di lode, quella dell’I.C. 58°, guidato con una grande passione educativa dalla Dirigente Scolastica Dott.ssa Patrizia Rateni; un luogo, quest’ultimo che rappresenta, da quasi cinquant’anni, uno spazio privilegiato di educazione alla legalità, alla cittadinanza attiva, alla cultura dell’integrazione, dell’inclusione e della solidarietà. Il Coro infatti, a dire delle coordinatrici, vuol essere un inno alla vita ed un invito alla rinascita e alla speranza. Gli alunni, attraverso l’arte del canto, saranno portatori di un messaggio preciso che divulgheranno a tutta la città ed al mondo intero: solo la bellezza salverà il mondo! Il debutto dei giovani artisti canori si è tenuto il 4 gennaio nei locali dell’I.C. 58° “J.F. Kennedy” ma, prossime, sono le esibizioni che impegneranno giovani allievi. Il 1 febbraio, il Coro stabile dell’Istituto comprensivo I.C. 58° si esibirà presso il Duel di Caserta, in occasione del Festival della Vita, ed il 2 febbraio, presso la Basilica di san Francesco da Paola in Napoli (piazza Plebiscito), sarà ospite dell’Associazione del Terzo Settore “Marin Mersenne”, promossa dai Padri Minimi di san Francesco da Paola per la promozione sociale, artistica, musicale e culturale dei valori cristiani della vita e dell’esistenza. Cantare la gioia, l’incanto della vita e la bellezza, attraverso le voci dei “piccoli” che, all’unisono e con la semplicità che li rende unici, mettono in rete i loro cuori e quelli di chi li ascolta è il frutto, senza dubbio, di un’azione educativa attenta alla promozione di quei valori che, se ben radicati, non possono che portare alla formazione di futuri cittadini

consapevoli dell’importanza del ben - fare, per il ben - essere di tutta la comunità. Non resta che augurare agli allievi ed ai docenti referenti del Coro “Cuori...in canto” di volare in alto per realizzare il sogno, ormai realtà, di edificare ponti di cultura, di sentimenti e di senso di appartenenza ad una collettività che guarda nella stessa direzione, quella di migliorare e migliorarsi nell’ottica delle costruzioni di un domani, frutto di opere giuste, leali e tese all’amore per il prossimo.



L'Unicef ed il Consiglio Junior della Municipalità 5

Intervista alla Prof.ssa Clara Di Bernardo

Intervistiamo la Prof.ssa Clara Di Bernardo, delegata Unicef Vomero – Arenella e coordinatrice, dal 1984, del Consiglio Junior della Municipalità 5.

Prof.ssa Di Bernardo, una vita spesa al fianco dei giovani, al fine di insegnar loro i valori della partecipazione democratica e della cittadinanza attiva. Al contempo, la sua costante dedizione alle opere concrete di volontariato, per la salvaguardia dei diritti dei bambini e degli adolescenti più bisognosi. Come nasce questa sua encomiabile passione?

Ricordo con grande piacere il mio primo incontro con il mondo dell'Unicef. Avvenne nel 1980, in uno splendido convegno, tenutosi a Napoli a Castel dell'Ovo, dove venne presentato alle scuole napoletane il progetto Unicef di "Educazione allo Sviluppo" dal quale emergeva la necessità di un "cambio di ottica" che ponesse il bambino al centro delle proposte culturali della scuola. Una proposta, questa, che richiedeva alla classe docente di introdurre, innovativamente, una "cultura dell'infanzia" in cui, effettivamente, il bambino diventava il centro dell'interesse.

Quali sono state, secondo lei, le tappe principali che l'Unicef ha percorso nel portare avanti il discorso della tutela dei minori in tutto il mondo?

L'Unicef nasce nel 1946 quando, alla fine delle guerre mondiali, ebbe il mandato dall'ONU di occuparsi dei bambini di tutto il mondo. In tale ottica, un passo fondamentale nel percorso evolutivo dell'Unicef è stato quello di individuare la necessità di porre in essere una legislazione che tenesse conto dei diritti indispensabili ad una crescita corretta dei fanciulli di tutto il mondo. In tal senso la "Dichiarazione dei Diritti dei Bambini" è stata la prima formulazione divenuta, poi, "Convenzione Internazionale dell'Infanzia" che è legge universalmente ratificata; ratificata in Italia il 20 novembre del 1989 (legge n.176 del 27 maggio 1991).

Come, invece, si è concretizzato questo percorso nelle realtà locali?

Per rispondere a tale domanda, va innanzitutto detto che la struttura dell'Unicef prevedeva la costituzione di Comitati in ciascun paese del mondo, ognuno con un relativo Presidente, con una sede centrale a Ginevra. Il Comitato italiano per l'Unicef ha avuto come primo Presidente Arnoldo Farina, fondatore di Unicef Italia. Molteplici sono stati gli stimoli culturali promossi dal Presidente Farina affinché nella nostra realtà locale nascesse una nuova cultura dell'infanzia: dall'educazione allo Sviluppo, alla promozione della Convenzione Internazionale dei diritti dell'Infanzia, attraverso l'istituzione del programma "Sindaci difensori ideali dei Bambini". Da quest'ultimo progetto è nata l'idea del Consiglio Junior; un progetto che trasferisce ai Sindaci, che hanno accettato tale nomina, la responsabilità di considerare prioritarie le politiche relative all'infanzia, entrando in contatto diretto con i piccoli cittadini i quali, preparati a loro volta a tale ruolo, hanno imparato ad esercitare il dialogo democratico, attraverso una concreta esperienza di cittadinanza attiva. Nella Municipalità 5, prima Circoscrizione Vomero – Arenella, il Consiglio Junior vive dal 1984, quando l'allora Presidente Mario Coppeto accolse la proposta Unicef, comprendendone la valenza educativa. Allo stesso modo e con lo stesso impegno, hanno aderito al progetto i successivi Presidenti, Alberto Patrino e Paolo de Luca, accettando di buon grado il dialogo con i giovani.

Cosa rappresenta per un giovane far parte del Consiglio Junior e quali sono i compiti istituzionali di quest'ultimo, nell'ottica della partecipazione democratica?

Essere consigliere junior rappresenta, per i nostri giovani, la possibilità di partecipare al dialogo democratico, sentendosi responsabili di problematiche relative alla crescita propria e dei propri coetanei. Eletti nelle proprie scuole mediante regolari votazioni, che concludono campagne elettorali, i giovani consiglieri portano la voce dei propri compagni di scuola partecipando, ogni mese, ad un incontro, presso la Sala Consiliare "Silvia Ruotolo" della Municipalità 5. Una pratica, dunque, di concreta cittadinanza attiva. Guidati dalle insegnanti referenti del progetto, gli allievi approfondiscono, nel corso

dell'anno, le conoscenze relative alla tematica annuale proposta dall'Unicef, fino ad arrivare, nel mese di maggio, alla partecipazione al momento culminante della Marcia della Pace che, da 25 anni, su proposta di Consiglieri Junior che hanno ritenuto che il coinvolgimento della cittadinanza possa contribuire ad un loro migliore futuro, si svolge per le strade del quartiere.

Quali sono state le tematiche affrontate finora?

Come anzidetto, è l'Unicef che, di anno in anno, propone una tematica ritenuta quella più inerente alla vita sociale in quel momento. Tali proposte tematiche tengono conto di quello che la Presidente regionale Campania, Prof.ssa Margherita Dini Ciacci, chiama "strabismo umanitario", un occhio al vicino ed uno al lontano. Nell'essere vicini ai disagi che l'adolescenza dei nostri giovani comporta, occorre aiutarli a crescere nella capacità di avere uno sguardo rivolto "all'altro" che impara a conoscere ed a riconoscere. Sono esemplificative le tematiche approfondite fino ad oggi: i flussi migratori, con particolare riguardo a quello dei minori non accompagnati; il bullismo ed il cyberbullismo, per citare solo le ultime. Quest'anno, nell'anniversario dei 30 anni della Convenzione, i giovani chiedono all'Unicef, alle istituzioni, alle associazioni ed a tutta la società civile di ereditare un Ambiente che consenta di viverci e non di morire e si impegnano, in prima persona, a fare proposte e a portarle a conclusione. La scuola, ovviamente, è in prima linea, vicina ai ragazzi e alle insegnanti che scelgono di "stare dalla parte dei bambini", aderendo alla proposta Unicef "Verso Una scuola amica delle bambine e dei bambini". Un progetto che vede quali temi centrali quelli dell'accoglienza, della protezione, dell'inserimento e dell'inclusione delle diversità, al fine ultimo della formazione di giovani consapevoli dei propri e degli altrui diritti, della valorizzazione dell'esperienza diretta degli alunni e dell'esercizio dei Diritti/Doveri di cittadinanza.

Quale augurio può fare alle nuove generazioni di docenti, alunni e genitori?

Auguro alle nuove generazioni di docenti di essere vicine ai propri alunni, accompagnandoli con entusiasmo nel loro percorso evolutivo. Il Progetto Unicef, in quanto proposta di tematiche di carattere generale inerenti l'infanzia e l'adolescenza, può essere il collante che assembla la finalità generale conclusiva del percorso disciplinare di ciascun istituto. La valenza dei valori proposti può, poi, essere da stimolo per coinvolgere anche i genitori nell'accompagnare il processo di crescita sentimentale dei propri figli.

Ringraziamo la Prof.ssa Clara Di Bernardo per la sua testimonianza. Le sue parole ci portano a riflettere sull'importanza dell'azione educativa, intesa come trasmissione di valori e di amore per il prossimo. Una vera e propria missione la sua: quella di instaurare nel quartiere Vomero – Arenella quel "cambio di ottica" che ponga il bambino al centro delle proposte culturali della scuola, così come richiesto dall'Unicef. Una sfida che dura da circa quarant'anni e che vede, ogni anno, la partecipazione attiva degli alunni di innumerevoli scuole del territorio al dialogo democratico del Consiglio Junior, luogo in cui si affrontano problematiche "vicine e lontane". Clara Di Bernardo è per noi esempio tangibile di vita vissuta per il bene altrui, dove l'altro è rappresentato dai bambini di tutto mondo che, ancora oggi, vedono negarsi i propri diritti. Una vita volta ad insegnare l'arte della condivisione delle idee progettuali, per il benessere collettivo.

Eccellenze mediche campane

Operata, per la prima volta al mondo, una bimba di un 1 anno per cancro all'utero

Un plauso alla buona sanità Campana! Presso l'Azienda Ospedaliera Santobono Pausilipon di Napoli, nel Dipartimento di Oncologia e di Scienze Chirurgiche, è stata operata una bimba di 1 anno affetta da un cancro all'utero. L'intervento, portato a termine con successo dall'equipe guidata dal dott. Giovanni Di Iorio, Direttore della U.O.C. di Chirurgia Pediatrica Urologica, è stato eseguito in videolaparoscopia, tecnica che ha permesso l'asportazione completa del tumore senza intaccare l'utero e la vagina della bambina. *"Questa tecnica - affermano i medici - mai eseguita al mondo su pazienti pediatrici di questa età, ha permesso in assoluta sicurezza di asportare solo la porzione di utero malata, così da preservare la fertilità futura. La laparoscopia, in*

età pediatrica, permette di eseguire procedure complesse senza sezione dei muscoli addominali e quindi anche di avere un decorso post-operatorio senza dolore. La bimba al termine della procedura è tornata subito in reparto e si è alimentata la stessa sera". Un vero e proprio successo per il nosocomio del capoluogo campano che, ancora una volta, vanta assolute eccellenze nel mondo della medicina. Ci si chiede come è possibile effettuare interventi di tale minuziosità su pazienti così piccoli e, in risposta, è possibile leggere in una nota dell'ospedale pediatrico napoletano che *"Oggi le nuove tecniche operatorie utilizzate per la asportazione di neoplasie nei bambini, non solo consentono di salvare i piccoli affetti da tumore,*

ma anche garantire loro una vita normale. Presso l'Aorn Santobono Pausilipon è stato possibile fare la diagnosi di questa rara patologia, poi sottoporre la piccola ad una terapia chemioterapica ed infine asportare il tumore con la tecnica più moderna oggi attuabile". Una notizia, dunque, che ci dà speranza e gioia e che ci porta a complimentarci con la classe medica napoletana per aver realizzato un vero e proprio miracolo che, oltre a far progredire la ricerca scientifica e la relativa azione in campo, ha concesso ai genitori della piccola di poter riabbracciare la propria figlia.

G.R



Il cibo della gente

Storia della pasta

A guidare la scoperta della pasta fu sicuramente il caso. Sarebbe stata inventata, secondo alcune leggende, in Cina ai tempi di Marco Polo, ma è assolutamente improbabile, data che la pasta era già nota ai Romani. Ciò è testimoniato dai rilievi a stucco trovati nella tomba etrusca di Cerveteri, secolo IV a.C. dove compaiono un mattarello, un sacco di farina ed una rotella dentata. Orazio e Cicerone erano golosi di *lågana*, striscia di pasta lunga ottenuta con farina ed acqua. C'è chi fa risalire la nascita della pasta agli Arabi, soprattutto gli spaghetti, già nel 1954 a.C. Il granaio di Roma per eccellenza era la Sicilia, oggi a Palermo si consumano gli "spaghetti di Tria", probabilmente di derivazione araba. D'altra parte, è probabile che la pasta abbia raggiunto Napoli dalla Grecia, in quanto Napoli una volta era una colonia dell'Impero Greco. E lecito supporre, in base a testimonianze, che ad essa si sia giunti per gradi: una volta scoperta la possibilità di ridurre ad impasto il grano schiacciato con l'acqua, ecco l'ovvia conseguenza della "invenzione" della pasta. Bisogna dire che in questo processo, la pastificazione era possibile grazie alla presenza del glutine che si forma in seguito all'aggiunta dell'acqua e dall'azione dell'impasto. Il glutine, presente nella pasta, può nuocere agli intolleranti e ai celiaci. Il glutine è una proteina composta da gliadina e glutenina. Quando i cereali contenenti glutine vengono a contatto con l'acqua, inizia un processo "coloso" che conferisce elasticità all'impasto, cosa che permette di ottenere, man-

mano che viene lavorato, **la pasta**. Infatti, il termine glutine deriva dal verbo agglutinare, che significa unire più elementi con sostanze adesive, come se fosse colla. Quando questo impasto arriva nel tratto digestivo, entra in contatto con le cellule del sistema immunitario, le quali scambiano il tutto come un "invasore", da qui si scatena un vero attacco contro la sostanza ritenuta nemica che provoca lesioni all'intestino, problemi di digestione, anemia, affaticamento e maggiore esposizione al rischio di contrarre malattie gravi. La celiachia è in forte aumento e circa l'80% dei malati non ne è consapevole. Anche la pasta fresca è stata usata e apprezzata in Italia fin dai tempi degli Etruschi e dei Romani. All'inizio del XVII furono introdotte a Napoli le macchine rudimentali per la produzione di pasta; era qui che avveniva il massimo livello di perfezione nel suo processo produttivo, con una maggiore precisione a Gragnano, a pochi chilometri dalla città di Partenopea, il luogo dove si sviluppò il modo di asciugare e conservare la pasta, grazie allo speciale clima creato dall'alternativa dei venti (secchi) del Ponentino e dei venti (caldi e umidi) del Vesuviano, i quali hanno generato le condizioni per un eccellente processo di fabbricazione della pasta. L'ampliamento dell'impastatrice e l'invenzione della pressa hanno permesso di produrre pasta a prezzi bassi. Questo è il modo in cui è diventato il cibo della gente. Nel 1914, il processo di essiccazione artificiale ha reso la pasta

disponibile in tutte le regioni d'Italia. Il grande sviluppo della pasta italiana all'inizio del secolo era strettamente legato all'esportazione, che raggiunse un livello record di 70.000 tonnellate, molte delle quali furono inviate negli Stati Uniti d'America.

La pasta senza glutine

Nel 2005, gli archeologi hanno trovato in Cina spaghetti di 4000 anni prodotti con il miglio, una Graminacea come il sorgo, incredibilmente conservati in una ciotola rovesciata dopo un terremoto. È interessante che la più antica prova delle origini della pasta non fosse fatta di grano, ma di miglio senza glutine. Dopotutto, mangiare pasta senza glutine non è un'invenzione così moderna. All'inizio il grano veniva coltivato in Estremo Oriente, quindi in realtà la maggior parte della civiltà non mangiava glutine fino a quando gli esploratori non trasportarono semi con loro, migliaia di anni dopo. Oggi, un numero crescente di persone ha intolleranza al glutine e non è in grado di consumare cereali contenenti glutine, come il frumento, l'orzo e la segale. Con l'avvento di una crescente sensibilizzazione e intolleranza a farine raffinate contenenti il glutine, si è dato inizio alla produzione e alla vendita massiccia anche di paste *senza glutine* e a tutta una serie di variabili gustose e innovative per far fronte alla necessità di assicurare ai soggetti celiaci e intolleranti un'alimentazione sana e sicura. Attualmente, molte aziende alimentari sono rivolte alla produzione del "senza glutine" ma la maggior parte di esse utilizzano tipi di farine di origine vegetale tra cui gli pseudocereali, con componenti nutrizionali in quantità e qualità molto diversi dai cereali veri e propri che appartengono alla famiglia delle Graminacee. Il Sorgo è un cereale della stessa famiglia del Mais e da millenni è l'alimento di base in Africa e in Asia e da 50 anni in America per le persone celiache. Il Sorgo è naturalmente *senza glutine*, altamente salutistico, ricco di sostanze antiossidanti, di sali minerali e di fibre insolubili. Gli alimenti a base di farina di Sorgo bianco, prevengono l'invecchiamento, il cancro, le malattie cardiovascolari e dell'apparato gastrointestinale. Ed è proprio la farina di Sorgo, prodotta nell'ambito della Filiera del Sorgo in Campania, che viene utilizzata dall'azienda Celi.net per la produzione di alimenti *senza glutine* garantendo l'elevato valore nutrizionale, il gusto e la genuinità. La Celi.net s.r.l. è una società creata nel 2006 per operare in maniera specialistica nel settore degli alimenti "gluten-free" e in particolare per la produzione di tali alimenti che utilizza quale ingrediente di base la farina di Sorgo bianco..



PASTA SALATO

senza glutine con Mix SAR farina Molinoalba

Ingredienti

100 g MIX SAR Molinoalba
1 pizzico di sale
1 cucc pieno Olio extra-vergine di oliva
60-70ml Acqua (dipende dalla consistenza dell'impasto)

Procedimento

Per preparare a mano la pasta senza glutine come prima cosa ponete la Mix SAR farina Molinoalba in una ciotola e mescolate bene con un cucchiaino in modo che le componenti della MIX per pasta siano ben miscelate fra loro.

Aggiungete alla MIX un pizzico di sale e continuate a mescolare. Aggiungete 1 cucchiaino colmo di olio extravergine e acqua poco alla volta impastando con le mani fino ad ottenere un impasto consistente e soffice. Appallottolate l'impasto e poi stendetelo sul tavolo tra due fogli di carta da forno con il mattarello lasciando asciugare a temperatura ambiente per 30-60 minuti.

Tagliate la sfoglia di impasto in base alla forma desiderata.

Mettete una pentola con acqua in cui avete aggiunto il sale a caldo e alla bollitura calate la pasta. Lasciate cuocere per 11min, scolare e condire a piacere.

Ed ecco la vostra pasta pronta per essere gustata.



ERRATA CORRIGE:

Nell'edizione di Novembre 2019 di "Buongiorno Napoli", nell'articolo "Il pane senza glutine" alla pagina 11, negli "Ingredienti" della ricetta eliminare l'ingrediente "1 cucc sale"

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

Sede Operativa

Ariano Irpino (AV).

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

Molinoalba:



La zucca, proprietà e benefici

-La zucca lunga di Napoli-

La zucca, originaria della zona centrale dell'America Latina, rappresenta uno dei primi ortaggi, insieme al pomodoro e alla patata, ad essere stata esportati in Europa. Ne esistono innumerevoli varietà ed il nostro Paese ne vanta, senza dubbio, alcune di grande pregio dalle caratteristiche uniche. È il caso della "Zucca lunga di Napoli", tipico ortaggio campano sviluppatosi in particolare nella zona dell'agro Nocerino - Sarnese, ma oggi diffuso in tutta la provincia partenopea. Chiamata localmente anche "cucozza zuccharina", la "zucca lunga" di Napoli deve il suo nome alla sua forma allungata. Tale tipologia di zucca appartiene alla specie *Cucurbita Moschata* e si distingue per la forma clavata, lievemente ricurva e rigonfia all'apice del diametro variabile tra i 15 e i 30 centimetri e lunghezza compresa tra i 60 centimetri ed il metro. La buccia, di colore verde chiaro o scuro, talvolta con delicate sfumature color arancio, si presenta liscia, sottile e facile da pelare e racchiude al suo interno una polpa di colore arancio intenso, di consistenza soda e di sapore dolce e muschiato. È un frutto poco calorico ed, al contempo, ricco di sali minerali, zuccheri, vitamina C, betacarotene, fibra alimentare, e potassio. È, infatti, ideale nelle diete dimagranti perché, nonostante il suo basso apporto calorico, si presta ad innumerevoli e deliziose usi culinari, come l'utilizzo della "Cocozza" arrostita con aglio e peperoncino, nella preparazione di zuppe, minestrone o pasta oppure nelle conserve e sott'olio. Trattasi di un ortaggio che ben si adatta ai differenti tipi di terreno pur prediligendo i suoli profondi, freschi, ben drenati e ricchi di sostanza organica. Viene seminata tra i mesi di aprile e di maggio, per poi essere raccolta tra luglio e settembre. Correttamente conservata, si mantiene a lungo e può essere consumata anche durante tutta la stagione invernale. Dai suoi semi, inoltre, si ricavano i "seminchi", un gustoso passatempo di fine pasto domenicale, ricchi di vitamina A. Va detto, con orgoglio ed onore, che il suo legame con il territorio e con la tradizione agricola e gastronomica locale ne ha decretato l'inserimento nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). È un ingrediente, dunque, molto versatile in cucina la cui coltivazione è considerata, purtroppo, a rischio di estinzione. Con il suo sapore delizioso, si sposa alla perfezione sia con i sapori dolci che con quelli salati: può essere consumata cruda per donare un tocco stuzzicante alle insalate, marinata, cotta al forno, alla griglia o al vapore.

Tante, quindi, le ricette che prevedono l'utilizzo della zucca ma, nella nostra terra, la ricetta per antonomasia è: 'A past' e cucozza



MARMELLATA DI ZUCCA

DOLCE

Ingredienti

1 kg abbondante di zucca mantovana
50g di mandorle polverizzate o di amaretto
Scorza di 1 limone

1 mela
400g di zucchero

Note

6 mesi di conservazione
in luogo asciutto e chiuso

Buon appetito.
La Nonna

Procedimento

Pulite la zucca, tagliatela a pezzetti con la mela e grattugiate la scorza di limone. Ponete sul fuoco una casseruola con lo zucchero, aggiungete la frutta e il limone grattugiato. Fate cuocere sino all'addensamento. Aggiungete le mandorle o gli amaretti e fate cuocere ancora per 5 minuti. Versate subito il composto nei vasetti di vetro. Chiudete ermeticamente e rovesciate i vasetti. Quando saranno freddi capovolgeteli e riponeteli al chiuso.

CREMA DI ZUCCA

SALATO

Ingredienti

Due cucchiaini d'olio Evo
Porro affettato fine
500 gr di zucca

3/4 carote medie
Zenzero fresco da grattugiare q. b.
Gherigli di noce

Note

Frullate con il frullino ad immersione!

Buon appetito.
Raffaele Delli Colli

Procedimento

Appena il porro prende colore aggiungete zucca e carote e tocchetti. Aggiungere acqua calda fino a coprire. Salate e, se è necessario, aggiungete altra acqua calda fino a che le verdure non siano morbide. Quando le verdure sono pronte, frullate il tutto. Servite in ciotola con zenzero grattugiato e gherigli di noce sbriciolate grossolanamente.

'A past' e cucozza

Nel "Ventre di Napoli" Matilde Serao racconta che spesso nei bassi si mangiava *"una minestra, quando ne è tempo, di zucca gialla con molto pepe"*. La scrittrice si riferiva ad una delle ricette tipiche locali: 'A past' e cucozza, ovvero la pasta con la zucca lunga napoletana. Non un semplice piatto di pasta, bensì un pò minestra e un pò zuppa, ideale per affrontare le temperature autunnali e i primi freddi dell'inverno. Rispetto alla scelta della pasta, tipico era l'utilizzo del tubetto grande napoletano o, in alternativa, della pasta *'mmescata*, detta anche *munnezzaglia*, vale a dire la pasta mista nata dalla vecchia abitudine popolare napoletana di utilizzare i "rimasugli" di pasta rimasta per non buttare via nulla. Ecco la ricetta:



'A PAST' E CUCOZZA SALATO RICETTA PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 kg di zucca lunga napoletana	1 cipolla
400 gr di tubetti grandi o pasta mista	q.b. sedano
1 peperoncino rosso piccante	q.b. prezzemolo
1 spicchio di aglio	q.b. sale
olio extravergine di oliva	q.b. parmigiano
	q.b. pepe

Procedimento

Lavate la zucca, eliminate la buccia e la parte con i semi. Tagliate la zucca a pezzettini e versateli in una pentola insieme a 1 cipolla, il sedano e il prezzemolo. Coprite il tutto con acqua, e lasciate cuocere fin quando l'acqua non si sarà completamente asciugata. A parte in un tegame mettete olio, aglio e peperoncino. Imbiondite l'aglio versate la zucca, insaporendo con sale sufficiente. Lasciate cuocere a fuoco lento fino a far addensare il tutto. Cuocete a parte la pasta, colatela al dente, e conditela con la zucca. Lasciate riposare per qualche minuto. Impiattate aggiungendo il pepe, una spolverata di parmigiano e abbondante prezzemolo tritato.

Servite e... buon appetito!

Vi propongo una ricetta a base di miglio, un antico cereale ricco di vitamine, fosforo e ferro, adatto per tutti perché digeribile e sostanzioso.

ZUPPA DI ZUCCA E MIGLIO SALATO RICETTA PER 5/6 PERSONE

Ingredienti

3 porri medi (si può sostituire con gli scalogni)
1 1/2 lt circa brodo di verdure (o dado vegetale Bio)
1 zucca (circa 1 1/2 kg.) a cubetti (anche quella con la buccia verde)
250 gr di miglio
olio evo e sale q.b.

Procedimento

Tagliate il porro a rondelle e fatelo saltare in padella con un filo d'olio evo e un pizzico di sale. Quando i porri si saranno ammorbiditi, buttate la zucca (precedentemente tolta la buccia e tagliata a cubetti). Dopo circa 5 minuti, buttate il miglio e lasciatelo insaporire con le verdure qualche minuto. Infine coprite tutto con il brodo che aggiungerete a filo. Lasciate cuocere circa 15/20 minuti e aggiungete eventualmente altro brodo a seconda della consistenza desiderata. Salate e pepate a piacere. A fine cottura potete gustare la zuppa così com'è oppure frullarla.

Note

La zucca è un ortaggio che si può raccogliere dalla fine di agosto a gli inizi di novembre, si può conservare anche per i mesi invernali purché non si conservi al di sotto di 8°.

Buon appetito.
Imma Morin



Luca Nocerino: un giovane scultore esperto di bottega e d'Accademia

NAPOLI – Luca Nocerino, 35 anni, napoletano. Figlio d'arte, il nonno cesellatore, il padre scultore, una storica bottega ai Ponti Rossi, la LUC di Nocerino, dove da sempre si realizzano sculture e monumenti in bronzo attraverso la tecnica della fusione a cera persa.



Luca ha raccolto in sé i semi sparsi dalla sua famiglia vivendo l'Arte a tutto tondo: per dote innata disegna, scolpisce, dipinge, fotografa e già da diversi anni si dedica con passione ed entusiasmo all'insegnamento di tali discipline, perché un vero artista sa quanto sia importante trasmettere alle nuove generazioni. Ha già fatto tante cose; si era già distinto quando era allievo all'Istituto statale d'Arte "Filippo Palizzi", dove i suoi lavori vennero riconosciuti validi e originali, ricevendo nel 2003 il Premio Palizzi, dedicato a chi opera a Napoli per Napoli, per essersi distinto per le sue capacità artistiche manifestate nelle attività di sezione. Ha partecipato a collettive artistiche fin da quando era allievo presso l'Accademia di Belle Arti di Napoli, indirizzo scultura, cattedra del prof. Ciriaco Campus, imponendo un suo stile personale. Negli anni ha realizzato numerose fuioni in bronzo di medie dimensioni che gli hanno consentito di ricevere riconoscimenti e numerosi primi premi, collocandosi anche al primo posto in molte edizioni del Premio Fabrizio Romano. Negli anni di formazione ha frequentato la bottega artistica di famiglia, collaborando alla realizzazione di importanti commissioni di sculture e monumenti in bronzo, attualmente collocate in Campania e fuori regione. Ha realizzato sculture di scena, in metallo fuso, per il film "Vitriol" e il docufilm "La voce del sangue", diretti del regista Francesco Afro De Falco, riproducendo, in particolare, in scala reale, il "Cristo Velato" di Giuseppe Sanmartino, presente nella Cappella Sansevero a Napoli. L'associazione Fabrizio Romano Onlus, che ha seguito questo giovane artista fin da quando era allievo del Palizzi, lo ha intervistato perché ripercorresse le fasi salienti della sua formazione e desse testimonianza degli approdi più recenti.

Com'è nata la collaborazione con Francesco Afro De Falco?

Io e Francesco abbiamo studiato insieme al Palizzi di Napoli, frequentavamo l'Istituto d'Arte ma in classi diverse. Poi ognuno ha intrapreso il suo percorso: io ho continuato con l'Accademia di Belle Arti per specializzarmi in scultura, da sempre la mia passione, mentre lui ha approfondito nel campo cinematografico, specializzandosi fino a realizzare numerosi lavori



cinematografici di rilievo. Grazie a lui mi sono affacciato al mondo del cinema in veste di scultore. Condividiamo la stessa idea dell'Arte, vissuta con linguaggi differenti. Quando Francesco ha preparato i suoi progetti cinematografici, ha chiesto la mia collaborazione artistica.

Cosa hai pensato quando ti fu commissionata la copia del Cristo Velato?

Pensai che riprodurre fedelmente la statua del *Cristo Velato* per girare le scene di "Vitriol" fosse un'impresa impossibile per me, soprattutto per la mia giovane età, all'epoca avevo circa 23 anni. E uno dei miei lavori più grandi, ed ho sempre trovato l'originale di una straordinaria bellezza, oltre che un capolavoro di virtuosismo tecnico. Quest'opera marmorea era innanzitutto una delle più difficili da copiare, soprattutto per la velatura del Sanmartino, poi c'erano da superare altri ostacoli, come le grandi dimensioni, la veridicità della copia, la mancanza delle misure della statua nei suoi particolari.

Cosa significa essere figlio d'arte?

Mio padre, Ciro Nocerino, ha una bottega di scultura nella zona antica dei Ponti Rossi, dove c'è l'Acquedotto Romano. Sono nato e cresciuto nella pratica di questo "mestiere", così come mio fratello minore Marco. Una storia di famiglia: già nostro nonno paterno Gennaro era cesellatore; operando in un ambiente lavorativo ricco di stimoli, ho avuto modo di crescere professionalmente in maniera più repentina rispetto ai miei coetanei.

Ho collaborato e appreso le tecniche e i segreti del mestiere da mio padre e da artigiani specializzati come Franco Riva e Mario Russo, che hanno fatto della "scultura in bronzo" la loro vita e che, a loro volta, hanno lavorato con e per grandi maestri della storia dell'arte, uno tra i tanti: Augusto Perez, da me particolarmente apprezzato, tanto da studiarlo in maniera approfondita lungo il mio percorso di studi. In fin dei conti il *Cristo* è nato su commissione, ma sono così impregnato d'arte che ho fatto tante cose di mio: modello, scolpisco, dipingo, progetto, fotografo e, grazie al mio lavoro di docente, vivo e respiro ogni giorno, attraverso i miei allievi, il profumo della creatività, dell'arte e della scultura, poiché li considero giovanissimi artisti. Mi piace ricordare uno dei miei lavori, commissionato da un'imprenditrice di Portici, da me intitolato "*Geven Project*" e composto un insieme di quattro sculture di medie dimensioni. Le ho progettate e modellate in argilla e successivamente realizzate in lega di alluminio con il procedimento della fusione a cera persa. Un lavoro realizzato nel 2007 presso la bottega di famiglia, che mi ha dato molte soddisfazioni, perché mi ha reso fin da subito riconoscibile per una mia personale cifra stilistica. "*Geven Project*" è esposto, in pianta stabile, nella reception dell'azienda Geven, in Campania.



Come definiresti il tuo stile?

C'era un'impronta che fin, dalle scuole medie caratterizzava i miei disegni, forme e simboli che partivano da tracce figurative e si mischiavano a forme appuntite e slanciate. Conservo gelosamente queste testimonianze nel mio archivio. Lo stile scultoreo dei miei inizi era figurativo/simbolico, poi col tempo ho trasformato quei "disegni primordiali" in scultura, ho sperimentato forme contorte, ricche di particolari e ho cercato di sintetizzarle, così come è successo per le opere della Geven, in un certo senso sento di avere dentro una certa ammirazione per il barocco.



Parlaci della tua linea di gioielli.

Durante il mio percorso ho avuto modo di realizzare anche una linea di gioielli. Intrecci, realizzati con la tecnica della microfusione, tipica dell'oreficeria. Oggetti in bronzo lucentissimi, trattati perché questa lucentezza a specchio rimanesse inalterata nel tempo. Ho usato le pietre pochissime volte, perché quello che mi interessa è soprattutto la forma, l'intreccio tra spigoli appuntiti, tanto che spesso diventano difficili da indossare, magari lacererebbero gli abiti: sono più che altro da esposizione.

Parlaci della tua esperienza con la pittura.

Ho dipinto alcune tele, ad acrilico e olio, che riprendono la mia cifra stilistica: forme che rompono, che spaccano, che s'intrecciano ad altre forme, aculei che le penetrano. E questo il fulcro della mia ricerca personale, che sento venire fuori in maniera istintiva. Durante il processo di disegno e di modellazione dell'argilla cerco di dominare la materia e la forma, ma spesso resto soggiogato dal mio stesso istinto, che dà vita ad un processo spontaneo. Veder prendere forma segni e volumi, sotto i miei occhi e nelle mie mani, mi rende autore e al tempo stesso fruitore di un processo mentale. Forse è per questo che non riesco a staccarmi dalle mie creazioni.

Come s'inserisce nel tuo lavoro la ri-creazione del *Cristo velato*?

Ho realizzato il mio *Cristo Velato* nel 2008, secondo il programma del regista del film, che invece comparve nelle sale cinematografiche nel 2012. Sebbene mi ritenga un artista non figurativo, mi sono comunque voluto cimentare con una plasticità di tipo accademico per misurarmi, visto che per la mia ricerca personale prediligo forme più astratte. È stata una bella soddisfazione ri-creare nonostante le mille difficoltà un'opera unica, re-inventare quella velatura che fu certo abilità del Sanmartino, ma che venne anche esaltata dalla qualità di quel magnifico marmo e dai segni del tempo. All'epoca ero ancora studente, ero un pò titubante, un'opera troppo grande per me, un impegno gravoso. Per convincermi ad intraprendere questo lavoro, Francesco mi rassicurava che per il suo progetto cinematografico sarebbe bastata anche una riproduzione approssimativa, un oggetto scenografico da inquadrare senza primi piani. Invece, quando ho cominciato a lavorarci, un po' per la mia natura di perfezionista, un po' per l'occhio critico di mio padre, forse troppo scrupoloso, ma fondamentalmente giusto, ho cominciato a scendere sempre di più nei particolari, divenendo "prigioniero" di quei volumi e di quelle forme marmoree perfette, che cercavo di imitare adeguatamente. A volte sentivo di avere dentro di me un supervisore cui dare conto più che al mio committente; diventavo ansioso e questa sensazione mi



spingeva ad una più consapevole attenzione. Mi svegliavo di notte, facevo sogni strani e confusi, ma pian piano la creazione trovava spazio dentro me, diventava sempre più grande, fino a raggiungere quel risultato che me l'ha fatta sentire "addosso". Una semplice copia si fa con un calco, invece quell'opera l'avevo ri-creata, con la mia propria cifra stilistica, la mia identità, perché l'opera è sempre il *medium* attraverso il quale il quale l'artista si esprime. Ancora oggi conservo il mio *Cristo Velato* con grande riguardo; potrei collocarlo in un luogo adatto, sono molte le richieste di collocarlo in sedi prestigiose ma in verità non riesco a staccarmi dalla mia creatura.

Cosa pensi dell'insegnamento?

Insegno scultura al liceo artistico. È fantastico stare con i ragazzi! Ogni giorno è una rivelazione, una scoperta, adoro il mio lavoro, essere docente mi entusiasma dal profondo e sento di poter trasmettere, oltre agli insegnamenti (accademici) anche quei segreti del mestiere, quelle tecniche artistiche che caratterizzano l'arte del bronzo. Durante l'anno faccio in modo di ritagliare dei momenti per mostrare i procedimenti e le tecniche impiegate per realizzare la riproduzione del *Cristo Velato* attraverso i vari step. I ragazzi ne sono ogni volta entusiasti: lo trovo un modo per trasmettere cultura, per insegnare tecniche tradizionali, per far apprezzare i tesori artistici del nostro territorio e per far capire cosa tratta praticamente la materia che insegno e come si aggancia gli ambiti lavorativi, sia nel cinema attraverso la scultura di scena che nei canali convenzionali. Durante le mie lezioni vedo i miei allievi lavorare con serenità e con passione. Probabilmente, un giovane docente che opera tra giovani allievi fa creare momenti di confronto e di dialogo costruttivo, dove l'arte crea un ponte facilmente percorribile tra le generazioni. Mostrando quest'opera catturo completamente l'attenzione degli studenti e sono sicuro che i miei insegnamenti rimarranno per sempre dentro di loro, perché penso che i giovani vadano stimolati con cose che sentono vicine e con le quali possono misurarsi, che suscitino il loro interesse, adottando metodi innovativi, molto vicini al loro mondo, magari utilizzando al meglio le nuove tecnologie.

Quando insegni, giovane tra giovani, ti capita di essere scambiato per un alunno?

Sì, mi succede ma lo vedo come un complimento, che mi fa apprezzare ancor di più il privilegio di essere docente ordinario alla mia età. Anche se a volte è faticoso, porto avanti

parallelamente le diverse attività creative. Oltre all'insegnamento perseguo sempre il mio filone artistico, partecipo a concorsi artistici, tanto che negli ultimi anni sono stato inserito addirittura nelle loro commissioni giudicanti, talvolta al fianco di personalità di spicco come il Critico prof. Angelo Calabrese, come per le numerose edizioni dell'Associazione onlus Fabrizio Romano, che negli anni mi hanno visto passare da partecipante a membro della commissione. Compatibilmente con gli impegni di docente, quando posso, seguo per passione la bottega di famiglia, la *LUC di Nocerino*, la trentennale attività di mio padre che, come ho accennato in precedenza, ha rilevato da mio nonno e dove ancora oggi, appunto, portiamo avanti l'arte del bronzo con le sue numerose fasi di lavorazione. Utilizziamo tecniche antiche come quella della fusione a cera persa, del cesello. Realizziamo restauri e lavoriamo con artisti importanti. Si rivolgono a noi per le competenze e il dialogo d'intesa che riusciamo ad instaurare, diventando, come mio padre sostiene, "le loro mani", rispettando i loro modelli e il loro modo di trattare le superfici di una scultura che, per trasformarsi dall'argilla al bronzo, ha bisogno di numerosi passaggi. Oltre alle tecniche antiche, siamo sempre pronti a sperimentarne anche delle nuove, con l'utilizzo di resine e cere plastiche. Tra le altre opere importanti, abbiamo realizzato le statue per il museo delle cere "Le Muse". Per l'occasione, ci siamo avvalsi della collaborazione del maestro Giuseppe Ciolli, scultore di formazione accademica, che considero importante per la mia formazione artistica.

Dove hai trovato il tempo per fare tutte queste cose?

Non lo so, è stata dura negli anni ma non mi sono mai fermato, anche nei momenti di grande impegno ho tenuto duro, molto spesso a fatica, ho fatto cose su cose, spesso ho fatto sacrifici e ho rinunciato ad avere tempo libero per cose meno importanti. Durante gli anni di formazione perdevo la cognizione del tempo, perché spesso le mie giornate erano scandite dal lavoro in bottega e dallo studio per gli esami accademici. Non è stato semplice trovare la mia strada, ma dopo tanto duro lavoro e tante primavere ho raggiunto il mio obiettivo e ora sento di aver trovato la mia collocazione professionale che tanto ho ambito. Quando ad esempio ero impegnatissimo con la ri-creazione del *Cristo Velato*, studiavo parallelamente anche per sostenere gli esami in Accademia, e quando il mio amico regista mi chiese di realizzare altri pezzi necessari alle riprese, sculture più piccole ma anch'esse complesse e in metallo, non pensavo di riuscirle a farle, ero troppo preso dai tanti impegni ma ho rubato tempo al tempo e le ho eseguite. Tanta fatica, è vero, ma oltre alla soddisfazione artistica, la collaborazione a "*Vitriol*" mi ha fruttato l'attenzione della stampa con vari articoli sui principali quotidiani. La notorietà si è rinnovata con l'uscita del successivo lavoro cinematografico di de Falco "*La Voce del Sangue*", presentato al cinema Astra poco dopo, poichè in quegli anni, a quanto sembra, la mia era l'unica copia del *Cristo Velato* a grandezza naturale. Ecco perché, a 35 anni, sento di aver realizzato molte cose e, se tornassi indietro, rifarei tutto quello che ho fatto con le mie forze, con lo stesso ritmo, con la stessa energia, con la consapevolezza che non potevo diversamente. Lo ripeto ai miei allievi ogni giorno, quando siamo in classe, perché penso che solo con il massimo impegno si possono raggiungere grandi risultati. Il nostro futuro è nelle scelte che facciamo giorno per giorno.

Nasce a Napoli il primo “Vicolo della cultura”

È nato a Napoli, al Rione Sanità, il primo *Vicolo della cultura*: una biblioteca a cielo aperto di libri, installazioni e street art. Un'iniziativa realizzata dalla Onlus “Opportunity”, presieduta da Davide D'Errico, che gestisce beni confiscati alla camorra, al fine di fornire ai cittadini che versano in condizioni disagiate assistenza legale, medica e psicologica, oltre ad offrire uno spazio dove organizzare corsi di teatro e letture di favole per bambini. L'idea ultima dei ragazzi di Opportunity è stata quella di riprodurre le antiche edicole votive, poste lungo la strada per illuminare i vicoli e contrastare la delinquenza, in edicole culturali, con spazi per il bookcrossing.



Un filo conduttore, quindi, quello che lega le edicole dei nostri quartieri: se, da un lato, padre Gregorio Rocco decise, nel Settecento, di appendere le immagini della Madonna con il bambino, dando il compito agli abitanti del vicolo di tenerle sempre decorose e illuminate per contrastare la criminalità, oggi le stesse hanno ispirato la realizzazione di un progetto di diffusione culturale.

“Padre Rocco vinse la criminalità con la devozione e l’illuminazione, noi vogliamo vincerla con la bellezza e la cultura”, ha, infatti, affermato Davide D'Errico. A collaborare alla realizzazione del progetto, il club Round Table, il Rotaract Napoli, il Rotaract Napoli Ovest e l'azienda di Caffè Toraldo la cui delegata, Stefania Simonetti, ha dichiarato: “Collaborare con onlus così giovani e attive sul territorio, è uno dei tanti modi per praticare la bellezza. Siamo orgogliosi di essere partner di questo progetto. Napoli non ha bisogno di eroi, ma di persone ed aziende, che investano sui giovani e sulla cultura”. Il progetto è stato inaugurato il 21 dicembre: una gran festa alla quale hanno presenziato attesi scrittori napoletani come Lorenzo Marone e Maurizio de Giovanni, che hanno donato alcune loro opere. A fare da cornice alle edicole culturali, le splendide le opere di street art realizzate da Mario Schiano e Gianluca Raro: murales dedicati a Totò, Pino Daniele, Sophia Loren, Massimo Troisi e Peppino De Filippo. Il progetto, intitolato “Toraldò t'accumpagna”, che prende spunto dall'espressione napoletana “A maronna t'accumpagna”, si pone, quindi, l'obiettivo di illuminare nuovamente il vicolo, rendendo i libri e l'arte il faro della città. Una luce nuova, quella di Opportunity, volta a distribuire cultura e bellezza.



Istituito nella Municipalità 5 il Garante in Politiche per persone con disabilità

A conclusione di un lungo percorso istituzionale è stata individuato, presso la Municipalità 5 Vomero - Arenella, nella persona della Prof.ssa Daniela Speranza, il “Garante in Politiche per persone con disabilità”. Quest'ultima sarà coadiuvata dal gruppo di lavoro formato da Elvira Carmen Sartori e Carmen Santagata. Il team avrà l'obiettivo di garantire le pari opportunità e l'inclusione e supportare la Municipalità nelle politiche di welfare da adottare. Ad augurare buon lavoro al gruppo costituito, oltre a dichiararsi pronti a fornire piena collaborazione per la realizzazione di un programma di iniziative che consenta una vita sociale più partecipativa sia alle persone con disabilità che alle loro famiglie da realizzarsi sul territorio municipale, il Presidente della Municipalità 5 Paolo De Luca, l'Assessore alle Politiche Attive Valentina Barberio, il Presidente della Commissione Politiche Attive Cinzia del Giudice, la Giunta e l'intero Consiglio.



“TAKE ME HOME”:

Corsi gratuiti, in materia di dialogo sociale, per volontari ed operatori del terzo settore

“Casa è dove si trova il cuore”. Da qui, da questo profonda e veritiera riflessione parte l'idea del progetto *Take me home*. Un progetto promosso dalla Società Umanitaria, insieme ai partner di progetto La Locomotiva Onlus e fiop. PSD. Una scelta progettuale che ha il fine primario di salvaguardare chi si ritrova a “sopravvivere”, sprovvisto delle necessità di vita basilari. A tal proposito, la Società Umanitaria ed i suoi partner, hanno voluto porre

l'attenzione sull'importanza della formazione dei volontari/operatori che operano nell'ambito dell'assistenza ai senza fissa dimora. “Per elaborare strategie di lavoro, è necessario che gli “addetti ai lavori” parlino una lingua comune che parta da una formazione contestualizzata a misura della realtà sociale di oggi”: un'affermazione giustissima quella degli ideatori di questa iniziativa, alla luce della sentita esigenza di fornire strumenti utili a contrastare il

disagio degli Homeless, in un'ottica di dialogo sociale, e sviluppare specifiche abilità nell'ambito relazionale, interculturale, psicologico, organizzativo, decisionale e, talvolta, anche manageriale, dovendo attuare azioni risolutive in merito alle più disparate problematiche che coinvolge chi versa in tali condizioni disagiate. Grazie all'idea dei suddetti ideatori del progetto, partiranno, dunque, tre corsi gratuiti di formazione, sia in presenza sia in modalità e-learning. La partecipazione avverrà attraverso un bando di concorso e, al termine dell'intero progetto, si prevede la realizzazione e la stampa delle Linee guida, oltre all'organizzazione di convegni e seminari sul tema del “Take me home”, in sinergia con attori territoriali pubblici e privati.



“TAKE ME HOME”

“Progetto finanziato nell'ambito del PON SPAO con il contributo del Fondo Sociale Europeo 2014-2020”



Le attività del progetto TAKE ME HOME sono finanziate nell'ambito del PON SPAO con il contributo del Fondo Sociale Europeo 2014-2020”

Arriva in Campania il “pane sospeso”, un gesto d'amore tutto partenopeo

La Campania, ancora una volta, si fa esempio di generosità: dopo il caffè, il giocattolo e l'ombrello, arriva anche il “pane sospeso”. A lanciare l'iniziativa è stato il Presidente dell'Unipan, Associazione Panificatori della Campania, Mimmo Filosa, insieme al membro dell'esecutivo nazionale dei Verdi, Francesco Emilio Borrelli. La regola è uguale a quella del “caffè”: dopo aver comprato il pane si può decidere di “acquistarne” altro per i più bisognosi. La proposta è stata subito adottata da diversi panifici tra Ercolano e Pompei dove i

mastri fornai hanno deciso di imbustare e lasciare all'esterno dei loro negozi tutto ciò che resta invenduto a fine giornata (cometti, pane, panini, pizze). Il primo ad aderire è stato il pastificio *Mastro Fornaio Esposito Pompei* che, attraverso la sua pagina Facebook, ha postato il seguente messaggio: “*Mastro Fornaio Esposito Pompei accanto ai più bisognosi! Ogni giorno, dopo la chiusura serale, fuori al negozio verrà posto un cesto con pane, pizze e con tutte le nostre specialità non vendute, e messe a disposizione di chi ha bisogno! Un piccolo aiuto*

che potrebbe essere grande per chi lo riceve!”. Nello spiegare il motivo del suo gesto, il Mastro Fornaio Esposito ha affermato: “*È un peccato buttare queste cose che so possano aiutare una persona che dorme nei giardinetti a Pompei o sotto al santuario. Apre la busta e quello che gli piace, si mangia. Quello che serve è questo, un po' di umanità, sono cose che non gli cambiano la giornata ma gli possono addolcire la serata*”. Successivamente, anche il panificio *Super Pane da Gino e Lisa di Ercolano*, ha aderito alla proposta del pane sospeso, scegliendo il seguente motto: “*Il pane è vita, aiutaci ad aiutare*”. Anche qui, quindi, pizette, grappe, panini e focacce vengono lasciate in buste fuori al locale per coloro che ne hanno bisogno. L'iniziativa, seppur nata da poche settimane, continua a fare proseliti: già 20 i forni che vi hanno partecipato con entusiasmo e si è addirittura estesa anche in altre città italiane, quali Messina e Lecce. Spiegano Filosa e Borrelli: “Sono davvero tante le persone che hanno difficoltà oramai anche ad acquistare un pezzo di pane. Questa iniziativa vuole aiutarle in modo concreto e saremo anche molto discreti nel fornire aiuto perché molte famiglie si vergognano di manifestare la propria povertà”. Un progetto, dunque, che riempie il cuore e che rappresenta un gesto d'amore, tutto partenopeo, per coloro che versano in situazioni economiche disagiate. Un atto antico della nostra tradizione che vede il cittadino, ancora una volta e sempre con lo stesso spirito di sostegno, porgere la propria attenzione a chi ha bisogno di un aiuto.



Donne Madonne: intervista a Giampaola Costabile

“Donne-Madonne”. Un libro di memorie al femminile (come precisa il sottotitolo) e non a caso inserito nella collana “Memoria narrata” della Esi Editore. Una produzione che illustra universi femminili e la loro capacità di affrontare la vita. Ne parliamo con l'autrice Giampaola Costabile, docente e scrittrice ‘per passione’ che, come ci racconta, inizia a scrivere proprio per i propri studenti: prima sulla storia di Napoli (‘Napulera e ‘Un Borbone per amico’) e poi realizzando testi legati a percorsi sulla cittadinanza attiva e responsabile (‘Educare alla legalità. Istruzioni per l’uso’, ‘C come camorra’, ‘70 ma non li dimostra’: sulla Costituzione) convinta, da educatrice, che stimolare senso d’appartenenza ed orgoglio napoletano negli studenti sia fondamentale e speculare al percorso di formazione civica che caratterizzeranno le sue ultime opere. Dello scorso anno “Lo zaino della memoria”, scritto in collaborazione con Daniela Cirillo e Maria Scialò, per riproporre in chiave narrativa il dramma della Grande Guerra. Rivolto, invece, ad un pubblico più adulto, il libro di saggistica “Com-passione” rappresenta l’esperienza editoriale che, in qualche modo, anticipa “Donne-Madonne”.



Ma proviamo a farci spiegare direttamente da lei in che modo.

La sua produzione sembra spaziare in percorsi differenti per argomento e pubblico. Come spiega una tale differenziazione?

I miei libri nascono prima di tutto dall’esigenza di presentare percorsi didattici o di approfondimento formativo ai miei studenti. Soltanto che col tempo ho sentito (spesso sollecitata dai genitori stessi o dai colleghi) che sarebbe stato utile allargare gli orizzonti del mio bacino di utenza, affidando alle stampe quanto immaginato per i miei alunni.

È innegabile, che l’impostazione che pervade i suoi libri è quella di una ‘narrativa etica’, che fa da sfondo anche al suo ultimo lavoro

Sì, è innegabile ed fondamentale del mio essere scrittrice. Nasce da un desiderio di dare un senso alla mia passione per lo scrivere, che non può essere dettata da auto-compiacimento quanto piuttosto dal desiderio di dire la mia ed avvicinare gli studenti alla cultura o a temi scottanti come la camorra o l’applicazione degli articoli della Costituzione, proposti con un approccio più empatico e sentimentale.

Soffermiamoci adesso sul suo ultimo libro ‘Donne-madonne’. Quanto c’è di autobiografico in esso?

In verità, il testo tratteggia 12 profili di donne, tutte molto diverse tra loro per condizione culturale ed anagrafica. In ognuna di loro c’è un poco di me, della mia vita, della mia visione del mondo. Ma, parafrasando Pirandello, direi che, in verità, non mi identifico in nessuna di essa in particolare.

E cosa mi dice delle Madonne?

Le Madonne sono il punto di partenza del libro: sono dodici come i mesi dell’anno ed ognuna di loro, con la sua tipicità nella devozione popolare, mi ha consentito di raccontare aspetti differenti della condizione femminile

Dalla escort alla suora, praticamente...

Esatto, perché in tutte loro c’è una ricerca interiore che ne orienta la vita, le scelte strategiche e un modo diverso di approcciare ed affrontare le proprie fragilità.

Non è un caso che Maurizio De Giovanni, nella prefazione al libro, ha sottolineato che il coraggio dell’autrice “che rende il suo lavoro irripetibile e irrinunciabile, sta proprio nell’aver superato il pudore che i nostri tempi paiono imporre, riscoprendo il senso del trascendente che aiuta a qualificare meglio la figura femminile nelle sue infinite sfaccettature”.

Sì, sono molto grata a Maurizio De Giovanni per la cura della sua prefazione e per la sua capacità di valorizzare questo aspetto che non è secondario: introdurre il trascendente in una produzione narrativa, oggi come oggi è un’operazione assolutamente contro-tendenza. Ma era quello che io sentivo di dover fare.

Coerenza e spessore morale, questi i valori



fondamentali che ci sembra caratterizzino la personalità e l’impegno artistico di Giampaola Costabile, che speriamo, continui a regalarci spunti di riflessione e di approfondimento generosi come in questo libro: ‘Donne-Madonne’, a cui auguriamo la possibilità di trovare riscontri e condivisioni nel pubblico di lettrici e, perché no, di lettori che lo leggeranno e riconosceranno ufficialmente come per gli altri libri dell’autrice.

Gabriella Romano

Quando le donne "fanno impresa": l'A.I.M.A Napoli Onlus

"L'Alzheimer questa Malattia che non riesci ad imbrigliare, un invasore che, quando credi di aver trovato il filo sottile per avvolgere la matassa, ti sfugge dalle mani; come un gatto che scappa sui tetti..."

Mi piacerebbe raccontarvi una virtuosa storia napoletana; una storia tutta al femminile, non per scelta ma per caso, se possiamo considerare un caso la solidarietà che si esprime quasi sempre al femminile e che trova sempre le donne in prima linea. Una storia che unisce una malattia come l'Alzheimer, con una realtà complessa e carente come quella dell'organizzazione dei Servizi Sociosanitari in Campania e un gruppo di donne (sociologhe, assistenti sociali, psicologhe, counsellor etc...) temerarie e testarde che si sono poste a disposizione delle Famiglie e dei Caregivers della Campania per combattere quella che definita "Malattia del Secolo" ed "Epidemia silente del Terzo Millennio". Una malattia che "distrugge la Mente delle persone ed il Cuore delle Famiglie" la cui seconda vittima, il Caregiver, o meglio definita come "colui o colei che si prende cura" è sempre più spesso una donna, a conferma della tradizionale centralità delle figure femminili nella gestione dei processi di cura. Nel 2000, a Napoli, nasce il progetto "AIMA...AMIAMOCT". Trattasi di progetto nato all'alba della riforma dello Stato Sociale, che prevedeva l'ingresso in campo di un ulteriore attore: le organizzazioni senza fine di lucro per la programmazione e gestione delle attività in favore delle fasce più deboli, al fine della realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali, attraverso la collaborazione tra lo Stato, le Regioni, i Comuni ed, appunto, le Associazioni Onlus. Una riforma, quest'ultima, che ha preso consapevolezza dalla crisi del Welfare State e dalla necessità di aprire nuovi spazi per le aziende no-profit in direzione di un passaggio dalla Sanità alla Salute, da un Welfare State ad un Welfare Community, da uno Stato che distribuisce assistenza dal vertice della piramide ad una Comunità intera che, dalla base, vi concorre e ne assume la responsabilità per dare risposte in termini di Salute e benessere. In particolare, per reagire in maniera sempre più appropriata al crescente invecchiamento della popolazione, al consequenziale aumento della cronicità ed alla non adeguatezza della medicina tradizionale, non più sufficiente a rispondere a bisogni sempre più complessi, sono stati introdotti, con l'ausilio di nuove professionalità sociali, interventi più "leggeri e flessibili"; il tutto in una prospettiva di Welfare mix, in cui l'associazionismo ed il terzo settore svolgono un ruolo politico che punta soprattutto all'innovazione e alla promozione di politiche sociali sempre più attente ai soggetti deboli. Ed è sulla base di tale progetto che nasce, sempre nel 2000, l'Associazione A.I.M.A. Napoli ONLUS, intesa come Ascolto, Accoglienza, Accompagnamento, Assistenza, Amore. Un'associazione presieduta dalla dott.ssa Caterina Musella, Dirigente Sociologo presso il Servizio di

Umanizzazione dell'ASL Napoli 1, frutto del comune intento, da parte di un gruppo di professioniste, di aiutare la Persona affetta da Alzheimer e sostenere la Famiglia di quest'ultima nell'esercizio del "care", con l'obiettivo ultimo di migliorarne la qualità della vita. L'approccio umanistico di tale associazione tiene conto di strategie innovative, sia nel riconoscere i bisogni di salute, sia nel definire ed implementare percorsi volti, ad un tempo, a tutelare la Persona Fragile ed a fornire formazione ai cd. Caregivers, supportandoli nella gestione della Malattia. Tra le forme di sostegno innovative, troviamo: la terapia narrativa, i laboratori emozionali, i laboratori di musicArteterapia e di stimolazione cognitiva, i gruppi di Auto Mutuo Aiuto, l'Alzheimer Café, la pet-therapy e tutte quelle iniziative "leggere" che favoriscono la socializzazione e sostengono la domiciliarità. La solidarietà, il lavoro, la dedizione, l'abnegazione, la capacità di fare rete e impresa sociale, la capacità di lavorare insieme e tutto quello di cui le donne sono capaci, hanno prodotto un Progetto che è l'anima di questa Associazione e ne racchiude la sua Mission. In tale ottica, l'AIMA Napoli ha lavorato, negli anni, affinché si costruisse una Rete con gli altri attori/enti presenti sul territorio, al fine di superare l'individualismo e l'assolutismo di ciascun partner. Con il tempo tale orientamento basato su un modello sussidiario, che ha visto il consenso politico attorno agli obiettivi prefissati ed uno scambio di risorse e servizi per il perseguimento degli stessi, si è andato delineando sempre più quale sistema integrato, efficiente e sostenibile da un punto di vista economico, laddove vi è stata una maggiore attenzione nei nostri confronti da parte di Enti ed Istituzioni pubbliche/private. I servizi di interesse sociale, erogati su base privata da enti senza fini di lucro, stanno diventando un valido strumento di innovazione delle politiche pubbliche, dando un grosso contributo all'innescio di meccanismi virtuosi di risparmio della spesa pubblica e di innalzamento della qualità dei servizi.

Restano tante le difficoltà da affrontare, dai finanziamenti pubblici a pioggia, alla mancanza di voucher sociali, dall'assenza di continuità dei progetti alla richiesta di rendicontazione farraginosa a danno di una maggiore efficienza ed efficacia degli interventi. Ciononostante l'AIMA Napoli, che vanta, ad oggi, l'apertura di quattro Case di assistenza situate a Napoli, a Bacoli, a Portici ed a Battipaglia, porta avanti il suo principale obiettivo: quello di donare assistenza e solidarietà alle fasce deboli della cittadinanza, sviluppando centri Aima di eccellenza, punti di riferimento del territorio in tema di Alzheimer e demenze correlate. Noi non ci arrendiamo.

Anna Nuzzo



La magia del filo di ragno

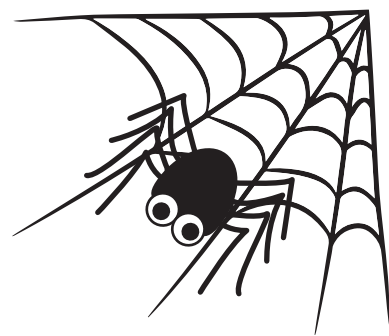
Una notte, durante un temporale tropicale, la farfalla Tuti, mezza viola e mezza azzurra e dalle ali dai riflessi di velluto e mussolina, si rintanò in una ragnatela ad imbuto che si trovava nel tronco cavo di un albero secolare. Il buio la spaventava ed il suo corpo tremava stremato in balia delle ombre. Il padrone di casa di questo nido d'argento con striature d'oro era il cosiddetto ragno dei cunicoli di Sidney, di nome Odilo, dal corpo nero con sfumature bluastre nelle otto zampe pelose, famoso nella vallata per il suo caratteraccio e l'indole solitaria. Questi, come la vide la mattina seguente, rimase incantato dalla sua bellezza e decise di proteggerla nel suo nascondiglio. Tuti, durante un giro di perlustrazione, si accorse di essere ferita e di non riuscire più a spiccare il volo. "Non preoccuparti, meraviglioso esemplare, anche se mi impedisce di continuare a tessere, non ho intenzione di tenerti intrappolata", le disse il ragno. E Tuti: "Buongiorno signor ragnetto, come vede ho rischiato di morire e sono anche ferita!". Odilo smise il suo lavoro e sfiorò l'ala ferita. In quell'istante, come per magia, comparve una scatola di cedro del Libano che si illuminò di vivida luce e sprigionò attorno a sé un odore di resina esotica. Era un profumo mediterraneo, intenso e persistente, che si trasformò in una nebbiolina rosata. Fra le piante d'aloë un rospo smeraldino, dalle iridi giallo limone, che era scivolato su una foglia, guardava con stupore la scena insieme ad una salamandra pezzata. L'oca Krasty ammutolì, stupefatta. "Questa sarà la tua nuova dimora, finché non sarai guarita, ora ti ricucio il pezzetto di ala che ti manca per continuare a volteggiare felice", esclamò con gentilezza il ragno. Ma ecco che uno sciame di api selvatiche, guidate dalla regina Tigelia, che cantava in Sol diesis, attaccò la scatola che era molto delicata. Un inebriante aroma di polline le aveva attirato a sé. "Signor ragnetto, sono finita, l'impeto di queste forsennate si abbatte sul mio corpo dolorante", gridò Tuti al colmo della disperazione. E lui, di rimando "Farfallina stai serena ed al mio tre ripeti con me: "Colori del cielo, forza del bosco, venite in soccorso ed io ci riesco. Colori del cielo, linfa del bosco, tiratemi fuori da questa minaccia e lesta rinasco!".

La farfalla, avvolta da bagliori e da un vortice di polvere di ragnatela fatata spiccò il volo, spaventando le api che non riuscivano più ad orientarsi e volavano alla cieca. Poi ritornò indietro, prese il ragnetto sull'ala sana e gli permise di continuare il lavoro sull'altra malandata. Mentre planava bassa verso il cofanetto, così recitava: "Colori del cielo, forza del bosco aiutate il ragnetto, perché lesto rattoppi il buchetto. Col filo intrecciato e poi ricamato, il capolavoro sia subito fatto!".

L'ala fu ricucita con perfetta perizia e Tuti esprime con inchini e moine la sua gratitudine al cortese custode del volo. Fu così che, sfiorata dall'incantesimo del ragnetto, diventò la regina del bosco. Cullata dalla brezza, si inabissava allegra con rapidi guizzi fra l'erba e riemergeva rapida nel cielo immenso; oscillava felice nelle albe fiorite, nelle notti stellate alla luce della luna. La sua vita non sarebbe durata nemmeno un

giorno, se non avesse incontrato il suo eroe. Ora vagava nello spazio e nel tempo dei sogni. Non volle più volare via: scelse la scatola come casa ed il ragno come sua famiglia. Questi diventò più affabile e conobbe il dono incommensurabile dell'amicizia con tanti altri animaletti. Entrò in sintonia con l'arguto delfino Tursiops, il gatto Alvaro, dalla lunga coda come quella del procione, la cicogna bianca Kalinda, dal lungo becco. Pur se non sapeva librarsi sulle ali del vento, come avrebbe voluto, aveva imparato a cogliere meraviglie sulla terra fino ad allora sconosciute.

Claudia Raffaele



BUONGIORNO NAPOLI

Disponibile GRATUITAMENTE presso

Edicola Delfini - Piazza Vanvitelli
 Edicola Caprio - Funicolare di Montesanto
 Edicola Cerasuolo - Via Luca Giordano
 Edicola Napolitano Raffaele - Piazza Medaglie d'Oro
 Edicola Cartoleria Gargiulio Fabio - Piazza Medaglie d'Oro
 Edicola Esposito Vincenzo - Via Cilea 169
 Edicola Germoglio - Piazza Arenella
 Edicola Ferrigno Giuseppe - Piazzetta Totò - Rione Alto
 Edicola Scotto Ciro - Via Foria 32
 Edicola Corso Amedeo di Savoia 204
 Edicola Farnese - Colli Aminei
 Rivendita Ciunfrini - Via G. de Rosa 125 Bacoli
 Edicola Maione Ciro - Piazza Nazionale
 Edicola Miceli Anna - Vico S.Sepolceo 112 Traversa Via Toledo
 Edicola Esposito Vincenzo - Via Cilea 169
 Edicola Palmisano - Via Leopardi 71
 Tabaccheria Porta S. Gennaro 260

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 quantiera 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 28 Febbraio** al seguente indirizzo email: fabrizioromanoonlus@libero.it