

L'EVENTO A Palazzo Rospigliosi di Roma la consegna dei riconoscimenti nell'ambito delle attività dell'Andi "Doc Italy", premiato Famiglietti

DI GIUSEPPE DE GIROLAMO

Nel corso di una memorabile serata svoltasi a Palazzo Rospigliosi a Roma, proprio di fronte al palazzo del Quirinale, sono stati premiati 13 rappresentanti della 6ª edizione del "Premio Internazionale Doc Italy", istituito dall'Andi-Associazione Nazionale Doc Italy. L'evento conclusivo delle attività 2018 dell'Andi che la presidente Tiziana Sima, ideatrice, realizzatrice e conduttrice, attualmente con un seguito di Ambasciatori del Doc Italy per la varie professionalità che ciascuno di essi esprime, ha voluto creare con impegno e abnegazione, ha ottenuto un successo al di sopra d'ogni aspettativa, come in tutte le altre occasioni di incontri.

I due conduttori della serata, che in questa come in tutte le altre occasioni offrono gratuitamente alle manifestazioni dell'Andi la loro professionalità ed impegno, la giornalista Rai Camilla Nata, ed il conduttore di "Gustibus" programma in onda su La7 Anthony Peth, hanno ad inizio serata, chiamata sul palco l'altra passionaria di questo sodalizio, la Divina Fiorretta Mari e, ancora un gran sostenitore del progetto Andi, monsignor Luigi Casolini di Sersale. Le premiazioni sono iniziate con la consegna della pergamena con una significativa motivazione alla carriera per Rossella Izzo. Sul palco anche un premio speciale che il maestro Marco Orlandi ha voluto consegnare alla Izzo come a tutti gli altri premiati.

Fra i 13 premiati anche la presenza di personaggi campani come Domenico Raimondo (presidente del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana), e l'avvocato Gennaro Famiglietti che ha ricevuto il premio conferitogli quale Ambasciatore del Meridione, consegnatogli da monsignor Luigi Casolini di Sersale, con questa motivazione: "Per l'impegno profuso nella promozione e tutela del Meridione e delle Sue Eccellenze. Per la passione e la devozione grazie alle quali nel 1997 ha fondato l'Istituto di Cultura Meridionale riuscendo a coinvolgere attivamente più alti e qualificati nomi in campo culturale, artistico, eco-



— La premiazione dell'avvocato Gennaro Famiglietti

nomico e politico, al fine di puntare una luce sulle straordinarie realtà che caratterizzano il Meridione d'Italia. Illuminandone il percorso e agevolandone la crescita". La consegna di attestazioni meritorie è continuata con la Alessandra Necci (scrittrice), Bruno Aprea (direttore d'orchestra), gli chef Claudio Saddler e Cristiano Iacobelli, la giornalista Donatella Gimigliano, l'attrice Elisabetta Pellini, l'artista Hilde Soliani, l'imprenditrice Enrica Amabilia Baron, la stilista Sabrina Persechino, il Mercato delle Gaitte di Bevagna e il criminologo Vincenzo Maria Mastronardi premiato dall'atra portatrice della scuola di cinematografia e teatro in America oltre che in Italia ed Europa, la grande attrice Emanuela Metri.

Un "Ritorno al passato" con l'incredibile "Mercato delle Gaitte", un "Orchestra di gusti, profumi,

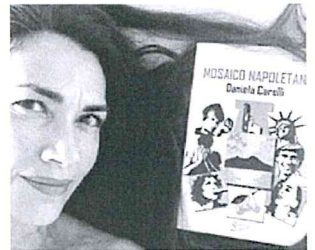
tradizioni e maestri magistralmente diretti dalla chef Laura Marciani. Prima delle premiazioni come aperitivo, nell'intervallo della serata ed a termine della stessa con una cena di gala, i tanti artisti chef, panificatori, pasticciere, produttori di prodotti caseari e salumi, aziende vinicole ed altre chicche, come cioccolatini e delizie del palato hanno messo ancora una volta in luce, tra applausi e commenti di particolare significato positivo, l'operato dell'Andi e di tutti coloro che collaborano al progetto della Sirna. Un'opera che mira alla proposizione e la divulgazione in Italia e nel mondo di quanto siamo capaci di realizzare con la nostra mente, forze, impegno, passione e gusto in una terra di sole, mare e monti con condizioni climatiche e terreni di particolari proprietà, vanto d'ogni singola regione dello Stivale.

PANETTONE E FELPA IN VENDITA IN VIA CALABRITTO "Poppella" e "Minimal Couture" per il Santobono-Pausilipon

Ciro Poppella e Salvatore D'Amelio insieme per il sociale. Oggi in via Calabritto la pasticceria "Poppella" e il marchio d'abbigliamento "Minimal Couture", nella cornice di uno splendido gazebo a forma di scatola, venderanno un box esclusivo con all'interno un panettone artigianale di "Poppella" ed un felpa della "Minimal". Una percentuale del ricavato sarà devoluta alla fondazione onlus Santobono Pausilipon di Napoli. Una iniziativa molto importante da parte di due eccellenze campane che stanno facendo conoscere i propri prodotti non solo in Italia ma anche all'estero.

CON TESTIMONIANZE DI LIMONE E SCHIFANO "Mosaico napoletano", il successo del terzo romanzo di Daniela Carelli

Grande successo di pubblico e critica per "Mosaico napoletano", il terzo romanzo di Daniela Carelli (nella foto), scrittrice partenopea trapiantata a Milano. A pochi mesi dalla sua uscita "Segmenti Editore" annuncia la prima ristampa del libro che in quarta di copertina vanta due presenze importanti: la compianta scrittrice napoletana Loredana Limone, e l'intellettuale e scrittore francese Jean-Noël Schifano, intervenuto alla presentazione del libro tenutasi lo scorso maggio a Napoli, presso Mooks (Mondadori Book Store) di piazza Vanvitelli. "Mosaico napoletano" è un romanzo di formazione scritto al maschile che vede come protagonista un uomo comune, Giuseppe, emigrato in America per ragioni misteriose.



I suoi ricordi come tessere colorate ricompongono l'affresco della sua vita, raccontando la Napoli dagli anni '60 ai '90. Città in eterno equilibrio tra sacro e profano: cruda e poetica, indomata e incrollabile nell'affrontare i propri demoni. Città che ha generato figli come Giancarlo Siani e Pino Daniele, le cui canzoni fanno da colonna sonora al romanzo. La lettura avvincente, ricca di colpi di scena ed emozioni forti, si dipana tra un alternarsi di leggerezza e introspezione, fino a condurre il lettore alla rivelazione finale. Per approfondimenti e curiosità: mosaiconapoletano.it.

"Cara Daniela, ho letto con passione il tuo "Mosaico napoletano". Ripercorri anni che ho in parte vissuti a Napoli. Mi erudisci. Quanto le sei fedele! I colori, i suoni, le voci, il tutto pervaso dalla tua musica, dai tuoi ritmi. Chi ti legge non abbandonerà la lettura; i tuoi personaggi sono vivi, neo-realisticamente vivi. E Napoli... forte bella e vivida, che subisce, anche con la camorra che i Savoia hanno messo al potere. Che bello il confronto con New

York; la toccante visione della città per l'esiliato Giuseppe: "miele e fielle", come un rapporto intimo d'amore e di passione... E le ciliegie... Le temps des cerises!..." (Jean-Noël Schifano). "Un mosaico di gioia e nostalgia descritto allo specchio degli anni più belli da una penna che sa il fatto suo" (Loredana Limone). Sinossi: Giuseppe ha da poco superato i cinquantacinque anni quando, misteriosamente, si ritrova nel luogo che ha amato, odiato e, per anni, rifiutato: Napoli. Affacciato al parapetto di una delle vedute più suggestive del mondo ripercorre la propria giovinezza: dagli anni Sessanta quando, bambino osservava incuriosito la nonna mentre recita il rosario con le amiche, ai Novanta, quando eventi traumatici lo spingono a trasferirsi in America. Ogni suo ricordo è legato a colori e sfumature che incarnano e raccontano una Napoli in bilico tra progresso e tradizione; città dalla spiccata teatralità che, tra miracoli, epidemie e terremoti, affronta quotidianamente camorra e lutti, come l'uccisione di Giancarlo Siani.

Al centro di tutto lui, Giuseppe, un ragazzo che cresce, impara, si confronta con gli amici, si misura con il mondo circostante, si avvicina all'universo femminile che lo spaventa e lo affascina. Fa da sottofondo la colonna sonora di Pino Daniele, allora stella nascente e in seguito voce rappresentativa di un'intera generazione. Il finale a sorpresa porterà a una rivelazione che gli cambierà la vita per sempre.

RICETTE E CURIOSITÀ ATTENTI A QUEI DUE

di Antonio Sorrentino ed Erzo De Angelis



I mostaccioli morbidi napoletani

INGREDIENTI PER 14 MOSTACCIOLI GRANDI

- 250 grammi di farina "00"
- 80 grammi di zucchero semolato
- 20 grammi di miele
- 10 grammi di cacao amaro in polvere
- 2 grammi di ammoniaca per dolci
- la scorza di 1/2 arancia grattugiata
- 10 grammi di pisto
- 50 grammi di acqua tiepida
- 20 grammi di succo d'arancia
- 7 centilitri di "Strega"
- 100 grammi di nocciola e mandorle tostate e tritate
- 200 grammi di cioccolato fondente per la copertura

PROCEDIMENTO

Mescolare insieme tutti gli ingredienti secchi compreso le mandorle e nocciola tritate grossolanamente e gli aromi. sciogliere il miele nell'acqua e l'ammoniaca nel succo d'arancia, e aggiungete tutti i liquidi compreso il liquore. Amalgamare bene fino ad avere un composto omogeneo. Se l'impasto risultasse troppo duro aggiungere un altro pochino d'acqua. Far riposare l'impasto per una mezz'oretta in frigo, avvolto da pellicola trasparente. Preriscaldare il forno a 170° Stendere il composto all'altezza di circa 1 centimetro e ritagliare a rombi, con un coltello o con l'apposito coppapasta. Riporre su una teglia ricoperta di carta forno e infornare per 15 minuti circa. Sfornare e far raffreddare completamente. Nel frattempo sciogliere il

cioccolato fondente, dopo averlo tagliuzzato, al microonde o a "bagnomaria". Immergere completamente i biscotti nel cioccolato, adagiandoli prima dal lato alto e poi girandoli per glassare bene anche la base. Riporli su un foglio di carta forno e farli asciugare. Conservati in un contenitore ermetico durano tutte le feste di Natale e restano morbidi.

