TENNIS - Torneo di serie C a Villaricca

Tricarico batte Ruocco in finale

Un torneo di elevato spessore tecnico con una finale che per 45 minuti ha regalato alcuni punti davvero spettacolari. Si può inquadrare in questi termini l'happening tennistico che dal 5 al 13 giugno scorso ha tenuto banco sui campi in terra rossa di corso Italia. In tabellone, nel torneo maschile valevole per il circuito regionale di terza categoria, tutti i big della serie C campana, a cominciare dai 2 finalisti Aniello Ruocco (C1) e Benito Tricarico (C1), rispettivamente 1ª e 2ª testa di serie del torneo, per finire con Viviano (C1), Palmisano e Arciero. Ottime anche le prestazioni di due giocatori rivelazione: Carlo Alonso, 16 anni, team Boscatto, classificato D1, che nei quarti è arrivato ad un passo dall'eliminare Ruocco, e Di Giacomo (D5), sconfitto in semifinale, sempre da Rocco, nella parte alta del tabellone. In basso, invece, nell'altra semifinale, Tricarico si è imposto su Viviano. Breve ma emozionante la finale. Ruocco, sceso in campo in condizioni fisiche precarie, ha tentato di sfruttare la partenza nervosa del mancino casertano. Con un gioco di regolarità, unito a qualche pregevole accelerazione di dritto, è salito sul 3-1. Poi, però, Tricarico ha iniziato a trovare la misura dei suoi colpi e col rovescio in back ha costretto Ruocco a correre oltre le sue possibilità. E così è risalito prima sul 3 pari e poi ha lasciato un solo game al suo avversario, il quale, perso il set per 6-4, ha abbandonato il campo. "Ero molto stanco –ha affermato Ruocco a fine match- perché reduce da una maratona di 3 ore in Coppa Italia. Quando mi sono reso conto che per batterlo avrei dovuto esprimermi al meglio ho preferito ritirarmi per evitare un mortificante 6-0 nel secondo". Onore a Tricarico, dunque, anche se il maggior talento di Ruocco forse avrebbe meritato una migliore sorte.

In ogni caso, finale a parte, il torneo (sponsor unico INA Assitalia) ha regalato poche soddisfazioni ai portacolori dell'AT Villaricca. I tre under 18, Guarino, Viscardi e Di Napoli, tutti categoria NC, sono usciti al 1° turno. Stesso trattamento hanno ricevuto Chietti e Tucci. Il solo Rino Mirone (NC) ha superato il primo round, battendo, contro pronostico, Arciero (C5). Al 2° turno si è poi arreso a Gatta.

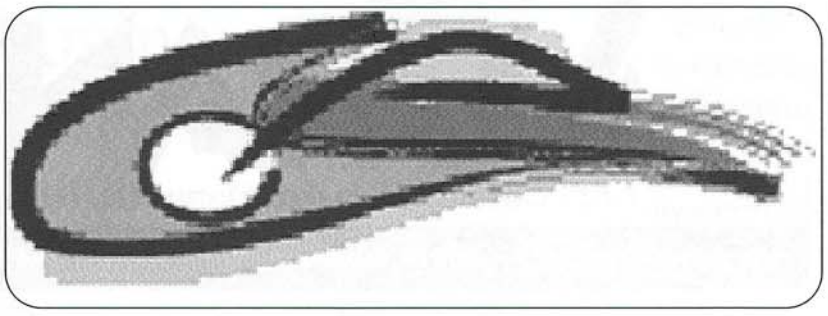
E così, a salvare la stagione agonistica dell'AT Villaricca ci hanno pensato i "nonni". Il team over 55, composto da Siligo, Marasco, Lamitella e Galiero nelle ultime settimane ha ottenuto un brillate 3° posto al torneo regionale vinto dall'Eden Soccavo. Ma non è tutto. Calato il sipario sul torneo di C, da qualche giorno all'AT Villaricca sono i ragazzini a tenere banco. Tra giugno e luglio sono protagonisti del campo estivo denominato "Sport Day 2000" e organizzato dal maestro FIT Corrado Orizzonte. Una Kermesse che si protrarrà fino al 31 luglio e che ha come obiettivo principale avvicinare i giovani tra i 6 e i 14 anni a discipline sportive come tennis, basket, calcetto volley e ping pong. A tal proposito, tutti coloro che sono interessati a parteciparvi possono contattare lo 0818942800.



Da sinisra: Nik Russo (consigliere AT Villaricca), Giuseppe La Guardia (giudice arbitro del torneo), Benito Tricarico (vincitore), Aniello Ruocco (finalista), Corrado Orizzonte (direttore torneo), Antonio Ciccarelli (presidente AT Villaricca), Salvatore Chietti (consigliere AT Villaricca)

Varcaturo, in spiaggia arriva il Beach Golf





In alto il logo della manifestazione "beach golf tour 2000". A sinistra una delle fasi classiche di questa nuova disciplina sportiva, e cioè il putt dal bunker, ovvero dalla sabbia.

Saranno 12 gli stabilimenti balneari che l'8 luglio a Marina di Varcaturo ospiteranno, per la prima volta in Campania, l'evento "Beach Golf tour 2000". Dopo le fortunate esibizioni dello scorso anno sulle spiagge di Pescara (dove la manifestazione ha richiamato ben 80000 bagnanti), il comitato organizzatore del Beach Golf Campania A.S. ha pensato bene di utilizzare circa 160.000 mq di spiaggia del litorale domizio per una kermesse di ampio raggio ed importanza europea. L'evento, che sarà presentato il prossimo 6 luglio durante una serata di gala presso l'Holiday Inn di Castelvolturno, vedrà la partecipazione di noti personaggi del mondo dello sport e dello spettacolo, mentre sponsor come Coca-Cola, McDonald e Polaroid hanno già fatto pervenire la loro adesione.

Le squadre partecipanti saranno 30 ed ognuna composta da due giocatori professionisti. In gara golfisti italiani e stranieri. La manifestazione avrà una duplice finalità: la promozione di questo sport e la valorizzazione del turismo nelle località balneari che anche quest'anno ospiteranno il Beach Golf Tour.

Ad assistere alla kermesse di Varcaturo, secondo gli esperti ci saranno circa 60000 spettatori.

Patrocinata dall'amministrazione comunale di Giugliano, la manifestazione ha visto tra i principali fautori il consigliere comunale dei popolari, Giuliano Palma, secondo il quale "l'evento non può che giovare all'immagine della città, andando nello stesso tempo a rivalutare una zona, quella balneare, alle prese con mille problemi e difficoltà".

A curare l'intera organizzazione di Beach Golf è Domenico Masciari, il quale sottolinea che "l'importanza dell'evento sarà data dal fatto che vi parteciperanno 40 campioni internazionali di questo nuovo modo di praticare il golf, già tanto diffuso in America ma ancora sconosciuto in tutta Europa".

Francesco Ferrara

Le regole del gioco

30 squadre, un unico "tee" di partenza e un'unica buca di arrivo, che verrà situata sul green sintetico posto al lido Varca D'oro. L'obiettivo di ogni squadra partecipante sarà quello di coprire il kilometro e 600 metri del percorso col minor numero di colpi possibili. Singolare è il fatto che i golfisti tireranno la pallina, realizzata in materiale spugnoso, tra ombrelloni, sdraio e quan'altro. "Tutti gli oggetti presenti lungo il tracciato –recita il regolamento- saranno considerati ostacoli naturali".

COMUNICATO STAMPA

La società "Amici di Mugnano" utilizzerà lo stadio Comunale fino al 2001

In relazione all'articolo pubblicato nei giorni scorsi sul quotidiano "Il Mattino" ed inerente da un lato l'acquisto della società sportiva Frattese calcio da parte del gruppo imprenditoriale Moxedano (già proprietario del Savoia calcio) e dall'altro l'ipotesi di fruizione dello stadio comunale di Mugnano ad opera della nuova società dei Moxedano per il prossimo campionato di calcio dilettantistico (ca-tegoria promozione), il sindaco Francesco Chianese e l'assessore al ramo Ezio Micillo tengono a precisare quanto segue:

1) Attualmente, ad usufruire dello stadio comunale, è la società sportiva di calcio giovanile "Amici di Mugnano", a cui fino al 2001 è concessa la piena disponibilità dell'infrastruttura di via dei Fiori a seguito di una convenzione stipulata tra le parti negli anni scorsi.

2) Per l'immagine della città riteniamo importante il fatto che Mugnano possa ritornare ad esprimere una presenza nel campionato di calcio categoria promozione.

3) Tale nascente squadra potrà usufruire del campo di via dei Fiori solo nel caso in cui i momenti di aggregazione dei tanti ragazzi della società (unitamente agli orari agonistici e di allenamento di questi giovani calciatori) siano compatibili con quelli della società sportiva del gruppo Moxedano. In caso contrario, non possiamo estendere la fruizione del campo stesso alla nuova società.

4) Al fine di concretizzare una cooperazione tra i due gruppi sportivi auspichiamo che tra i massimi responsabili delle società medesime si arrivi ad una rapida intesa sull'argomento.

Il sindaco, dott. Francesco Chianese
L'assessore allo sport, Ezio Micillo

Comunicazione ai lettori. Il prossimo numero di Periferia sarà in edicola ad ottobre. A tutti Buone vacanze

LIBRI

Il Pinocchio del 2000

E' un Pinocchio del 2000 il personaggio tratteggiato dalla maestrina melitese Filomena Cicala nel suo ultimo lavoro letterario, intitolato "Ce steva na vota". Il libretto, edito in proprio, è di facile lettura. E, soprattutto, è adatto ai ragazzi della nostra periferia. Non a caso la lingua scelta per la prosa è il napoletano. Il testo, poi, si presenta interamente sotto forma di fumetto. E, in questo ambito, le vignette che animano il piccolo racconto sono state curate da una sua collega, Nunzia Barboni.

Ma com'è il Pinocchio del 2000, vi chiederete? Innanzitutto è un ragazzo in carne ed ossa, in età scolare, per il quale il suo Geppetto prospetta un futuro da professore di scuola. E per realizzare questo sogno è disposto a tanti sacrifici. Pinocchio, però, dopo un promettente avvio nei suoi studi si fa tentare dai falsi miti propinati dalla tv e dai suoi compagni più "sfaticati". E, così, un bel giorno devia dalla scuola e va alla mostra dei robot col suo amico Lucignolo, col quale si caccia in una serie di sventure. Prima si fanno truffare da 2 lestofanti (il gatto e la volpe) 10 mila lire per l'acquisto di un falso discovolante, poi entrano nelle grinfie di uno sfruttatore di minori rappresentato da un circense di nome Mangiafuoco che, in cambio di servigi da sguatteri, "regala" ai due, momenti di svago ai videogames. A salvare Pinocchio è, però, Geppetto, che sotto le sembianze di un vecchio mercante alla ricerca del tesoro chiede al circense di affidargli i due ragazzi. E così, allettato dall'idea di un ritorno col "malloppo", Mangiafuoco gli consegna Pinocchio, Lucignolo e altri ragazzi... Anche se il viaggio di ritorno a casa non è dei più tranquilli, Geppetto riesce a riportare sulla retta via gli incauti adolescenti. A conclusione del libro l'autrice fa poi qualche riflessione, ponendo l'accento sul fatto che spesso la realtà è troppo diversa rispetto alle favole della tv per ragazzi, impersonate dai Batman, dai Superman, ecc., eroi surreali che riescono sempre ad imporsi sul male. Ciò, fa quindi scorgere una sostanziale condanna della Cicala verso un certo modo di fare televisione. E questa sua chiosa è, tra l'altro, in linea con un sostanziale realismo di fondo che ha ispirato l'opera stessa.

FUORI CONTESTO - Cucina

Spaghetto alle vongole, sapore di Napoli

Famoso in tutto il mondo, lo spaghetto alle vongole veraci è un piatto tipico della cucina napoletana che racchiude in se il vero profumo del mare. La ricetta di questa pietanza, che vanta, tra l'altro, numerosi tentativi di imitazione mal riusciti, io l'ho appresa la sera di un venerdì di alcuni anni fa. Quella volta, nel mio girovagare per ristoranti alla ricerca di sapori perduti o dimenticati, ritrovai in uno di questi, il gusto degli spaghetti alle vongole veraci che mangiavo, nelle domeniche importanti, a casa della nonna materna. Tale ricordo era talmente vivo che, non appena ebbi degustato la pietanza corsi in cucina per accertarmi se per caso, al suo interno ci fosse qualche lontano parente di mia nonna.

Vi trovai, invece, uno Chef sconosciuto al quale chiesi il segreto di quel piatto. Mi fu spiegato che non vi era segreto, bastava impiegare prodotti di prima qualità insieme alle vongole veraci, facendo attenzione solo ai tempi di cottura, perché a tutto il resto avrebbe pensato l'aria, l'acqua e il vino, che necessariamente doveva essere falanghina dei Campi Flegrei servito molto freddo.

Mi appuntai la ricetta nei minimi particolari e siccome ritengo che quasi tutte le cose belle vanno condivise sono ora qui a riportarla fedelmente.

Ingredienti per 5 persone:
400 gr di spaghetti
600 gr di vongole veraci (del pescivendolo di fiducia)
3 spicchi d'aglio
500 gr di pomodori piccoli
3 cucchiai di prezzemolo tritato
1/2 bicchieri di olio extra vergine d'oliva

Come si prepara:
Lavate le vongole e mettetele a spurgare in un recipiente con acqua di mare o di rubinetto a cui dovete aggiungere 30 gr di sale marino grosso per ogni litro. Dopo circa un'ora ponetele in un colapasta e lavatele abbondantemente sotto l'acqua corrente. A questo punto mettete sul fuoco una grossa pentola con l'acqua per gli spaghetti. Una volta che verrà raggiunto il bollore aggiustate di sale. Nel contempo prendete una padella capiente e fate rosolare nell'olio extra vergine di oliva tre spicchi d'aglio appena schiacciati. Quando l'aglio avrà preso il colore, colate le vongole e, a fuoco basso, aggiungete un po' d'acqua e del prezzemolo tritato. Non appena i frutti di mare saranno aperti,aggiungete i pomodori piccoli già schiacciati. Subito dopo aggiustate di sale. Nella pentola, invece, cuocete gli spaghetti molto al dente e poi scolateli lasciandoli con un poco d'acqua. E, infine, versateli nella padella con il sugo del pomodoro e delle vongole veraci e saltateli per farli insaporire a fuoco vivo. Un consiglio: gli spaghetti vanno serviti subito, insieme alle vongole con le valve, dopo aver distribuito sulla pietanza una manciata di prezzemolo tritato.

Buon appetito da "O' Francese", Chef del ristorante "Fenesta Verde": via Marchesella, 108 Giugliano (NA).