



C. C. NAPOLI
mercoledì, 25 settembre 2019

C. C. NAPOLI

25/09/2019	Il Roma Pagina 37	<i>LAURA CAICO</i>	3
<hr/>			
25/09/2019	Il Secolo XIX (ed. Savona) Pagina 34		5
<hr/>			
25/09/2019	Il Secolo XIX (ed. La Spezia) Pagina 31		6
<hr/>			
25/09/2019	Il Roma Pagina 37		7
<hr/>			
25/09/2019	Corriere del Mezzogiorno Pagina 19		8
<hr/>			
25/09/2019	Il Mattino Pagina 21		9
<hr/>			
25/09/2019	Il Roma Pagina 38-39		10
<hr/>			

Il Roma

C. C. NAPOLI

L' EVENTO Applauditi protagonisti i maestri inseriti ai vertici delle classifiche "Tre Spicchi" e "Tre Rotelle"

"Guida delle Pizzerie d' Italia", i vincitori

LAURA CAICO

Un connubio riuscito. Pizza e vino raggiungono il top se si abbinano le eccellenze di entrambi i settori, com' è accaduto nel corso dell' evento a due tempi promosso al Circolo Canottieri dal "Gambero Rosso" e coordinato da Serena Maggiulli in occasione della presentazione della "Guida delle Pizzerie d' Italia" del 2020; al mattino si è svolta l' affollatissima premiazione dei pizzaioli insigniti dei "Tre Spicchi" e delle "Tre Rotelle" nell' edizione 2020 della "Guida Pizzerie d' Italia", mentre la sera ha visto lo svolgersi della degustazione di olii d' autore, salumi Rovagnati e una selezione delle migliori pizze al taglio e al piatto italiane abbinata con le etichette Falanghina del Sannio. All' opera i maestri pizzaioli inseriti ai vertici della classifica "Tre Spicchi" e delle "Tre Rotelle" della "Guida delle Pizzerie d' Italia" 2020 del "Gambero Rosso" che hanno saputo catturare l' attenzione del pubblico di gourmet ed intenditori, conquistandone il palato: sotto i terrazzamenti ecco all' opera molti pizzaioli che usano prodotti del territorio come i carciofi, i fichi cilentani e la ricotta o altri elementi innovativi tra cui il radicchio, le noci, il crudo di tonno, esperimenti riusciti che hanno riscosso il gradimento della folla di intervenuti. L' arte bianca furoreggia a livello planetario e il pizzaiolo - non più semiconosciuto artigiano ma star di massicce campagne mediatiche - diventa sempre più attento agli impasti, alla ricerca sensoriale, alla chimica della lievitazione per offrire ai suoi clienti il top della sua categoria e sfornare pizze degne del titolo di Patrimonio dell' Umanità dell' Unesco. Calici di vini Falanghina, prodotti dalle aziende aderenti al Consorzio "Falanghina del Sannio" - che raduna le migliori uve sannite, dando lustro al territorio recentemente dichiarato "Città Europea del Vino" dalla rete europea Recevin - hanno accompagnato gli assaggi di pizze saporite e innovative che hanno aggiunto nuove proposte al già sterminato arco di ingredienti per la farcitura del piatto più amato del mondo. Altra "chicca", la presenza al Circolo Canottieri delle case produttrici di olii di altissima qualità come il frantoio pugliese Paparella dal 1891 che utilizza la Monocultivar Coratina orgoglio del territorio, il frantoio Madreterra di Edoardo Giudiceandrea a Calopezzati in Calabria (che produce olii di categoria superiore estratti a freddo denominati Ugo, Mimmo, Cristina), Koinè Azienda Agricola di Benedetta Cipriano a Piedimonte Matese e Muraglia che propone oli fruttati intensi, i denocciolati, i fruttati medi e lo strepitoso olio affumicato Fumo dall' intenso aroma e particolarissimo sapore: un plauso anche all' azienda Ulidea che produce il Black Olive Dust, polvere di olive al naturale già richiestissima negli States e nei ristoranti stellati. Una piacevole atmosfera ha regnato sulle eleganti terrazze del Circolo Canottieri, mentre soci ed atleti completavano i loro allenamenti all' aperto e in piscina: una leggera brezza marina ha mitigato il clima reso più caldo dal l' intensa attività dei forni, collocati vicini fra loro per dar modo agli intervenuti di compiere un percorso organolettico, degustando nei bicchierini o su fette di pane casereccio gli olii extra vergini, assaggiando tranci fumanti di pizza e assaporando le novità dell' azienda Rovagnati che ha presentato, oltre al suo celeberrimo cotto Gran Biscotto, il prosciutto cotto con il tartufo e il prosciutto crudo di Milano dal piacevole retrogusto. Il prestigioso sodalizio diretto dal presidente Achille Ventura, campione di motonautica, ha così aggiunto un' altra freccia al suo arco, ospitando l' importante manifestazione che ha visto assurgere agli allori della "Guida" le pizzerie Nicolò Manneschi ad Arezzo, la Pizzeria Sancho a Fiumicino, 4A di Guglielmo Vuolo a Napoli, Ammaccamm Pozzuoli (Napoli), Da Attilio alla Pignasecca a Napoli, Berberè Castel Maggiore



Mago Marvin: magia con eleganza...

Il Mago Marvin è un personaggio che ha fatto parlare di sé in questi giorni. È un mago che si è esibito in una performance di magia con eleganza. Il suo spettacolo si è svolto in un ambiente raffinato e ha attirato un pubblico di appassionati. Il Mago Marvin ha dimostrato di essere un vero e proprio artista, capace di stupirci con i suoi trucchi e i suoi gesti. La sua magia è stata accompagnata da una musica di sottofondo che ha creato un'atmosfera magica. Il pubblico ha applaudito con entusiasmo ogni suo movimento. Il Mago Marvin ha lasciato un'emozione indimenticabile a tutti coloro che hanno avuto il piacere di assistere al suo spettacolo. La sua magia è stata una vera e propria opera d'arte. Il Mago Marvin ha dimostrato di essere un mago di alto livello. La sua magia è stata una vera e propria opera d'arte. Il Mago Marvin ha dimostrato di essere un mago di alto livello. La sua magia è stata una vera e propria opera d'arte.

Il Roma

C. C. NAPOLI

(Bologna), La Bracera Palermo: i Premi Speciali ai Maestri impasto sono andati a Riccardo Antoniolo 800 Bio e Salvatore Santucci Ammaccam, mentre il titolo di Pizzaiolo emergente al taglio è andato a Francesco Arnesano. Come Migliore carta dei vini il riconoscimento è stato attribuito a Enosteria Lipen e alla Pizzeria Ada, mentre tra gli Emergenti ecco premiati las Pampatti La Lanterna, Francesco Pompetti Tropical Due e Giuseppe Riontino Canneto Beach 2: per Ricerca e Innovazione i premi vanno a Tommaso Vatti La Pergola Radicondoli e Sergio Risso "Da Clara" a Messina. Il premio Pizze dell' anno va a Tartare di Fassone: Piano B di Siracusa per la Pizza a degustazione, ad Alici di Grigoris a Mestre per la Pizza all' italiana, a La nostra panzanella di Francesco Arnesano di Roma per la Pizza al taglio, a Tarte Tatin di Gianni Di Lella e Ricotta e bergamotta di Roberto D' Avanzo per la pizza dolce, mentre per il settore pizza napoletana trionfa la pizza Fiordilatte e olio aromatizzato dei Fratelli Salvo, altra eccellenza tutta "made in Naples".

Il Secolo XIX (ed. Savona)

C. C. NAPOLI

Rari, c'è il test con il Giappone per imparare le nuove regole in vista del campionato

Inizio alle ore 19 . La serie A1 parte il 5 ottobre. Trasferita con la Canottieri a Napoli. Il tecnico Angelini: «Squadra sempre più giovane» Amichevole di prestigio questa sera alla piscina "Zanelli" per la Rari di pallanuoto. Alle ore 19 la squadra allenata da Alberto Angelini sfiderà in amichevole il Giappone. La squadra asiatica - una delle nazionali emergenti del panorama pallanuotistica internazionale e che sta allestendo una formazione competitiva in vista dei Giochi olimpici di Tokyo del prossimo anno - affronterà i rinnovati biancoros si in quello che si preannuncia essere il primo vero banco di prova in vista del campionato di A1. Campionato che inizierà il 5 ottobre a Napoli contro la Canottieri. «Sarà un' ottima occasione per valutare il nostro stato di forma e anche per sperimentare le nuove regole -commenta il tecnico biancorosso, Angelini- dalla partita con i nipponici potremo avere indicazioni interessanti. Ci manca molto l' attenzione che soltanto la dimensione della partita con il risultato segnato sul tabellone può dare». A dirigere l' incontro penseranno un fischietto internazionale, il savonese Massimo Savarese, e il genovese Marco Piano. Il duo arbitrale avrà l' arduo compito di far comprendere le nuove direttive in ambito di regolamento che già sono state applicate nei recenti mondiali di Gwangju, in Corea del Sud, poi vinti dall' Italia di Sandro Campagna. Le nuove regole prevedono tra le altre la possibilità per il portiere di oltrepassare la metà vasca e partecipare all' azione d' attacco. Poi il tiro diretto dal corner. Il tiro, con possibilità di aggiustarsi il pallone e fintare dopo un fallo subito, dalla linea dei 6 metri e un gioco meno fisico, ma più improntato alla tecnica. «Quella delle nuove regole sarà una delle sfide di quest' anno, specialmente per gli elementi meno esperti della squadra - conclude Angelini - non dimentichiamo che abbiamo, complessivamente, una squadra ancora più giovane come età media rispetto a quella dell' anno passato. Acquisire quindi in fretta le malizie che il nuovo regolamento comporta, sarà molto importante». La Rari 2019/2020 verrà presentata ufficialmente sabato, sempre alla "Zanelli" (ore 17 e 30), nell' ambito di un pomeriggio biancorosso in cui si potranno conoscere i nuovi innesti del team savonese. In primis il neo capitano Valerio Rizzo, ritornato alle "origini" dopo la lunga esperienza di Brescia. - R.D.N.

SAVONA SPORT

Savona, è pronto il tridente per passare il turno di Coppa

A Zampieri, garofano, Di Liano è pronto a lanciare il neo acquisto Sfrzeslader. Il giapponese ha superato la concorrenza di Biagi con Amabile al fianco di Trovati

Rari, c'è il test con il Giappone per imparare le nuove regole in vista del campionato

Il duo arbitrale avrà l'arduo compito di far comprendere le nuove direttive in ambito di regolamento che già sono state applicate nei recenti mondiali di Gwangju, in Corea del Sud, poi vinti dall'Italia di Sandro Campagna. Le nuove regole prevedono tra le altre la possibilità per il portiere di oltrepassare la metà vasca e partecipare all'azione d'attacco. Poi il tiro diretto dal corner. Il tiro, con possibilità di aggiustarsi il pallone e fintare dopo un fallo subito, dalla linea dei 6 metri e un gioco meno fisico, ma più improntato alla tecnica.

Il Secolo XIX (ed. La Spezia)

C. C. NAPOLI

La pizza ligure più buona è alle Officine del cibo «Merito della ricerca»

La migliore pizzeria della Liguria è a Sarzana. Il suo nome è "Le Officine del cibo". Non è necessario avere (o farsi crescere) i baffi per leccarsi quando arriva la pizza a tavola, è automatico, quasi inconsapevole: basta essere nelle stanze del locale a Battifollo. La laurea -consacrazione è arrivata dalla guida del "Gambero Rosso" che nella patria della pizza a Napoli, ha premiato le eccellenze nazionali, consacrando su 700 locali selezionati del territorio "Le Officine del Cibo" migliore produttore di pizza in Regione, grazie all'ottenimento di 91 punti nella categoria "Pizza napoletana", guidata da "Pepe in grani" di Caiazzo (96) e "La filiale a L'Albereta" di Erbusco. Giacomo Devoto, titolare del locale insieme al pizzaiolo Giuseppe Messina sono stati premiati al circolo della Canottieri di Napoli dai vertici della guida, soddisfatti di avere trovato a Battifollo un' autentica eccellenza del territorio. Devoto ha trasformato dal nulla il suo locale in un autentico punto di riferimento del cibo a chilometro zero e dei prodotti di qualità, è richiestissimo dal pubblico anche per quanto riguarda i muscoli ripieni e le acciughe di Monterosso, che sa preparare come pochi. «Sono cresciuto alla scuola di maestri come Angelo Paracucchi - racconta Devoto - quando ho avviato la mia attività, ho deciso di non puntare al facile guadagno fatto di piatti di qualità modesta e pizze acchiappa turisti. Lavorando duro, almeno così mi dicono gli addetti ai lavori, ho acquisito quella tecnica e quelle conoscenze, che oggi mi consentono di firmare una cucina tutta sapori e profumi, in cui la tradizione della nostra terra è valorizzata in modo creativo e goloso». Giacomo è specializzato anche nelle crudità di mare, e seguendo la strada tracciata dal "Molino Quaglia" con l'Università della Pizza ha coinvolto nell'avventura il maestro pizzaiolo Giuseppe Messina, utilizzatore delle farine Petra del Molino Quaglia. E la sua pizza è la migliore della Liguria. -

Maggiani e Sofri, due intellettuali al servizio del dialogo
L'assessore alla Cultura Enrico Sestini la sua iniziativa «Sentiamo a Igene» e il linguaggio è il comportamento»

La pizza ligure più buona è alle Officine del cibo «Merito della ricerca»
La guida del Gambero Rosso ha premiato le eccellenze nazionali, consacrando su 700 locali selezionati del territorio "Le Officine del Cibo" migliore produttore di pizza in Regione, grazie all'ottenimento di 91 punti nella categoria "Pizza napoletana", guidata da "Pepe in grani" di Caiazzo (96) e "La filiale a L'Albereta" di Erbusco.

Tir carico di autostrada si ribalta in autostrada
Un camion di camionisti è ribaltato in un'autostrada, causando un incidente grave. I soccorsi sono in corso.



Il Roma

C. C. NAPOLI

VENERDÌ IN SCENA LO SPETTACOLO DELLA COMPAGNIA INSTABILE DEL CIRCOLO CANOTTIERI

C'è anche Napoli al "Proscenio Aggettante"

La compagnia Instabile del Circolo Canottieri Napoli, vincitrice della selezione Fi tel Campania, parteciperà venerdì alla rassegna itinerante "Proscenio Aggettante, Festival Fitel del Teatro Sociale" con "Filumena Marturano" per la regia di Peppe Sole. Lo spettacolo verrà portato in scena al teatro Verdi di Fiorenzuola alle ore 21. "Proscenio Aggettante, Festival Fitel del Teatro Sociale", rassegna itinerante tra Parma e Piacenza dal 23 al 29, giunta alla XXI edizione, si propone di coniugare l'ospitalità del territorio e la forza del teatro. In questa edizione saranno ospitate le compa gnia, selezionate nei diversi Festival regionali, provenienti da Campania, Emilia Romagna, Pie monte e Veneto. La compagnia Instabile del Circolo Canottieri Napoli, che sarà accompagnata dal presidente, Achille Ventura, è formata da: Rosaria Vinciguerra, Peppe Sole, Antonio De Pasquale, Emanuela Di Meglio, Roberta Reisino, Martina Andrea Vinciguerra, Simone Sole, Giuseppe Greco, Arturo Sanguineti, Francesco Ammirati, Carmen Costagliola, Enzo Palmieri e Lucio Rossi. Il giorno dopo le esibizioni delle varie compagnie, sabato, presso il teatro Magnani di Fidenza, si terrà la consegna dei premi Fitel 2019 assegnati dalla giuria presieduta da Paola Pitagora.

12 settembre 2019
NOTTE&GIORNO

L'EVENTO Applauditi protagonisti i maestri inseriti ai vertici delle classifiche "Tre Spicchi" e "Tre Retelle" "Guida delle Pizzerie d'Italia", i vincitori

Luca Cico
L'evento "Guida delle Pizzerie d'Italia" è stato presentato venerdì 12 settembre al Circolo Canottieri Napoli. La rassegna, giunta alla XXI edizione, si propone di coniugare l'ospitalità del territorio e la forza del teatro. In questa edizione saranno ospitate le compa gnia, selezionate nei diversi Festival regionali, provenienti da Campania, Emilia Romagna, Pie monte e Veneto. La compagnia Instabile del Circolo Canottieri Napoli, che sarà accompagnata dal presidente, Achille Ventura, è formata da: Rosaria Vinciguerra, Peppe Sole, Antonio De Pasquale, Emanuela Di Meglio, Roberta Reisino, Martina Andrea Vinciguerra, Simone Sole, Giuseppe Greco, Arturo Sanguineti, Francesco Ammirati, Carmen Costagliola, Enzo Palmieri e Lucio Rossi. Il giorno dopo le esibizioni delle varie compagnie, sabato, presso il teatro Magnani di Fidenza, si terrà la consegna dei premi Fitel 2019 assegnati dalla giuria presieduta da Paola Pitagora.



PRESENTA AL PIEMONTE Il "Gruppo Capri" a Generation Italy

Il "Gruppo Capri" a Generation Italy... Presenta al Piemonte... Il "Gruppo Capri" a Generation Italy... Presenta al Piemonte...

VENERDÌ IN SCENA LO SPETTACOLO DELLA COMPAGNIA INSTABILE DEL CIRCOLO CANOTTIERI C'è anche Napoli al "Proscenio Aggettante"

La compagnia Instabile del Circolo Canottieri Napoli, vincitrice della selezione Fi tel Campania, parteciperà venerdì alla rassegna itinerante "Proscenio Aggettante, Festival Fitel del Teatro Sociale" con "Filumena Marturano" per la regia di Peppe Sole. Lo spettacolo verrà portato in scena al teatro Verdi di Fiorenzuola alle ore 21. "Proscenio Aggettante, Festival Fitel del Teatro Sociale", rassegna itinerante tra Parma e Piacenza dal 23 al 29, giunta alla XXI edizione, si propone di coniugare l'ospitalità del territorio e la forza del teatro. In questa edizione saranno ospitate le compa gnia, selezionate nei diversi Festival regionali, provenienti da Campania, Emilia Romagna, Pie monte e Veneto. La compagnia Instabile del Circolo Canottieri Napoli, che sarà accompagnata dal presidente, Achille Ventura, è formata da: Rosaria Vinciguerra, Peppe Sole, Antonio De Pasquale, Emanuela Di Meglio, Roberta Reisino, Martina Andrea Vinciguerra, Simone Sole, Giuseppe Greco, Arturo Sanguineti, Francesco Ammirati, Carmen Costagliola, Enzo Palmieri e Lucio Rossi. Il giorno dopo le esibizioni delle varie compagnie, sabato, presso il teatro Magnani di Fidenza, si terrà la consegna dei premi Fitel 2019 assegnati dalla giuria presieduta da Paola Pitagora.



Mago Marvin: magia con eleganza...

Mago Marvin: magia con eleganza... Mago Marvin: magia con eleganza... Mago Marvin: magia con eleganza...

A Ottobre

La Scandone pronta alla Swimming League Ecco il team di Federica Pellegrini

La piscina Felice Scandone di Napoli ospiterà il 12 e 13 ottobre, la tappa italiana della International Swimming League, il nuovo circuito mondiale del nuoto con Caeleb Dressel, Adam Peaty, Katinka Hosszú, Chad Le Clos, Katie Ledecky, le sorelle Campbell, Lilly King, Sarah Sjöström, Florent Manaudou e la nostra Federica Pellegrini. Con un calendario di gare europee e americane fino alla finale di Las Vegas, la International Swimming League presenta una competizione a squadre cosmopolita e moderna con 8 franchigie. Il varo della Isl avrà luogo a Indianapolis il 5/6 ottobre e la seconda tappa sarà alla Scandone con un team capitanato da Federica Pellegrini e allenato da Matteo Giunta. La squadra di Federica Pellegrini si chiama Aqua Centurions e avrà tra le sue file molti dei migliori nuotatori italiani come Fabio Scozzoli (vicecapitano), Ilaria Bianchi, Martina Carraro, Santo Condorelli, Elena di Liddo, Silvia Di Pietro, Luca Dotto, Nicolò Martinenghi, Alessandro Miressi, Margherita Panziera, Matteo Rivolta, Simone Sabbioni e Silvia Scalia. Aqua Centurions è un team Made in Italy con l'adesione di star internazionali del calibro di Laszlo Cseh, Alba Vázquez, Kristián Goloméev, Sarah Kohler, Breno Correia e Philip Heintz.

Torna l'attacco leggero
Mertens ritrova «casa»

Riprende la corsa a Hamsik e Maradona, il Cagliari è la sua ultima preferita
Ma il rinnovo del contratto è lontano

Un solo gol subito nelle ultime tre gare. Così Ancelotti ha rivisto la fase difensiva



Il Mattino

C. C. NAPOLI

Pellegrini e altri assi alla «Scandone»

Federica Pellegrini e altri big del nuoto saranno i protagonisti della prima tappa europea della International Swimming League, il nuovo circuito mondiale del nuoto, in programma sabato 12 e domenica 13 ottobre (dalle ore 19) nella rinnovata piscina Scandone di Napoli. In un confronto a squadre - esordio il 5 e 6 ottobre a Indianapolis - la campionessa mondiale azzurra sarà alla guida del team Aqua Centurions, che schiererà anche Fabio Scozzoli, Ilaria Bianchi, Martina Carraro, Santo Condorelli, Elena Di Liddo, Silvia Di Pietro, Luca Dotto, Nicolò Martinenghi, Alessandro Miressi, Margherita Panziera, Matteo Rivolta, Simone Sabbioni e Silvia Scalia. Attesa anche per le esibizioni di Caeleb Dressel, Chad Le Cos e Cody Miller. Biglietti in vendita su Vivaticket ai prezzi di 22 e 16,50 euro. Previste una serie di iniziative collaterali, come l'incontro tra gli atleti e i giovani del Rione Sanità.



Il Roma

C. C. NAPOLI

L' EVENTO I soci del sodalizio presieduto da Giorgio Improta hanno celebrato l' anniversario con un galà

Rari Nantes, 114 anni di grandi successi

Nel lontano 1905, non troppo lontani dalla Grande Guerra, Cesare Cancelli, Gennaro Cangiullo, Ferdinando Olia, Carlo Cuninberti, Remo Bozza ed Ector Bayon fondarono un circolo ove le prime "baracche", come le definivano gli stessi soci fondatori, sorgevano a ridosso della scogliera di Santa Lucia. Bisogna aspettare il 1927 per vedere il Circolo prendere il nome di Rari Nantes e da subito divenire punto di riferimento per la pallanuoto, con la vittoria di ben 5 scudetti. Dopo alterne vicende il Circolo si è ripreso il suo posto nella storia, nel territorio e nello sport, rinnovandosi totalmente nel 2015, con un nuovo arredamento tra vecchio e moderno. Sono 114 anni del Circolo Rari Nantes, una piattaforma vip nel mare di Napoli che è riaffiorata nel cielo della mondanità notturna degli ultimi anni, tra vecchie glorie come Sante Marsili: domenica scorsa è stata una festa a trecentosessanta gradi, suggellata da uno spettacolo musicale presentato dal direttore artistico degli eventi al Circolo, Massimo Carrino, e da Yulya Mayarchuck. Sull' ampia terrazza a pelo d' acqua, compiacente tra i successi del kayak, dello sci nautico, del sale board, della pesca sportiva, tra corsi di yoga e la grande pallanuoto, gli invitati e gli amici hanno brindato assieme ad una nuova stagione di sport e di eventi dopo 114 anni di esistenza. I titoli che la società ha vinto sono ben noti, come tutto ciò che è avvenuto in epoca attuale. La storia recente, infatti, vede ancora la famiglia Marsili, Sante, Elios e Mario, protagonista al Circolo, sia per la loro presenza nelle squadre che negli anni d' oro si sono avvicendate, che per la loro competente dedizione nel formare giovani leve che oggi militano nei campionati di pallanuoto. Le parole di Giorgio Improta, presidente dal 2016, denotano attenzione e serietà a tutto ciò che costituisce il bagaglio di vita di una società sportiva importante: «Certo che la storia la facciamo ogni giorno, e ogni giorno dobbiamo approfondire il nostro impegno adattando i nostri comportamenti, le nostre idee, le nostre tradizioni al mondo che muta. Ed è sulla scia di questa consapevolezza che la mia presidenza ha lavorato, unitamente all' intero Consiglio direttivo (Cesare Biagini, Luigi Viola, Nicola Pirozzi, Fabrizio Di Girolamo). Rendere moderno, attuale, aperto e inclusivo il nostro Circolo. Questa visione ha permesso al nostro Circolo di essere un posto in cui cultura, spettacolo, sport e attività in favore del sociale hanno sostituito vecchi cliché, molte volte attribuiti ai circoli esclusivi della città. Da noi si sono esibiti artisti importanti, abbiamo svolto attività sociali e di inclusione verso minori a rischio, partecipato a progetti sportivi con varie scuole della periferia napoletana, abbiamo iniziato al nuoto e alla pallanuoto ragazzi drop out e a rischio esclusione dal sistema scolastico. Stiamo realizzando, dopo aver ottenuto le autorizzazioni previste, un impianto di piscina a mare, nelle immediate adiacenze del circolo, in cui, stagionalmente alleneremo i nostri atleti e avvieremo corsi di nuoto e pallanuoto gratuiti reclutando, attraverso la circoscrizione e la parrocchia di Santa Lucia, giovani che vivono disagio familiare ed economico. Stiamo implementando una scuola di canoa e kayak e una scuola di immersione, avvalendoci della competenza di figure internazionali del mondo sportivo». Tutto quanto raccontato sta avvenendo, ma in parte è già avvenuto grazie alla sinergia con gli sponsor che hanno sposato il progetto di rilancio avvenuto negli ultimi: Cargomar, ceo Vincenzo Minieri; Eccole srl, ceo Esmeralda Vetromile; Shucospa divisione Pvc, ceo Renato Chiara monte. Grazie anche e soprattutto

L' EVENTO I soci del sodalizio presieduto da Giorgio Improta hanno celebrato l' anniversario con un galà

Rari Nantes, 114 anni di grandi successi



Il presidente Giorgio Improta con i soci promossi al titolo di Rari Nantes. In alto: il presidente del Circolo Rari Nantes, Giorgio Improta, con i soci promossi al titolo di Rari Nantes. In basso: il presidente del Circolo Rari Nantes, Giorgio Improta, con i soci promossi al titolo di Rari Nantes.

A 'VILLA DOMI' È ANDATA IN SCENA LA FINALE REGIONALE DEL CONCORSO DI BELLEZZA ORGANIZZATA DA GENARO DREFFA

Rossella Manzi è "La bella d'Italia" per la Campania



Rossella Manzi è "La bella d'Italia" per la Campania. In alto: il presidente del Circolo Rari Nantes, Giorgio Improta, con i soci promossi al titolo di Rari Nantes. In basso: il presidente del Circolo Rari Nantes, Giorgio Improta, con i soci promossi al titolo di Rari Nantes.

Il Roma

C. C. NAPOLI

all' intero corpo sociale, che in virtù di questo profondo rinnovamento è quasi raddoppiato: «A tal proposito - prosegue Improta - dopo 114 anni, il nostro circolo può vantare tra le proprie fila già 5 donne che si sono associate, e tante altre si stanno candidando per diventarlo. Una vera e propria rivoluzione che al 114° anno di età al circolo sta diventando, quella che durante i festeggiamenti di domenica scorsa ho definito "Rifondazione"». Tra i numerosi presenti al galà di domenica l' ammiraglio Vella, nuovo comandante della Capitaneria di Porto di Napoli, in rappresentanza del sindaco, l' assessore allo Sport Ciro Borriello, la delegata al mare Daniela Villani; i presidenti dei Circoli nautici più importanti della città, tra cui Roberto Mottola, Vincenzo Semeraro, Achille Ventura, Raffaele Pellella, Fabrizio Cattaneo; il presidente della Municipalità Chiaia Francesco De Giovanni; il vicepresidente della Fin nazionale Francesco Postiglione; il presidente della Fin regionale Paolo Trapanese; Sergio Avallone, vicepresidente Coni campano e presidente regionale Fick; la pluricampionessa del mondo di apnea Maria Felicia Carraturo, già madrina delle Universiadi e prossima candidata per l' ingresso nella compagine sociale del Circolo. Con la direzione artistica di Massimo Carrino, che ha presentato la serata insieme a Yulya Mayar chuck, si sono esibiti Anna Ca passo, Rosaria De Cicco, Ettore Massa e il Coro della Città di Napoli diretto dal maestro Carlo Morelli. dente Mattarella, il quale però anche a cose fatte ha continuato a tenere un rigoroso riserbo, come larga parte del mondo dell' informazione. Poiché una scissione di tal peso non poteva maturare dalla sera alla mattina ma è stata a lungo meditata, è naturale oggi che si affollino tantissimi interrogativi sui suoi "tempi ritardati" e sospetti. Difatti se fosse scoppiata nei giorni delle consultazioni, avrebbe fatto saltare ogni ipotesi di governo e, di conseguenza, portato, al voto anticipato. È mai possibile, concepibile che, nel corso di numerose consultazioni del Colle, in cui sono state ascoltate anche le "statue parlanti", nessun avesse notizia di una scissione, data per certa? Neanche la cosiddetta diplomazia quirinalizia, sempre così vigile e anticip atrice di succose "primizie e tardi zie" nel corso di questi anni? Un mistero da far discutere sulla vulnerabilità delle nostre istituzioni, soprattutto su certi passaggi cruciali. Berlusconi, da premier di un grande Paese, fu spiato anche nella tavernetta di casa, ad Arcore, per svelarne desideri e voglie. Come mai oggi per cose molto più importanti, ad esempio una "scissione" di partito, hanno tutti tenuta la bocca chiusa, nessuno sapeva, mentre si sarebbe dovuta sapere per tempo anche per fare scelte coraggiose e non da ignavi?