

CITTA' COMUNE

la rivista dell'Amministrazione comunale di Napoli



COMUNE DI NAPOLI

n. 47 - giugno 2021



"Il Castello dei 5 sensi"

anteprima di "Estate a Napoli 2021"

n. 47 gli argomenti

"Il Castello dei 5 sensi".....	pag. 3
Programma eventi de	
"Il Castello dei 5 sensi".....	pag. 4
L'Acquario, che passione	pag.16
"Sano, Giusto e con Gusto"	
Un progetto per una sana	
e sostenibile alimentazione....	pag.18
I vincitori del campionato	
di ricette sane e gustose	
e le loro proposte.....	pag.21
"Cristallini 73"	
una palestra contro il degrado	pag.24

LE NEWS DAL CONSIGLIO E DALLA GIUNTA

Attivata l'app per prenotare	
l'ingresso alla spiaggia libera	
"delle Monache".....	pag.27
Un murale di Jorit	
a Nino D'Angelo.....	pag.27
Intitolazione scale di via Pontecorvo	
a Fabrizia Ramondino.....	pag.27
Pulizia straordinaria per otto	
Fontane storiche di Napoli.....	pag.28
Un progetto per le scuole	
dopo la pandemia.....	pag.28
Giugno giovani 2021:	
make the future.....	pag.29
Riapre il Parco Sommerso	
di Gaiola e l'area	
di balneazione pubblica.....	pag.30
Attivata l'area pedonale	
"Istmo di Nisida".....	pag.30

“Il Castello dei 5 sensi”

anteprima “Estate a Napoli 2021”

di **Salvatore Santagata**

La magica location di **Castel dell'Ovo** ha dato il via all'edizione 2021 di **“Estate a Napoli”**. Già dallo scorso 20 giugno sono iniziati i tantissimi eventi che si svolgeranno sulle terrazze e nella storica Sala Italia di uno dei luoghi simbolo della città partenopea. Il titolo scelto per la manifestazione è **“Il castello dei 5 sensi”**, e non a caso, perché tutti i sensi verranno coinvolti attraverso gli eventi che prevedono reading, performance teatrali, momenti musicali, laboratori per l'infanzia, visite teatralizzate e tanto altro ancora.

La programmazione prevista proseguirà ogni sera fino alla fine di luglio.

Le dichiarazione di **Annamaria Plamieri**, assessore all'Istruzione, alla Cultura e al Turismo del Comune di Napoli *«Ho ricevuto le deleghe alla Cultura e al Turismo nel pieno delle restrizioni anti Covid ma da subito ho avuto chiaro l'obiettivo: appena possibile tornare a fare cultura, all'aperto, in spazi diversi, in sicurezza ma in presenza affinché la socialità ritrovata aiutasse noi tutti a uscire dalla chiusura che spesso è diventata anche chiusura emotiva. Non a caso il titolo della manifestazione è il “Castello dei 5 sensi”, un piccolo inno al risveglio che auguro a tutti noi. Questo programma è un primo passo di un'Estate a Napoli che sveleremo di volta in volta e che sarà in più luoghi contemplando tutti i generi artistici e tutti i target di riferimento»*.



PROGRAMMA EVENTI

"Il Castello dei 5 sensi"

20/6 ore 20

Terrazza dei cannoni

I concerti dell'accademia - Il canto sublime

Viaggio intorno a Farinelli

Angela Luglio soprano, **Marina Esposito** Mezzosoprano

Ensemble barocco Accademia reale

Direttore **Giovanni Borrelli**

a cura di: Associazione culturale Accademia reale e Festival barocco napoletano

info: 3384062898 mail: accademiareale@gmail.com

costo: € 15, ridotto € 10

22/6 dalle 9.30 alle 13

Laboratori per bambini

Passeggiate nel castello ed attività laboratoriali per bambini dai 7 anni

a cura di: Arteteca at work

3396169889 - 3201922218 mail: artetecaatwork@gmail.com

costo: € 15 + € 5 quota associativa

ore 19

Terrazza dei Cannoni

Napoletane. Canzoni, poesie, macchiette

Marisa Carluccio, Michele Sibilio, Tommaso Maione, Cinzia Carluccio

a cura di: Associazione Culturale Rama

info: 3387222542 mail: marisacarluccio@libero.it

costo: € 10

24/06 ore 20

Terrazza dei cannoni

Magie al Castello - spettacolo di magie ed illusionismo

a cura di: Ring 108

info: 3316916005 mail: info@ring108.org

Costo: € 12, ridotto € 8, omaggio per persone con disagio

ore 20

Sala Italia

Musica da camera. Ensemble Cameristico Napoletano

a cura di Associazione Hygge

info: 3393528332 mail: fabianopappalardo@gmail.com

costo: € 10

25/06 ore 19

Terrazza dei Cannoni

Napoletane. Canzoni, poesie, macchiette

Marisa Carluccio, Michele Sibilio, Tommaso Maione, Cinzia Carluccio

a cura di: Associazione Culturale Rama

info: 3387222542 mail: marisacarluccio@libero.it

costo: € 10

26/06 ore 20

Sala Italia

Gran varietà

a cura di Associazione Primavera

info: 3933137982 mail: assoprimavera@libero.it

ingresso € 12

ore 20

Terrazza dei Cannoni

MagicaMenteil mare

Il vecchio e il mare di H. Hemingway con **Paolo Cresta** e **Carlo Lomanto**

a cura di: Teatro Il pozzo e il pendolo

info: 0815422088 - 3473607913 mail: info@ilpozzoeilpendolo.it

prevendita online su www.ilpozzoeilpendolo.it

Costo: € 16 intero - € 12 ridotto

27/06 ore 20

Sala Italia

Gran varietà

a cura di Associazione primavera

info: 3933137982 mail: assoprimavera@libero.it

ingresso € 12

ore 20

Terrazza dei cannoni

MagicaMenteil mare

Tu, mio di **E. De Luca**

con **Nico Ciliberti** e **Giacinto Piraccio**

a cura di: Teatro Il Pozzo e il Pendolo

info: 0815422088 - 3473607913 mail: info@ilpozzoeilpendolo.it

prevendita online su www.ilpozzoeilpendolo.it

Costo: € 16 intero - € 12 ridotto

29/06 dalle 9.30 alle 13

Laboratori per bambini

Passeggiate nel castello ed attività laboratoriali per bambini dai 7 anni

a cura di: Arteteca at work

Info: 3396169889 - 3201922218

mail: artetecaatwork@gmail.com

costo: € 15 + € 5 quota associativa

ore 20

Sala italia

'E femmene nun se toccano

Musica, canto e teatro

a cura del M° **Renato Di Meo**

info: 3337471730 - 3392849188 mail: info@agoraarte.it

Costo: € 10

30/06 ore 20

Terrazza dei Cannoni

Neapolitan love song di **Luca Sorrento**

a cura di: P&partners
info: 3394747177 mail: lucasorrentofficial@gmail.com
Ingresso gratuito

1/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

I concerti dell'accademia Luca Luciano in concert

Luca Luciano clarinetto, **Ivano Leva** pianoforte

a cura di: Associazione culturale Accademia reale e Festival barocco napoletano

info: cell. 3384062898 mail: accademiareale@gmail.com

costo: € 15, ridotto € 10

2/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

Aspettando Napoli in...varietà

a cura di: Aps insolitaguida Napoli e teatro lazzari felici

info: cell 3389652288 mail: info@lazzarifelici.it

costo: € 12

03/07 ore 20

Terrazze dei Cannoni

'E femmene nun se toccano

Musica, canto e teatro

a cura di Agorà Arte

info: 3337471730 - 3392849188 mail: info@agoraarte.it

Costo: € 10

ore 18 e ore 19.30

Sala Italia

Gazela, la zia akima e lo spirito della saggezza

Regia e coreografia **Flavia Bucciero**

Danzatrici **Leila Ghiabi** e **Elisa Pains**

a cura di: Con.cor.d.a. / movimento in actor

info: 3293907309 movimentoinactor.promozione@gmail.com

Costo: € 6; ridotto € 5 fino a 12 anni

04/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

Enrico V | William Shakspeare

a cura di: Associazione il Demiurgo

info: 3662080108 mail: info.demiurgo@gmail.com

Costo: € 12

ore 18 e ore 19.30

Sala Italia

Gazela, la zia Akima e lo spirito della saggezza

Regia e coreografia **Flavia Bucciero**

Danzatrici **Leila Ghiabi** e **Elisa Paini**

a cura di: Con.cor.d.a. / movimento in actor

info: 3293907309 movimentoinactor.promozione@gmail.com

Costo: € 6; ridotto € 5 fino a 12 anni

dalle 9.30 alle 13

Laboratori per bambini

Passeggiate nel castello ed attività laboratoriali per bambini dai 7 anni

a cura di: Arteteca at work

Info: 3396169889 - 3201922218

mail: artetecaatwork@gmail.com

costo: € 15 + € 5 quota associativa

ore 19 e ore 20.30

Sala Italia

Work

Performance teatrale con installazione del robot Kuka KR 20 R 3100

Testo e regia di **Carlo Galati**

Attrice **Valentina Fusaro**

a cura di: Scena mobile

info 3272297567 mail: scenamobile@libero.it

costo: € 12

ore 20

Terrazza dei Cannoni

Nu'tracks Castel dell'Ovo

a cura di: Nu'tracks

info: 3292752620 mail: info@nutracks.it

costo: € 12

07/07 ore 19 e ore 20.30

Sala Italia

Work

Performance teatrale con installazione del robot Kuka KR 20 R 3100

Testo e regia di **Carlo Galati**

Attrice **Valentina Fusaro**

a cura di: Scena mobile

info 3272297567 mail: scenamobile@libero.it

costo: € 12

08/07 ore 19 e ore 20.30

Sala Italia

Work

Performance teatrale con installazione del robot Kuka KR 20 R 3100

Testo e regia di **Carlo Galati**

Attrice **Valentina Fusaro**

a cura di: Scena mobile

info 3272297567 mail: scenamobile@libero.it

costo: € 12

09/07 ore 19 e ore 20.30

Sala Italia

Work

Performance teatrale con installazione del robot Kuka KR 20 R 3100

Testo e regia di **Carlo Galati**

Attrice **Valentina Fusaro**

a cura di: Scena mobile

info 3272297567 mail: scenamobile@libero.it

costo: € 12

ore 20

Terrazza dei Cannoni

Nu'tracks Castel dell'Ovo

a cura di: Nu'tracks

info: 3292752620 mail: info@nutracks.it

costo: € 12

10/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

Lascia canta'

concerto di musica della **nuova band dei Tara Verde**

a cura di: Gruppo archeologico Kyme

info: A3343329500 mail: gakyme@libero.it

costo: € 15

ore 19 e ore 20.30

Sala Italia

Work

Performance teatrale con installazione del robot Kuka KR 20 R 3100

Testo e regia di **Carlo Galati**

Attrice **Valentina Fusaro**

a cura di: Scena mobile

info: 3272297567 mail: scenamobile@libero.it

costo: € 12

11/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

I concerti dell'accademia

Collo to Cello in "Cello tribute"

Violencellisti: **Francesco Scalzo** e **Raffaele Sorrentino**

a cura di: Associazione culturale Accademia reale e Festival barocco napoletano

info: 3392869085 mail: scalzone@libero.it

costo: € 15, ridotto € 10

ore 19 e ore 20.30

Sala Italia

Work

Performance teatrale con installazione del robot Kuka KR 20 R 3100

Testo e regia di **Carlo Galati**

Attrice **Valentina Fusaro**

a cura di: Scena mobile

info 3272297567 mail: scenamobile@libero.it

costo: € 12

13/07 dalle 9.30 alle 13

Laboratori per bambini

Passeggiate nel castello ed attività laboratoriali per bambini dai 7 anni

a cura di: Arteteca at work

Info: 3396169889 - 3201922218

mail: artetecaatwork@gmail.com

costo: € 15 + € 5 quota associativa

ore 20

Sala Italia

Domani è un altro giorno

a cura di: Associazione Napoli Antica

info: 3339496000 mail: palmieripatrizia451@gmail.com

costo: € 10

14/07 ore 20

Sala Italia

Domani è un altro giorno

a cura di: Associazione Napoli Antica

info: 3339496000 mail: palmieripatrizia451@gmail.com

costo: € 10

15/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

I concerti dell'accademia - V'adoro pupille

Erin Wakerman soprano

Ensemble barocco Accademia reale

Direttore **Giovanni Borrelli**

a cura di: Associazione culturale Accademia reale e Festival barocco napoletano

info: 33884062898 mail: accademiareale@gmail.com

costo: € 15, ridotto € 10

ore 20

Sala Italia

Domani è un altro giorno

a cura di: Associazione Napoli antica

info:3339496000 mail: palmieripatrizia451@gmail.com

costo: € 10

16/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

Lascia canta'

concerto di musica della **nuova band dei Tara Verde**

a cura di: Gruppo archeologico Kyme

info: 3343329500 mail: gakyme@libero.it

costo: € 15

ore 20

Sala Italia

Domani è un altro giorno

a cura di: Associazione Napoli antica

info: 3339496000 mail: palmieripatrizia451@gmail.com

costo: € 10

17/07 ore 20

Sala Italia

Domani è un altro giorno

a cura di: Associazione Napoli antica

info: 3339496000 mail: palmieripatrizia451@gmail.com

costo: € 10

18/07 ore 20.15

Terrazze dei cannoni

Cenerentola è nata a Napule

Voce **Rosa Chiodo**, musicisti **Emidio Ausiello, Franco Poinzo, Lorenzo Maffia, Davide Frezza, Roberto De Rosa**, Direzione artistica **Pippo Seno**

a cura di: Dream group

info: 3470642800 mail: info@rosachiodo.it

costo: € 15

ore 20

Sala Italia

Musica da camera con Triade

a cura di Associazione Hygge

info: 3393528332 mail: fabianopappalardo@gmail.com

costo: € 10

20/07 dalle 9.30 alle 13

Laboratori per bambini

Passeggiate nel castello ed attività laboratoriali per bambini dai 7 anni

a cura di: Arteteca at work

Info: 3396169889 - 3201922218

mail: artetecaatwork@gmail.com

costo: € 15 + € 5 quota associativa

ore 20

Terrazza del Cannoni

Magie al castello - spettacolo di magie ed illusionismo

a cura di: Ring 108

info: 3316916005 mail: info@ring108.org

Costo: € 12, ridotto € 8 nelle fasce serali.

Pomeriggio e mattina € 6, omaggio per persone con disagio

21/07 ore 20

Sala Italia

Danza e musica espressione dell'amore nel tempo

a cura di: Associazione passi & note
Musica del repertorio classico napoletano con balli rinascimentali
info: 3755552696 mail: brunodimartino@libero.it
ingresso gratuito

23/07 ore 20.30

Sala Italia

Antonio e Michele e Simone Schettino recital

A cura di: Farsalia srl

info: 3394277895 mail: lab@komikamente.com

Costo: € 15

24/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

Coriolano William Shakespeare

a cura di: Feir eventi

info: 3297970065 mail: info.feir@gmail.com

Costo: € 10

ore 20.30

Sala Italia

Antonio e Michele e Simone Schettino recital

A cura di: Farsalia srl

info: 3394277895 mail: lab@komikamente.com

Costo: € 15

25/07 ore 20

Terrazza dei Cannoni

Napoles...Mi vida

a cura di: Associazione Adel

info: 3333497857 mail: alessiamoio83@gmail.com

Costo: € 15

ore 20.30

Sala Italia

Antonio e Michele e Simone Schettino recital

A cura di: Farsalia srl

info: 3394277895 mail: lab@komikamente.com

Costo: € 15

28/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

La Divina Commedia in volgare... ma non troppo

performance lettura recitata della Divina Commedia

a cura di Associazione eventi 2000

info:330341009 - 3334302296 mail: eventi2000@libero.it

Costo: € 15

29/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

A spasso col cantastorie

performance lettura divina commedia

a cura di: Associazione eventi 2000

info: 330341009 - 3334302296 mail: eventi2000@libero.it

Costo: € 15

30/07 ore 20

Terrazze dei Cannoni

Aspettando napoli in..CANTATA

a cura di: Aps insolitaguida napoli e teatro lazzari felici

info: 3389652288 mail: info@lazzarifelici.it

costo: € 12

31/07 ore 20

Terrazza dei cannoni

Festival della resistenza civile

a cura di: Resistenza Civile

info: 3384395705 mail: info@resistenzacivile.it

ingresso libero

Sala Italia

Canta napoli.....Napoli a spasso

a cura di: Canta Napoli

Info: 3388505556 mail: info@mickysepalone.com

costo: € 10

L'Acquario, che passione !!

di **Luigi Panico** - Direttore del periodico locale "La Voce di Pianura"

E' stato inaugurato lo scorso 8 Giugno c.a. il ristrutturato Acquario di Napoli, all'interno della Stazione zoologica **Anton Dohrn**. Sono intervenuti, tra gli altri, alla cerimonia, il presidente della Camera **Roberto Fico**, il presidente della Regione Campania **Vincenzo De Luca**, il sindaco di Napoli **Luigi de Magistris** e l'Assessore comunale **Alessandra Clemente**.

Il sindaco ha evidenziato l'importanza della sinergia istituzionale tra Comune, Governo e Stazione Anton Dohrn che ha consentito – ha affermato il primo cittadino – la riapertura dell'acquario più antico del mondo e la città si candida, anche grazie ad esso, ad essere capitale della biodiversità.

Non è un caso che il giorno scelto per la riapertura sia stato proprio l'8 giugno che, infatti, coincide con la Giornata Mondiale degli Oceani.

La struttura rappresenta senza dubbio un qualcosa di enormemente importante non soltanto per la città di Napoli, sia dal punto di vista storico, sia da quello scientifico.

La promessa di **Roberto Danovaro**, presidente della Stazione Anton Dohrn: *«da oggi e fino a Natale, l'acquario sarà implementato con nuove vasche e nuovi esemplari»*.

In occasione dell'inaugurazione, l'11 Giugno, giorno ufficiale di riapertura al pubblico, ci sono stati ben 400 visitatori che si sono prenotati e che hanno potuto visitare l'Acquario in maniera gratuita; dal successivo sabato è partito poi l'accesso attraverso l'acquisto dei ticket.

Ritornando al ragionamento sull'importanza dell'Acquario di Villa Comunale, c'è da dire che sin dalla sua nascita, esso è stato **dedicato alla esposizione della flora e della fauna del Mediterraneo**, ovviamente con particolare riferimento alle biodiversità del Golfo di Napoli.

Fondato nel lontano 1872 dal naturalista e zoologo Anton Dohrn da cui ha preso il nome, l'Acquario di Napoli venne aperto al

pubblico due anni dopo. Da allora, la sua mission funzionale si è esplicata su tre direttrici funzionali e cioè: 1) l'osservazione diretta del mare; 2) la divulgazione scientifica ; 3) il finanziamento della ricerca.

Anton Dohrn, come si racconta negli annali, trasse la sua fortunata ispirazione per la realizzazione della sua "opera", dalla visita che fece ad un acquario di Berlino aperta al pubblico. Per la sua Stazione zoologica, pensò dunque di utilizzare il ricavato dei biglietti per sostenere economicamente la ricerca e, contestualmente, promuoverla in maniera massiva e capillare. L'Acquario di Napoli ha preservato nel corso del tempo la sua conformazione originaria, con la struttura posizionata al piano terra e collegata al mare attraverso un canale sotterraneo ideato dall'inglese **William Alford Lloyd**, già progettista degli acquari di Londra ed Amburgo.



"Sano, Giusto e con Gusto"

Un progetto per una sana e sostenibile alimentazione

di *Salvatore Santagata*

Il cibo è cultura. È la rappresentazione simbolica di una identità. E la sua spettacolarizzazione, attraverso manifestazioni enogastronomiche, rende la cifra esatta dell'orgoglio di un popolo. Tale importanza non è scevra da contraltari che invitano ad avere un'attenta valutazione in merito all'educazione alimentare in termini di bontà, di originalità, ecosostenibilità e di antispreco. Tra le istituzioni che, su basi scientifiche, promuovono progetti volti al miglioramento dello stato di salute e alla prevenzione delle patologie cardiovascolari e oncologiche ritroviamo l'**Istituto Oncologico Romagnolo** (IOR), un'organizzazione *no profit* che svolge la propria attività grazie all'impegno costante di volontari, professionisti della salute, quali ricercatori e divulgatori scientifici. Grazie all'IOR, con la collaborazione di più di 100 dietisti nutrizionisti dell'ASAND (Associazione Scientifica dell'Alimentazione, Nutrizione e Dietetica dei Dietisti italiani), il patrocinio del *Comune di Napoli*, dell'*Ordine dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione*, "Federazione nazionale" e "Ordine NA-AV-CE-BN", è nato il progetto nazionale denominato "**Sano, Giusto e con Gusto**", oggi alla sua seconda edizione, che ha come scopo il pre-



**istituto
oncologico
romagnolo**

**vicino a chi soffre,
insieme a chi cura**

ciso obiettivo di promuovere le basi della sana alimentazione e della sostenibilità ambientale e di incoraggiare l'attività fisica tra i bambini e gli adolescenti.

Alla base del progetto un intervento di tipo innovativo: professionisti della salute, in questo caso dietisti nutrizionisti, divulgano le informazioni sulla sana e sostenibile alimentazione attraverso l'utilizzo del sito www.sanogiustocongusto.it e dei *social media* dedicati, oltre che ad essere presenti nelle scuole a supporto degli insegnanti e delle famiglie.

Tra i responsabili dello studio scientifico alla base del progetto vi è la dottoressa **Francesca Poggianti**, che lavora da oltre venti anni per l'educazione alimentare dei bambini nella regione Campania ed ha contribuito a diverse pubblicazioni scientifiche inerenti l'età pediatrica.

Di pari passo con il progetto *"Sano, Giusto e con Gusto"* è nato Il concorso *"Il supercampionato di ricette sane e gustose"*, ideato per stimolare i bambini ad assaggiare ciò che loro stessi preparano insieme al genitore o alla famiglia, la dottoressa Poggianti ce ne spiega le finalità: *«il concorso rappresenta un modo per invogliare i genitori a preparare insieme ai loro bambini un "piatto sano", i piccoli saranno stimolati ad assaggiare la pietanza che li ha resi protagonisti. Uno studio scientifico ha dimostrato che l'esperienza ripetuta all'assaggio, aumenta la preferenza gustativa dei bambini. Il concorso è la parte conclusiva di un percorso educativo effettuato attraverso i canali social (sito web, facebook, instagram) che secondo alcune ricerche hanno dimostrato l'efficacia degli interventi sulla salute. Secondo le mie aspettative, con questa metodologia, riavvicineremo intere famiglie alla Dieta Mediterranea»*.

Quest'anno grande orgoglio per la Campania che si aggiudica i primi due posti nella classifica del concorso. In diretta *online*, lo scorso 4 giugno, la premiazione dei vincitori sulla pagina facebook dell'Istituto Oncologico Romagnolo.

Al primo posto la ricetta *Benessere e Fantasia* di **Fabio** ed **Emanuele Ciliberti**, che hanno realizzato un dolce equilibrato ed originale, con farina integrale, frutta e verdura.

Subito dopo, la ricetta *Arcobaleno di involtini e mix di verdure* di

Mattia Perucatti per l'utilizzo di prodotti locali e per l'equilibrio fra i nutrienti.

I vincitori del primo e secondo posto sono della scuola **Giuseppe Maria Cante** di Giugliano in Campania.

Terzo posto per **La Coppa del Re** della classe Prima dell' **I.C. Vittorio Veneto 2° A. Manzoni** (Veneto) per la realizzazione dello yogurt con utilizzo di cereali integrali, frutta secca e semi, del miele e dell'uvetta prodotto tipico locale.

A completamento della manifestazione, premiate, per la realizzazione del miglior video, le classi III e V dell' **I.C. Isabella Morra di Valsinni** (Basilicata) che hanno cantato la sigla originale di "Sano, giusto e con gusto" realizzata da **Rosa Cipriano**, esperta in educazione motoria, e ballato come da programma previsto nel **Cantaballo®** di Rosa Cipriano, che è il primo programma didattico di esercizi motori cantati e ballati per bambini che permette ai bambini di allenarsi su diverse aree gesto-motorie.

Alla fine delle premiazioni l'arrivederci alla terza edizione in programma per il prossimo settembre.

Sul sito www.sanogiustocongusto.it, già nel corso del prossimo mese di luglio, sarà possibile iscriversi alla nuova edizione.



I vincitori del campionato di ricette sane e gustose e le loro proposte

1° classificato



Fabio ed Emanuele Ciliberti



benessere e fantasia

Ingredienti 4/6 persone

Mele verdi 2 - Carote grattugiate 100gr - Zucchero di canna 300gr - Farina integrale 325gr - Latte intero 225 gr - Olio di semi 80 gr - 2 uova - Lievito in polvere per dolci 16 gr - Cannella in polvere 1 cucchiaino

Procedimento

Fase 1

Versare in un mixer farina setacciata insieme al lievito e un pizzico di sale, versare anche lo zucchero, la cannella in polvere, e il latte a filo, azionare quindi il mixer fino ad avere un composto denso e omogeneo.

Fase 2

In una ciotolina a parte separare i tuorli con gli albumi, sbattete i tuorli con sbattitore elettrico e unitelo al composto insieme alla carota grattugiata, tagliate a dadini la mela e aggiungere anch'essa al composto con l'olio a filo. Mescolate bene con una spatola per amalgamare tutti gli ingredienti, montare gli albumi a neve e quando saranno spumoso uniteli al composto.

Fase 3

A questo punto imburrare o foderare con carta da forno una tortiera e cuocere a 170 gradi per 60 minuti oppure 150 gradi per 50 min a forno ventilato. Impiattamento

In un piatto da portata inserire la torta e versare con un passino lo zucchero a velo, formare sulla torta un ventaglio con la mela e la carota tagliate a mezzaluna alternandole fra di loro. Al centro poggiare le carote tagliate a julienne.

Sensazioni all'assaggio

La fantasia dei colori salta all'occhio e si ha subito la sensazione di volerlo assaggiare, all'assaggio c'è un mix di sapori, di dolcezza e freschezza della frutta.

2° classificato



Perucatti Mattia



***arcobaleno di involtini
e mix di verdure***

Ingredienti 4/6 persone

1 cipolla rossa - 150 gr di Culatello - 3 zucchine - 600 gr di petto di pollo - Pomodorini - Basilico - Olio extravergine d'oliva e di semi - 4 asparagi - 1 Kg fiori di carciofi - 1 uovo - Sale e pepe qb - Limone

Procedimento

Preparazione Involentini

Stendere fette di pollo, farcirle con il culatello, arrotolarle su sé stesse, metterle in un contenitore e fare assestare.

Crema di primavera, mettere in un pentolino, olio e cipolla, far soffriggere, aggiungere un dito d'acqua, far cuocere per 20 minuti, far raffreddare ed immergere gli involtini tagliati finemente nella crema primavera.

Preparazione crema primavera

Cuocere in 2 pentolini diversi zucchine e carciofi, farle raffreddare, mettere il tutto in un omogeneizzatore, per ottenere un composto cremoso.

Tritare mezza cipolla, preparare una padella con olio, farla scaldare sigillare i rotolini di pollo girandole man mano dopo di che verranno sfumate con vino bianco. Inserire le cipolle tritate, farle cuocere qualche minuto, mettere un po' brodo e completare la cottura.

Preparazione contorni

Lavare e tagliare le verdure, condirle con sale e pepe e cuocerle alla griglia. Prepariamo la maionese con 1 uovo, olio di semi, sale, pepe, limone. Emulsioniamo. Cotte le verdure, le ritiriamo dall'olio, una spolverata di prezzemolo e impatiamo. In una ciotolina mettiamo la maionese che verrà al centro del piatto.

Impiattamento

Adagiare in un piatto da portata gli involtini e coprirli con la crema primavera, aggiungere foglie di basilico. Guarnire con i contorni di asparagi e cuori di carciofi.

3° classificato - Classe 1 I.C. Vittorio Veneto 2° A. Manzoni - Veneto



la coppa del re



Ingredienti

Ingredienti per lo yogurt: 1l latte fresco intero; 170g yogurt greco intero.

Ingredienti per la granola: 150g di cereali integrali in fiocchi (avena, orzo, frumento, segale, ecc.); 200g di frutta secca e semi (mandorle, nocciole, semi di girasole, semi di lino, sesamo); 80 g di uvetta; 65 g di miele; 60 g di acqua; 30 g di olio di semi girasole.

Ingredienti per la guarnizione dello yogurt: 500g fragole mondate, lavate e tagliate; cioccolato fondente 74%; nocciole tostate; mandorle.

Procedimento

Fase 1: preparare lo Yogurt

Bollire e filtrare il latte dopo che si è raffreddato completamente; stemperare lo yogurt con circa una tazza di latte, amalgamandolo fino ad ottenere una crema non troppo liquida. Mettere la crema di yogurt in una vaschetta a chiusura ermetica e versarci sopra il latte senza che si mescoli tutto. Chiudere la vaschetta e, dopo aver fatto riscaldare il forno a 30° centigradi, mettere all'interno il tutto per un minuto. Dopo un minuto spegnere il forno lasciando la lucetta accesa: lo yogurt dovrà riposare in forno per 12 ore. Passato questo tempo riporre la vaschetta in frigo per altre 8 ore.

Fase 2: preparare la granola

Tagliare grossolanamente la frutta secca, mescolarla con i semi e i fiocchi di cereali, lasciando da parte l'uvetta. In una padella versare il miele, l'olio e l'acqua. Mettere sul fuoco basso e lasciare cuocere per 5 minuti fino ad ottenere uno sciroppo ben amalgamato. Versare nella padella il mix di cereali e frutta secca, mescolare bene in modo che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati. Mescolare la granola di continuo facendola tostare per circa 15 minuti.

Poco prima di spegnere il fuoco, aggiungere l'uvetta e mescolare ancora un po'. Lasciare raffreddare completamente prima di utilizzare.

Fase 3: preparare la guarnizione della coppa

Mondate, lavate e tagliate le fragole; tritare 100g di cioccolato fondente al 74%; nocciole tostate e mandorle pelate q.b..

Fase 4: comporre la coppa del re

Alternare le fragole, lo yogurt e la granola fino al riempimento della coppa; decorare a piacere con pezzetti di cioccolato, nocciole, mandorle e fragole.

“Cristallini 73”

una palestra contro il degrado

di **Luigi Panico** - Direttore del periodico locale “La Voce di Pianura”

E' stato inaugurato il 17 Giugno scorso il complesso “Cristallini 73” che sarà la sezione giovanile delle Fiamme Oro. Erano presenti alla cerimonia il prefetto di Napoli **Marco Valentini**, il questore **Alessandro Giuliano**, il sindaco di Napoli **Luigi de Magistris**, il presidente della Fondazione di Comunità San Gennaro, **Pasquale Calemme** e gli atleti delle Fiamme oro **Christian Parlati** e **Mario Sanzullo**, qualificati alle Olimpiadi di Tokyo nelle discipline judo e nuoto in acque libere, e una rappresentanza delle sezioni giovanili di judo e pugilato.

Dopo il taglio del nastro gli atleti della Polizia, di judo e pugilato, hanno eseguito una performance nelle rispettive discipline.

La progettualità della struttura dei “Cristallini” assume particolare importanza perchè essa rientra nell’ambito più generale della rinascita del Rione Sanità , che, com’è noto versa in una situazione di degrado socio culturale e continua ad essere afflitto da gravi fatti di criminalità.

Da evidenziare che sin dal 2018 la Polizia di Stato è presente nel rione con la palestra ubicata nella basilica **Santa Maria della Sanità**. Essa costituisce un vero e proprio “presidio sociale”. Qui infatti, in maniera assolutamente gratuita, vengono impartiti corsi di pugilato per sottrarre giovani e giovanissimi al contesto di degrado presente sul territorio e a condotte prevaricanti e violente come ad esempio gli atti bullismo.

Certamente in tutto ciò l’elemento determinante è stata la sinergia tra la **Fondazione San Gennaro Onlus**, la **Questura di Napoli**, e l’**Amministrazione comunale di Napoli**: quest’ultima, appunto, ha deciso di affidare al Gruppo sportivo Fiamme Oro il primo piano della struttura.

Il sindaco de Magistris ha evidenziato, inoltre, come sia stata importante per le iniziative connesse al “Cristallini” l’intesa con

la Questura di Napoli, attualmente rappresentata dal Questore Alessandro Giuliano.

Il primo cittadino ha, altresì, aggiunto che la struttura non sarà soltanto una palestra per gli atleti e i futuri campioni ma anche un luogo di accoglienza per fasce deboli della popolazione e anziani con pochi mezzi di sostentamento.





Le News

dal

Consiglio
e dalla
Giunta



Attivata l'app per prenotare l'ingresso alla spiaggia libera "delle Monache"

Attiva dal 30 giugno l'app per prenotare l'ingresso alla spiaggia libera **"delle Monache"**.

*«Godere, gratuitamente, di una giornata al mare è un diritto e, come tale, va vissuto non solo pienamente ma anche comodamente – dichiara l'assessore alle pari opportunità, libertà civili e alla salute, **Francesca Menna** – per questo motivo abbiamo pensato di fornire un servizio di prenotazioni proprio per fare in modo che tutto possa avvenire senza affollamenti all'ingresso e attese sotto il sole, ma attraverso un sistema di prenotazione che renderà agevole la fruizione delle nostre spiagge».*

Le prenotazioni sulla pagina web del Comune di Napoli al link <https://spiaggiamonache.comune.napoli.it>

Un murale di Jorit a Nino D'Angelo

Inaugurato, alla presenza del sindaco di Napoli **Luigi de Magistris**, a San Pietro a Patierno (piazza Guarino), un murale dedicato all'artista napoletano **Nino D'Angelo**. Nata dagli abitanti di San Pietro a Patierno l'idea di rendere omaggio a uno dei suoi figli più famosi e di affidarne la realizzazione a Jorit.

*«Quando mi è stata prospettata l'idea di un murale raffigurante il volto di Nino D'Angelo ho accettato con entusiasmo – le parole di **Jorit** – lui è un'icona, un simbolo della cultura popolare di Napoli, ed è bello che un'opera di street art con il suo volto possa contribuire a riqualificare il contesto urbano del quartiere in cui è nato».*

Intitolazione scale di via Pontecorvo a Fabrizia Ramondino

Intitolate le scale di via Pontecorvo alla scrittrice **Fabrizia Ramondino**. Napoletana di nascita, dopo un lungo periodo tra Spagna, Francia e Germania rientra a Napoli dove tra insegnamento, impegno sociale e solidarietà si immerge appieno nella realtà napoletana. La sua scrittura spazia tra diversi ambiti: autobiografia, reportage, poesia, romanzo e sceneggiatura.

Presenti alla cerimonia di intitolazione, tra gli altri, il Sindaco **Luigi de Magistris**, l'Assessora **Francesca Menna**, promotrice dell'evento, l'Assessora **Alessandra Clemente**, **Livia Pizzi** figlia della scrittrice, il regista **Mario Martone**, **Fatima Mahfud** rappresentante del *fronte Polisario* e **Paola Nitido** che ha curato uno studio sul tutto il patrimonio intellettuale prodotto dalla Scrittrice. «*Fabrizia Ramondino – dichiara l'Assessore Menna – rappresenta una delle più raffinate esponenti della cultura del 900. Con il suo sguardo capace di interpretare la realtà leggendone le più sottili sfumature, ha saputo rappresentare Napoli e le sue innumerevoli contraddizioni inserendola in un quadro più ampio, come espressione concreta di un "modo di stare al mondo" dell'essere umano.*

Pulizia straordinaria per otto Fontane storiche di Napoli

Iniziati gli interventi di pulizia straordinaria sulle fontane storiche di Napoli. Prevista la rimozione della vegetazione infestante, pulitura delle superfici e rimozione delle scritte vandaliche. Le prime otto fontane interessate sono quella **dei Papiri**, **dei Leoni** e **delle Conchiglie**, – situate tutte al Molosiglio – poi la **fontana della Maruzza** a Portosalvo, la **fontana del Capone** a Egiziaca a Pizzofalcone, la **fontana di Monteoliveto**, quella di **via de Franchis** e, infine, la **fontana del Tritone** in Piazza Cavour. Gli interventi saranno realizzati grazie alla sinergia con la *Direzione Operativa Amministrativa* e il *Servizio Arredo Urbano* del Comune di Napoli, in collaborazione con la *Napoli Servizi SpA*.

Un progetto per le scuole dopo la pandemia

Incessante l'attività della *commissione Scuola* del Comune di Napoli, presieduta da **Chiara Guida**, in previsione della ripresa del prossimo anno scolastico. Al vaglio le varie proposte, messe in campo dalle diverse realtà attive in città, relative al periodo post-pandemico.

L'*Accademia Imago* ha illustrato, attraverso gli psicologi **Caterina Ventura** e **Massimo Doriani**, il progetto *"L'Arte che cura"*.

Per l'Accademia è fondamentale riavvicinare le famiglie, gli studenti e i docenti, e lo strumento individuato per costruire questa rete di supporto psicologico è l'arteterapia che, attraverso la creazione di situazione gioiose e creative, aiuta al superamento di eventuali condizioni di malessere.

“L'arte che cura” è un progetto che, grazie anche al sostegno, negli anni scorsi, dell'Amministrazione comunale, ha consentito l'organizzazione di un Festival, giunto alla sua quinta edizione. Il tema di questa edizione sarà “*Il Mare*”, previsto un calendario che prevede concorsi per progetti di arteterapia, eventi e laboratori tematici che coinvolgano anche le scuole.

Giugno giovani 2021: make the future

Giugno giovani 2021, oggi più che mai, dopo un anno segnato dall'emergenza sanitaria da Covid-19, è l'occasione per iniziare un percorso condiviso di costruzione per un futuro in cui il rispetto per l'ambiente, l'inclusività, la socialità possano coesistere nelle nostre città.

Protagonisti i giovani e le organizzazioni giovanili che, attraverso i Centri della Rete del Comune di Napoli, coinvolgeranno l'intera città.

Tante le iniziative, a partire dalla piattaforma **Rai Play** nella rubrica *Know the past, make the future*, con documentari, spunti di riflessione e di approfondimento dedicati a tutti i giovani per favorire la fruizione, sana e corretta, della dimensione digitale. Sulla pagina Facebook <https://www.facebook.com/AssessoratoGiovaniNapoli> verranno pubblicati i contributi delle organizzazioni giovanili.

Sul sito web del Comune di Napoli, in una sezione dedicata, www.comune.napoli.it/gg21 sarà pubblicato il calendario completo degli eventi, che inizieranno dalla seconda metà di giugno, e le modalità di partecipazione.

Riapre il Parco Sommerso di Gaiola e l'area di balneazione pubblica

Dopo una chiusura di oltre 6 mesi, previo accordo tra **Comune di Napoli**, **Autorità Portuale** e **Ministero dell'Ambiente**, attraverso L'Ente gestore del Parco Sommerso di Gaiola, lo scorso 5 giugno è stato riaperto il **Parco Sommerso di Gaiola** e l'area di balneazione pubblica.

Ascoltando i suggerimenti degli utenti, si è provveduto alla realizzazione di un nuovo sistema di prenotazione che permetterà l'accesso per più di due turni a settimana e delle penalità per gli utenti che disertano la prenotazione, privando l'accesso ad altri utenti.

Prima della riapertura sono stati effettuati importanti lavori che hanno interessato il muro di contenimento del terrapieno che costeggia la pedamentina di accesso al Parco e la banchina del porticciolo danneggiata dalle mareggiate.

Profonda soddisfazione dall'Assessore alle Pari Opportunità con Delega al mare, **Francesca Menna** «*Il nuovo sistema di prenotazione, che verrà anche sperimentato sulla spiaggia delle Monache, garantirà ancor più un accesso plurale e democratico ai cittadini all'insegna della sostenibilità ambientale in un luogo unico della nostra Città*».

Servizio Comunicazione e Portale Web

Attivata l'area pedonale "Istmo di Nisida"



Dopo un periodo di preesercizio, dal 16/06/2021 attivata l'area pedonale denominata "**Area Pedonale Urbana Istmo di Nisida**".

All'area pedonale potranno accedere i seguenti veicoli: residenti e dei domiciliati;

- non residenti, titolari di posto auto fuori sede stradale;
- diretti al Comando Logistica della Marina Militare, al II Reparto Tecnico di Supporto della Guardia di Finanza di Napoli Nisida, al Comando dell'Accademia Aeronautica, al Comando della Stazione dei Carabinieri e all'Istituto penale per i minorenni;
- diretti alle aree date in concessione dall'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale e adibite alla sosta dei vei-

coli, fino all'esaurimento dei posti auto disponibili all'interno di dette aree;

- delle Forze dell'Ordine, di emergenza, di soccorso e quelli in dotazione alle strutture di cui al punto 3;
- che trasportano diversamente abili con capacità di deambulazione sensibilmente ridotta, muniti di tesserino di cui al D.M.LL.PP. 1176 del 08.06.79, regolarmente rilasciato dalla competente Autorità, per consentire esclusivamente la salita e la discesa del disabile motorio;
- intestati a Società e Aziende erogatrici di pubblici servizi esclusivamente per attività da svolgersi all'interno dell'Area Pedonale;
- per il trasporto merci per servizi interni all'Area Pedonale, dalle 10 alle 12 per un tempo massimo di permanenza di 30 minuti;
- per il trasporto pubblico non di linea (taxi, NCC per il solo prelievo e l'accompagnamento degli utenti).





L'inaugurazione del murale di Jorit a Nino D'Angelo

**Pubblicazione a cura
del Servizio Comunicazione e Portale Web**

**Coordinatore di Redazione
Salvatore Santagata**

**Redazione
Domenico Iasevoli, Sirignano Maria**

**Linea Fotografica
Massimo Moffa**

**Impaginazione e progetto grafico
Salvatore Santagata, Domenico Iasevoli**

comunicazione.istituzionale@comune.napoli.it