Tae kwon do

Canguro Giugliano, una "fabbrica" di vittorie



IL GRUPPO DI ATLETI DEL CENTRO SPORTIVO CANGURO DI GIUGLIANO CHE NEGLI ULTIMI MESI HA RAGGIUNTO GRANDI OBIETTIVI AGONISTICI IN CAMPO NAZIONALE

Tre mesi di successi per gli atleti di Tae kwon do del centro sportivo Canguro di Giugliano. Sotto la guida del maestro Napolano, i ragazzi sono stati impegnati in diverse gare. In giro per l'Italia, hanno fatto incetta di medaglie. La nostra carrellata di risultati inizia con la prima manifestazione di quest'anno, svoltasi a Genova lo scorso 4 febbraio. Durante il campionato internazionale di combattimento (categorie seniores e juniores) la società si è piazzata al secondo posto nella classifica a squadre e Giuseppe Napolano è stato premiato come miglior atleta juniores. La kermesse è stata chiusa dalla Canguro con 5 ori. Sul gradino più alto del podio Paola Andreozzi, Sara Taglialatela, Luisa Taglialatela, Saveria Di Gennaro e Giuseppe Napolano. Argento per Davide Napolano, Vincenzo Iasevoli e Vincenzo Vitolo. Bronzo per Tiziana Coppola, Domenico Graziano, Luigi Di Palma, Mariano D'Errico, Giovanni D'Angiò. Pioggia di medaglie anche nel campionato regionale di combattimento (categoria speranze-juniores) svoltosi a Salerno il 13 febbraio scorso: M. Rosaria Panico , Antonella Napolano, Alessandro Gili, Luisa Taglialatela, Domenico Graziano, Nicola Napolano, Giuseppe Napolano , Davide Napolano , Giuseppe Iaccarino ,Armando Cardillo sono saliti anch'essi sul gradino più alto del podio nelle rispettive gare. Argento, invece, per Giovanni D'Angiò , Mariano D'Errico e Mirko Porcaro . Bronzo, infine per Daniele Iasevoli , Giuseppe De Carlo , Domenico Sarracino , Fabio Vitolo . Ancora successi a Foggia nel campionato italiano juniores, svoltosi dal 18 al 19 marzo scorso. Il bottino è stato di tre ori e due bronzi. Gare vit-toriose per Nicola Napolano , Luigi Di Palma e Melania Zonfrillo . Bronzo per Giuseppe Napolano e Domenico Graziano . Ultimo impegno agonistico lo scorso 16 aprile. Al campionato regionale seniores la Canguro prima in assoluto nella graduatoria a squadre soprattutto in virtù degli ori conquistati da Mauro Gimminelli , Vincenzo Coppola , Saveria Di Gennaro , Paola Andreozzi , Fabio Moretti , Sara Taglialatela . Ma punti importanti, per la conquista del primato nella classifica per società sono arrivati anche grazie agli argenti ottenuti da Vincenzo Iasevoli , Tiziana Coppola , Ciro Campo e Antonio Di Rosa e dai bronzi portati a casa da Armando Coco , Carlo Palumbo e Aniello Palumbo.

FRANCESCO FERRARA

"MUSCLE BEACH", evento dell' estate al "Magic World" di Licola

Un' estate all' insegna della buona forma fisica abbinata al divertimento, il tutto all' interno del più grande parco a tema del Mezzogiorno. Questi gli elementi chiave intorno a cui ruoterà "Muscle Beach 2000", evento dell' estate al complesso turistico "Magic World" di Licola organizzato in collaborazione con circa 50 palestre operanti tra Napoli e il suo hinterland e patrocinato dall' Ente provinciale di Napoli e dall' AICS (associazione italiana cultura e sport). Muscle Beach sarà un'area di allenamento aperta dal 1° giugno al 31 agosto a cui potranno accedere soltanto coloro che in questi giorni formuleranno un atto di prenotazione presso le palestre che aderiscono all' iniziativa. A tal proposito Leonardo De Pasquale della "Enterprise" di Melito ci spiega le opportunità offerte da "Muscle Beach".
In pratica, i giovani che frequentano i nostri centri sportivi a partire dal 1° giugno potranno fare le loro sedute di allenamento al Magic World, anziché nel luogo abituale. Il tutto senza alcun aggravio di spese sulla retta che essi pagano mensilmente e con la possibilità di godersi una vera e propria vacanza gratuita all' acquapark di Licola, poiché, aderendo a Muscle Beach 2000, si può accedere al Magic World senza acquistare il normale biglietto giornaliero". Insomma, una vera e propria manna dal cielo per i palestranti del Napoletano che, per come è stata ideata la manifestazione, si prevede affluiranno in gran numero, soprattutto nei mesi di luglio e agosto.

E.P.

Fuori contesto - cucina

"La minestra maritata"

La "Fenesta verde" è un ristorante la cui cucina può essere definita"di tradizione. Quello che si propone è un vero e proprio viaggio in mezzo ai sapori tradizionali dell' antica gastronomia dei campi flegrei, offrendo piatti preparati secondo ricette tramandate in famiglia ed utilizzando esclusivamente prodotti genuini e di stagione. La nostra gestione, tipicamente familiare, contribuisce a creare un clima cordiale e casalingo che oltre al piacere di mangiare predispone gli ospiti allo stare a tavola in una sorta di tempo ritrovato. Riscoprire i rapporti con il territorio e le tradizioni tramite la cultura alimentare, non è certo cambiare il mondo, ma aiuta a migliorarlo. In quest'ottica , per dare un fattivo contributo, offriamo anche questo mese, una ricetta ricca di storia e di tradizione, cominciando con la Minestra maritata. La Minestra maritata o "pignatto grasso" è importante perché, prima di essere spodestata dai maccheroni, era il nostro piatto per eccellenza. I napoletani la mangiavano quasi quotidianamente e fu proprio questa abitudine che valse l' appellativo di "mangiafoglia", appellativo che rimase finché non fu rimpiazzato da quello di "mangiamaccheroni", prima applicato ai siciliani. Quale sia l' origine della minestra maritata non si sa con esattezza. In genere la si fa discendere dalla "olla potrida" spagnola, ma la sua origine potrebbe essere assai più antica, e risalire alla cucina romana, della quale feceva parte -come cita Apicio- una zuppa di piselli maritati , cioè piselli e carni varie. Comunque sia, del nostro "pignatto grasso" troviamo traccia in tutti gli autori dal '500 in poi, Magnificata da Del Tufo, prescritta in varie versioni dal Crisci, accennata dal Corrado che la chiama "potaggio di broccoli" e assai semplificata dal Cavalcanti, è giunta quasi intatta per tradizione fino ai nostri giorni, privata solo di pochi elementi. Tutto l' essenziale è rimasto.

Ingredienti per otto persone: Scarola riccia: 2; Cavolo cappuccio piccolo: 1; Cipolla e sedano: una costola; Lardo di maiale salato: 100 grammi; Sale: q.b.; Annoglie per metà secche: 4; Mozzarielli per metà secchi: 4; Costolette di maiale: 500 grammi; Cotiche: 150 grammi; Piede di maiale: 2.

COME SI PREPARA:
Mettere in una padella e bollire il piede di maiale, dopo circa un' ora aggiungere le cotiche, le costolette di maiale, dopo mezz'ora le annoglie e i mozzarielli. Quando tutto è cotto, eliminare il brodo di cottura. Inoltre in una pignatta di terracotta mettere insieme il lardo battuto, la cipolla tritata, la costola di sedano e lasciare soffriggere per circa dieci minuti. Sbollentare a parte le foglie della verdura ben lavate pulite e tagliate a pezzi, conservando a cottura ultimata parte dell' acqua. Ultimate la cottura delle verdure, metterle nella pignatta di terracotta insieme al soffritto di cipolla, lardo e sedano, lasciare insaporire per circa dieci minuti, aggiungere infine tutte le carni: il piede, le anniglie, eccetera. Servire molto calda con abbondante brodo e formaggio pecorino (o parmigiano reggiano). Si accompaga bene con vino rosso "Perepalummo" piedirosso dei campi flegrei vino a denominazione controllata (Doc), da servire a temperatura ambiente.

Buon appetito da Fenesta Verde
Via Marchesella 198 Giugliano (NA) - 081.8945219 - Via Licante vico Sorbo - 081.8941239


Vinicola Pietraspaccata
SOLO VINI DOC
Via Correa di Sopra
Marano di Napoli
Tel. 081.586.58.34

LA SICUREZZA s.r.l.
ISTITUTO DI VIGILANZA PRIVATA
Sede legale Napoli, Largo Catarina Volpicelli n.10
Centro Operativo Tel. 081.701.31.52 - 702.18.41
Amministrazione e Fax Tel. 081.701.24.03 - 701.25.79

SUPERMERCATO
Di Rosa
Qui troverete i sapori dell'antica panetteria di Cuocolo
Via Cataste, 40-42-44 • Giugliano (Na)

D.I.A. Computers s.r.l.
SERVIZI INFORMATICI PER ENTI PUBBLICI E PRIVATI
Via Colonne, 2/A - Scala C • GIUGLIANO (NA)
Tel. 081.895.06.81 • Fax 081.895.05.69

CINEMA TEATRO BARONE
PROSSIMA PROGRAMMAZIONE CINEMATOGRAFICA:
PANE E TULIPANI - T COME TIGRO - IL GLADIATORE - L'IMPERATORE E L'ASSASSINO
IL MISTERO DELLA CASA SULLA COLLINA - PAZZO DI TE - SAI CHE C'E' DI NUOVO?
VIA LEONARDO DA VINCI - MELITO (NA) - TEL. 081.711.34.55

VG
VETRERIA GAGLIARDI
INDUSTRIA LAVORAZIONE DEL VETRO
Amm.: Corso Italia, 36 Marano (Na)
Stabilimento : Via S. Rocco, 297 Marano (Na)
Tel. Fax 081.576.30.59

Giardino, gazebi, cascata, parcheggio aria climatizzata piano bar

l'Orizzonte della bella 'mbriana
Nelle nostre tre sale, eleganti e confortevoli, possiamo ospitare le Vostre cerimonie, dalle più intime alle più impegnative e importanti
Per informazioni: 081.509.61.97 • 0347.722.60.63
Via Domitiana - Marina di Varcaturo

D. L. G.
Tendenze e Sport
Pelletteria e Calzature
Di Lanno Gaetano
Rivenditore FILA - LOTTO
NIKE - ADIDAS
REEBOOK - VANS
C.so Umberto I, 135 - Marano (NA)
Tel. 081742.54.79 - Cell. 0368.946.578

IL MENSILE
Periferia
E' IN EDICOLA NEI COMUNI DI GIUGLIANO, MARANO, MUGNANO, CALVIZZANO, QUALIANO E VILLARICCA

ENTERPRISE SECURITY s.r.l.
Società di Servizi: Accompagnamento V.I.P. Promoter, Animazione, Assistenza Anziani e Disabili, Body Guard, Guardianiu, Polizie, Accompagnamento Gruppi Turistici, Hostess e Stewardess
Si seleziona personale hostess per fiere, meeting e congressi
Sede Operativa: Centro Dir. di Napoli - Isola F12 - int. 19 - Tel. 081.734.55.57

Laboratori fotografici
D F C
Via Circumvallazione Esterna
Parco Fiorito - Villaricca (Na)
Tel.-Fax 081/8947385
Speedy Lab (foto in 30 minuti)
Corso Campano, 164
Giugliano (Na)
Tel. 081/8950345