Tennis, Pirozzi vince il torneo Uisp di Villaricca



Villaricca - Da sinistra il maestro Fit Corrado Orizzonte, i dirigenti del club Gino Gallo e Pasquale Pennacchio, insieme al gestore del circolo Biagio Leoni e ad alcuni ragazzi della scuola tennis di corso Italia.

Domenica 20 febbraio, al tennis Villaricca è andata in scena la 2 tappa dello shoot - out riservato agli Under 14: una kermesse targata UISP che permette ai giovani talenti di sfidarsi con la rapida formula dei due tie break su tre. Ben 32 le "racchette" impegnate per un'intera giornata sul "rosso" di corso Italia, in un tabellone ad eliminazione diretta. Alla fine l'ha spuntata Giacomo Pirozzi, giuglianese, ma a tutt'oggi tesserato per il Pentathlon Fratta. In finale ha sconfitto per 2 a 1 il suo amico di club, Marrocella.

Questa vittoria gli consentirà, nelle prossime tappe della fase regionale di questa competizione, di partire con un buon punteggio in classifica generale e giocarsi tutte le chances per arrivare poi alla fase nazionale dello shoot - out UISP 2000. A parte il buon livello tecnico della manifestazione, organizzata dal maestro Fit Corrado Orizzonte, è da sottolineare che l'appuntamento ha richiamato ragazzi da tutto l'hinterland nord di Napoli. In tabellone c'erano rappresentanti dell'Oasis Monteruscello, del TC 80 Qualiano - Villaricca, dell'AT Villaricca, del TC Fratta e del TC Pentathlan Fratta.

Intanto, sempre all'AT Villaricca, club presieduto dal dott. Antonio Ciccarelli, fervono, in questi giorni, i preparativi per il torneo maschile individuale Fit di 4ª categoria (ex C3 e C4) che si svolgerà dal 12 al 19 marzo prossimo. Anche in questa competizione, si prevede un grande spettacolo tecnico e agonistico.

ARTE: MOSTRA ANTOLOGICA IN OMAGGIO A BOVIO DI GIOVANNI

Si è svolta a Giugliano dal 24 febbraio al 2 marzo scorso nella ex-chiesa Concezioniste la mostra antologica intitolata «Le ragioni della pittura» in omaggio al maestro Alfredo Bovio Di Giovanni.

Ad organizzare l'appuntamento culturale è stata l'associazione "L'arco", presieduta da Mimmo Savino, in collaborazione con l'assessorato alla Cultura del Comune di Giugliano.

FUORI CONTESTO - CUCINA

Abbinamento cibo - vino: un'armonia di gusti e profumi

Le imbarcazioni partite dalla Grecia avvistarono finalmente la terra dopo un lungo viaggio. La terra era lì e lo scenario era fantastico. Un enorme monte che fumava nel bel mezzo di un golfo chiuso da isole e colline lussureggianti che degradavano dolcemente a mare. Era il 750 a. C., i naviganti non sapevano di recare con loro una pianta dalle cui bacche si ottiene ancora oggi un liquido che qualcuno avrebbe chiamato successivamente nettare degli dei. Non hanno mai saputo che a distanza di circa tremila anni, questa pianta, dopo essersi diffusa in tutto il mondo, continua ad essere coltivata con ottimi risultati dai loro discendenti nelle terre in cui essi sono sbarcati: Procida, Ischia, Cuma, nei Campi Flegrei, più tardi Megaride ed il monte Echia, in ultimo Neapolis. Dall'incontro delle viti greche con quelle autoctone di Enotria ed Aminei sono state selezionate e successivamente classificate (da Plinio e Varrone in epoca romana) la Vitis hellenica, la Aminea Gemina, la Vitis Apiana, le Uve Alopeci, l'Aminea Lanata. Il clima di queste terre, la natura vulcanica, le capacità degli agricoltori e l'opera di selezione, hanno fatto sì che il vino di queste zone sia diventato così buono da essere declamato dai maggiori poeti del tempo. C'è chi ha elogiato non solo il vino prodotto alle pendici del Vesuvio (Marziale) ma riferendosi al Falernum di Mondragone ha affermato"preferisco annusare una coppa vuota di Falerno, piuttosto che bere altro vino...". Ad ulteriore testimonianza della qualità del Falerno, sono rimaste le grida di una locandiera pompeiana, Valeria Edone, che pubblicizzava la propria locanda nel seguente modo "Oh bel soldatino, qui si beve per un asse; con due si beve meglio; con quattro ti dò il Falerno". Segno di questa cultura del vino sono i dipinti, le statuette, i busti di Dioniso-Bacco ritrovati a Pompei non solo nei santuari ma anche nei giardini interni delle dimore fatte costruire dai ricchi abitanti della città. L'ottima produzione vinicola non è rimasta confinata negli ambiti regionali. Ben presto grazie all'efficiente porto di Puteoli, sono partite navi stipate di anfore contenenti il Falerno, il Cancino, il Faustino, il Caleno. Tali anfore sono state anche utilizzate circa duemila anni dopo per ricostruire il mosaico degli intensi traffici commerciali aventi come approdo la città flegrea.

È chiaro che il vino prodotto in età classica è differente da quello lavorato ora.

A Pompei si è soliti annacquarlo, aggiungervi del miele (Atulsum ed Ambrosia) ed ancora pece o resine di derivazione greca per rendere il vino più gradevole. La ricerca continua del miglioramento della qualità ha portato nel corso dei secoli alla costituzione di quei vitigni che hanno costituito la base ampelografica da cui si sono ottenuti vini che hanno salpato per terre vicine ed assai lontane. Stiamo parlando dell'Aglianico, del Greco, del Fiano, della Falanghina, del Piedirosso, della Code di Volpe, della Biancolella. L'ottenimento di questi vitigni non è stato frutto di una storia lineare. Ai nomi su citati se ne sono aggiunti altri come ad esempio l'Asprinio (vitigno che si è diffuso nella zona di Aversa) ottenuto con molte probabilità dal Toscai ungherese ed è giunto in Campania con Andrea d'Ungheria marito non ancora maggiorenne della giovanissima (sette anni) Giovanna d'Angiò, regina di Napoli, nel 1333. Mentre di altri vini, a distanza di secoli, ne è rimasto unicamente il nome. Ad esempio il Magnaguerra ed il Fastignano. Queste vicende non hanno pregiudicato la fama dei vini campani. Si pensi all'encomio che ne ha fatto il frate Luigi Containi, rappresentante diplomatico della Serenissima repubblica di Venezia nel regno di Napoli, affermando che i vini napoletani "sono così buoni che non ve ne sono in Italia altrettanto". E in questo contesto molto merito andava conferito alla cucina napoletana, una delle più genuine, da cui deriva la ben conosciuta dieta mediterranea. Ciò dimostra che la valorizzazione dei vini avviene attraverso giusti abbinamenti. Chi vi scrive è ormai convinto che un giusto connubio eno-gastronomico sia la meta ricercata da ogni buongustaio. Riuscire ad armonizzare il gusto di una pietanza con quello di un vino, valorizza le qualità di entrambi. A mio modesto parere un piatto di tipica impronta regionale (spaghetti alle vongole veraci, mozzarella di bufala, pizza Margherita ecc.) o locale va abbinato ad un vino della stessa zona. Questa regola non solo va ottemperata per una coincidenza geografica, ma soprattutto per ricercare un affinità di profumi. Attualmente in Campania hanno ottenuto la denominazione di origine controllata 19 zone (in ordine alfabetico):Aglianico del Taburno, Aversa, Campi Flegrei, Capri, Castel S. Lorenzo, Cilento, Costa d'Amalfi, Falerno del Massico, Fiano di Avellino, Galluccio Greco di Tufo, Guardia Sanframondi, Ischia, Penisola Sorrentina, Sannio, Sant'Agata dei Goti, Solopaca, Vesuvio. In Campania il Taurasi è l'unico vino che ha ottenuto la DOCG. Questi vini sono tutti contenuti, nessuno escluso, nella carta dei vini del Ristorante Fenesta Verde - Via Marchesella 108 - Giugliano, elaborata dal suo esperto di cucina soprannominato "O'Francese" tenendo a riferimento il ricco menù. Buon abbinamento dall'esperto di cucina "O'Francese". Ristorante "Fenesta Verde" Via Marchesella,108 - Giugliano (Na) tel. 081.894.52.19 la 108 - Giugliano, elaborata dal suo esperto di cucina soprannominato "O'Francese" tenendo a riferimento il ricco menù. Buon abbinamento dall'esperto di cucina "O'Francese". Ristorante "Fenesta Verde" Via Marchesella,108 - Giugliano (Na) tel. 081.894.52.19



Via Variante Alternativa 216/218 • Melito di Napoli • Tel. 081.3301236
Via Madonna delle Grazie II trav. 5/7 • Giugliano (Na)

LA VERA MOZZARELLA PRODOTTO ARTIGIANALE
Caseificio Clelia di Cesarano Clelia
PUNTI VENDITA:
Via Mugnano - Calvizzano, 22
Mugnano (NA)
Tel. 081.712.19.68
Cell. 0339.4211152
Corso Italia, 59
Quarto (NA)
Tel. 081.876.79.50

AUTODEMOLIZIONE
TRINCAR s.a.s.

AUTORIZZATA REGIONE CAMPANIA
Iscr. Albo n. 176 del 6-11-98
PRATICHE DI CANCELLAZIONE AL P.R.A. IN SEDE
Via Palermo, 5 • Tel. e Fax 081.818.58.43
80010 VILLARICCA (NA)

AGENZIA IPPICA
Punto SNAI
CORSE NAZIONALI
ED INTERNAZIONALI
IN DIRETTA TV
Via Mugnano-Calvizzano, 20
Mugnano (NA) - Tel. 081.713.24.29


PROGETTAZIONE GRAFICA COMPUTERIZZATA
Grafic Tip
CICCARELLI
Depliants • Opuscoli • Riviste • Fogli intestati • Buste • Volantini • Partecipazioni Varie • Calendari • Documenti di trasporto • Fatture • Biglietti • Manifesti di ogni tipo
SI ESEGUONO LAVORI DI ALTA PROFESSIONALITÀ
Via Marconi, 23 • Giugliano (Na) • TeleFax 081.506.31.38

AUTORICAMBI NAZIONALI e ESTERI di La Marca
D.R.A.L.A.
VASTO ASSORTIMENTO DI LUBRIFICANTI e BATTERIE VARIE MARCHE
RICAMBI ELETTRICI E MECCANICI • HI-FI CAR
PUNTI PREMIO PER INSTALLATORI E MECCANICI
Via Castel Belvedere, 235/237 • MARANO (NA)
Tel. e Fax 081.576.35.60 • Cell. 0336.84.10.04
(a mt. 800 dalla rotonda di Maradona)

LA FERRAMENTA s.a.s.
di FILOGAMO A. & C.
ARTICOLI PER FALEGNAMI
ARTICOLI PER FABBRI
MANIGLIERIA
Via Quasimodo, 14-16 • Tel. 081.571.41.91
MUGNANO (Napoli)

FABBRICA LAMPADARI CHIANESE
FRANCO CHIANESE
Prol. Via Ritiro, 182/A
Mugnano (NA)
Tel. 081.745.22.90

COIFFEUR MASSIMO
di De Magistris Massimiliano
Via Signorelli, 66 - Melito (NA)

ERRECI ... il fai da te
COLORIFICIO • PARATI • RIPRODUZIONI CHIAVI
FERRAMENTA • MATERIALE ELETTRICO E IDRAULICO
Via Signorelli (P.co Esedra) - Melito (NA)
Tel. e Fax 081.711.54.59



PREVENTIVI GRATUITI
Via S. Maria a Cubito, 108
80019 QUALIANO (NA)
Tel. e Fax 081 8188048

Light System Impianti
di Nappo Aniello
ANTIFURTI - VIDEOCITOFONI
IMPIANTI ELETTRICI
E CITOFONICI
Sede vico II Cisterna dell'olio, 3
Napoli
Tel. 0338.6339705 - 0339.4973603

MACELLERIA
Guido Sebillo
Consegne a domicilio
C.so Italia, 130/A Mugnano (Na) Tel. 081.712.11.54

SIRIO 2000 s.a.s.
COSTRUZIONI E MATERIALI
SIRIO 2000 s.a.s.
di Morra Domenico & C.
Sede legale:
Via Marano-Pianura, 198
80016 Marano (NA)
Uffici e deposito:
Via S. Rocco, 318/b
80016 Marano (NA)
Tel. 0815761001
Cell. 0368/3535257


Don Chisciotte
Ristorante • Pizzeria
Birreria e Paninoteca
con parcheggio interno
Via Torino, 40 • Villaricca (NA) - Tel. 081.818.40.89
(rotonda Maradona)

Vendita ingrosso e dettaglio di materiale edile
Movimento Terra
Noleggio Gru
Termoidraulica
Ferramenta
ASB srl
80016 Marano di Napoli
Via Marano-Pianura, II trav. n.7
Tel. 081 587 54 33

ECOLAB - SUD s.n.c.
Centro Diagnostico di Igiene e Patologia Ambientale
Accreditato al Ministero della Sanità (n. 274/95)
Via S. Maria a Cubito, 155 - Qualiano (NA)
Tel. 081.818.78.61 - 081.818.50.55
081.818.80.97
Analisi dell'aria, delle acque, del rumore, dei camini; classificazione dei rifiuti; analisi degli alimenti; patologia clinica; analisi microbiologiche, cliniche e tossicologiche; esami strumentali; applicazione legge 626 (sicurezza sul lavoro) e legge 155 (autocontrollo sugli alimenti)

R.I. SUD s.n.c.
di Spina R. & C.
SPINA
PAVIMENTI - RIVESTIMENTI - ARREDO BAGNO
RISCALDAMENTO - IDRAULICA - CONDIZIONAMENTO
VIA MARCHESELLA, 32 GIUGLIANO (NA)
TEL. 081.894.61.46 - 081.506.99.40 Fax 081.894.87.28