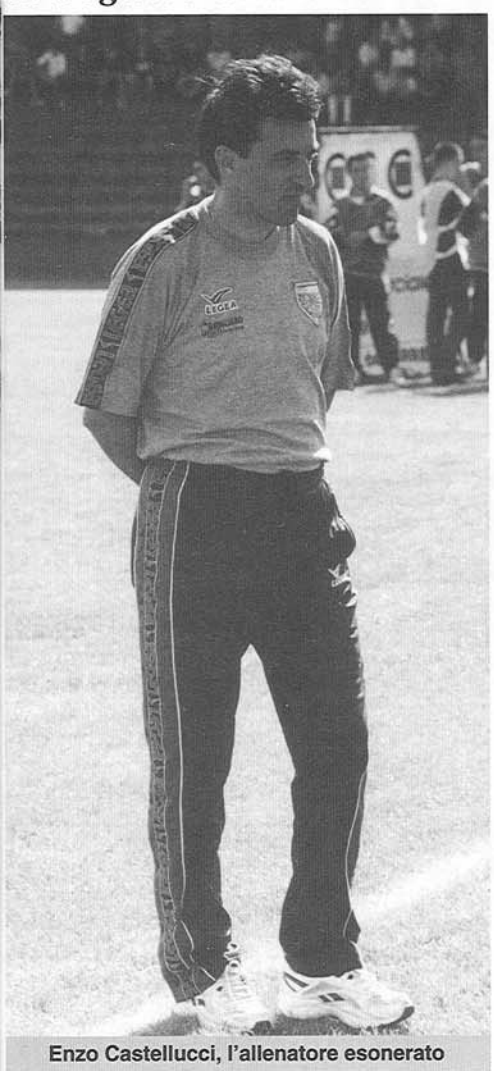
CALCIO - Serie C2 girone C

"Salta" la panchina di Castellucci

In seguito alla crisi di risultati il primo a pagare è l'allenatore


Enzo Castellucci, l'allenatore esonerato

Falsa partenza dei gialloblù nel campionato di serie C2. Quattro partite giocate, due punti in classifica e piena zona retrocessione. E così, per dare una scossa, i dirigenti hanno esonerato Enzo Castellucci, il mister che l'anno passato ha condotto alla salvezza il Giugliano. 48 ore dopo il pareggio in casa col Catanzaro, la società di via Aniello Palumbo ha comunicato la sostituzione del mister. Dalla 5° di campionato siede dunque in panchina Roberto Chiancone, ex allenatore di Juve Stabia e Nocerina. A lui il compito di risollevare le sorti dei gialloblù e ridare entusiasmo ai tifosi. La platea sportiva inizia a denotare delusione e rabbia. E ne ha ben donde. Del resto la squadra locale non ha avuto un buon ruolino di marcia. Cinque gol subiti (2 contro la Cavese e 3 contro il Taranto) testimoniano i limiti di una difesa a tre che Castellucci testardamente ha riproposto in tutte le gare ufficiali. Non va meglio analizzando l'attacco.
Napoli e Balestrieri hanno fallito un rigore a testa, rispettivamente nelle gare con Catanzaro (0-0) e Taranto (0-3), oltre a sprecare ghiotte palle gol. L'unica rete è stata messa a segno dal difensore Siniscalco al 28' del primo tempo nella gara d'esordio a Cava. Da ciò si deduce un'altra triste realtà: il Giugliano non segna da ben 320 minuti. Eppure, di occasioni in attacco la squadra ne ha create. Nell'ultimo match casalingo, quello col Catanzaro, sui nostri taccuini ne abbiamo annotate ben 10 (rigore compreso). Ad un centrocampo che non ha una manovra avvolgente ma che produce gioco senza subire granché il pressing avversario fanno da contraltare le defaillance in difesa ed attacco. I gol subiti hanno chiaramente evidenziato la necessità di schierare una difesa più coperta, magari a 4, non a zona ma a uomo, con tre stopper e un battitore libero, sopratutto quando si incontrano avversari che giocano col tridente (vedi Taranto). Ciò significa modificare anche il centrocampo, che potrebbe tornare a schierarsi a 4 (come l'anno scorso) lasciando due punte in avanti. In alternativa potrebbe rimanere con 5 elementi a sostegno di un'unica punta. A proposito di attaccanti, un dubbio ci pervade. Sprecano troppo per mancanza di caratura tecnica o perché scendono in campo con troppa pressione psicologica? Nell'uno e nell'altro caso il leitmotiv potrebbe essere l'impreparazione. Felicissimi di essere smentiti a suon di gol.

L.G.

SI TAGLIA IL NASTRO: È GOAL!

Il Napoli di Zeman per la prima al "De Cristofaro"


Il nuovo "De Cristofaro"

30 Agosto 2000, una data da ricordare per la città e il suo comprensorio. Per la prima volta in 72 anni di storia il Giugliano affronta, anche se in amichevole, il Napoli Calcio allenato, ovviamente, da mr. Zeman. La partita, giocata di fronte a 10 mila spettatori e finita 4 a 0 per gli azzurri, ha anche rappresentato il momento ideale per inaugurare il nuovo stadio comunale De Cristofaro, impianto di una capienza di circa 12 mila posti realizzato in via Campopannone. L'infrastruttura, progettata ad inizio degli anni '90 dall'amministrazione Pianese, è stata appaltata alla ditta PMS soltanto nel '97. I relativi lavori, per un'importo di circa 6 miliardi, sono iniziati nel gennaio '98 e sono stati quasi ultimati. Ad oggi mancano infatti il tappeto in sportrack per le gare di atletica, due tribunette da circa 1000 posti ognuna nella curva Sud, il gruppo elettrogeno per le gare seriali e alcuni servizi igienici. Tali elementi di supporto verranno realizzati nel corso dell'ultimo lotto di lavori.

BASKET

"L'ONLUS Giugliano va riorganizzata".

Lo afferma Andrea D'Alterio, fiduciario CONI

"Il basket Giugliano è di fronte ad un bivio: fare un salto di qualità, recuperando un vecchio progetto tecnico, oppure restare nella mediocrità". Così esordisce Andrea D'Alterio, fiduciario Coni Comunale. Negli ultimi due anni genitori e figli hanno chiesto una migliore organizzazione societaria. In cosa consiste il recupero del vostro progetto? "Si tratta sopratutto di coinvolgere genitori nella gestione della società attraverso la rotazione biennale della carica del presidente". Da cosa nasce questo "patto"? "Questa regola è nata prima come impegno sulla parola e poi è stata inserita anche nello statuto sociale. Purtroppo, però sono 4 anni che le cariche dirigenziali non vengono rinnovate. E a seguito di ciò molti genitori hanno perso l'entusiasmo e lo slancio iniziale". Come stanno le cose attualmente? "La mancanza di managerialità ed una visione "genitoriale" del progetto, secondo me, sono i fattori che continuano a farci navigare a vista, ciò non agevola la crescita di un movimento che aggrega oltre cento ragazzi". Intanto, con enormi sacrifici (di tempo e non solo) dirigenti, tecnici ed atleti si preparano a disputare un altro campionato di promozione e quelli giovanili

F.F.


Il palazzetto del nuoto di Villaricca

NUOTO - Campionati Italiani

Gli esordienti dell'*Olimpic* traditi dall'emozione

Sono 5 gli atleti dell'Olimpic Club Nuoto di Villaricca che si sono qualificati per i campionati italiani di categoria esordienti. A Genova (9 – 12 agosto) sono "sbarcati": Alessio Adamo per i 100 e i 200 dorso e 400 misti; Raffaele Palma per i 100 e 200 dorso, 100 e 200 misti; Felice Divano per i 200 rana e 400 misti; Pasquale Bombace per i 200 e 400 misti e Raffaella Severino per i100 e 200 farfalla e 200 stile libero. Il primo obiettivo, e cioé la qualificazione è stato raggiunto, anche se i ragazzi di Villaricca sono stati traditi dall'emozione nel momento clou della stagione. In gara i giovani campioni dell'Olimpic hanno comunque sfiorato le finali e hanno confermato le loro potenzialità. Al di là dei risultati di Genova, sostengono i dirigenti dell'Olimpic, l'obiettivo della società è far crescere i ragazzi in campo agonistico. Nel corso di questi anni questi 5 piccoli campioni hanno fatto notevoli progressi.
Soprattutto grazie alle loro vittorie, l'Olimpic Napoli Nord negli anni '90 si è costruito una dimensione di tutto rispetto nel panorama natatorio regionale, arrivando a conquistare 4 titoli campioni tra gli esordienti B e 2 negli esordienti A. L'anno scorso, poi, sono arrivati i grandi piazzamenti di Pasquale Bombace che ai campionati italiani esordienti "A" ha riportato un primo posto nei 200 misti , un secondo posto nei 200 rana e un terzo nei 100 rana. Il segreto di questi successi –concludono i dirigenti – è nella cura del settore giovanile attraverso una particolare formula didattico-organizzativa.".

Francesco Ferrara

VOLLEY DONNE

L'ANCIS Villaricca riparte dalla serie D

Dal quinto posto nell'ultimo campionato di "C" alla serie "D" d quest'anno. Si ridimensionano così le aspettative dell'ANCIS Volle Villaricca, che, una volta sfumata l'ipotesi di una fusione con una societ di B, nel corso dell'estate è passata ad allestire un buon gruppo per u torneo di vertice in serie C. Le premesse, dunque, c'erano tutte. S poteva contare su atlete già affiatate tra loro, sul rientro per fine prestit della Sollo e su nuovi acquisti, tra cui, in primis, una palleggiatrice Ma, nelle ultime settimane, i dirigenti hanno dovuto nuovament cambiare rotta. Alcune ragazze sono state trasferite con la formula de prestito a due diverse società: Dora Sollo, Maddalena Fulmine e Ameli Battiniello all'Aversa in B2, Laura Murolo alla Delcogliano di Arzan in B2. Francesca Federici per qualche tempo rimarrà, invece, lontan dai campi per motivi di studio. Restano in rosa Vitiello, Torre, Russ e Di Lauro. Questa politica societaria permetterà di far crescere bagaglio di esperienze di atlete locali nel torneo di "B" contemporaneamente lancerà in serie D le giovani pallavoliste ANCI provenienti dai campionati giovanili. Ma non è tutto. Cambiament anche nello staff allenatori. Dopo il forfait di mister Pezzano, arriva tecnico federale Franco Giorgio (ex-Lyceum) a gestire l'intero settor giovanile, mentre l'allenatore della formazione di serie "D" sarà Matte Ciccarelli, coadiuvato dal giovane tecnico Francesco Tambar

F.

LIBRI - GIUGLIANO ANNI '50

Un modo di vivere che non c'è più. Una città di trentamila abitanti, stipata soprattutto nei vicoli e nei *luoghi,* senz'auto e senza caos, costituita da pochi ricchi e tanta plebe, onesta e indigente, che l'autore definisce "testimone di una laboriosa sofferenza sociale". Sofferenza che viene rappresentata soprattutto attraverso la descrizione accurata dei grossi sacrifici che ogni buona madre dell'epoca doveva fare per sostenere -tra entrate ristrettissime e spese correnti- gran parte dei pesi della propria famiglia. Insomma, somiglia un po' a certe testimonianze orali delle nostre nonne l'impostazione dell'ultimo libro pubblicato dallo scrittore Emmanuele Coppola ed intitolato **Giugliano anni 50, un viaggio nella memoria di luoghi e tradizioni**.
Nel volume di Coppola, edito da Escuela, rivive, con nitidezza narrativa, la Giugliano del dopoguerra, fatta di arti, mestieri, usanze e tradizioni in gran parte spazzati via dal progresso tecnologico e da una diversa cultura di vita. Elementi, questi ultimi, affermatisi sopratutto dal '65 ad oggi. *Stagnari, gravunari, capillari, capere, 'mpagliasegge, 'mmolafuorbici, ferracavalli, cantinieri, scarpari,* ma anche suocere ciniche e spietate verso le future nuore, severi maestri di scuola, datori di lavoro dai modi "spicci", ragazzi che vivevano le strade e i vicoli come palcoscenico naturale dei loro passatempi: sono queste ed altre le tessere che con sagace realismo il 48enne scrittore giuglianese ha posizionato nel suo mosaico raffigurante un mondo pressoché irreale ai nostri occhi e forse più distante dalle nostre coscienze rispetto alla stessa datazione storica scelta dall'autore. *

Eletto il "Mister baby"


Ha cinque anni e già un titolo al suo attivo: quello di Mister baby 2000. Francesco Iacolare, bambino maranese dallo sguardo vispo, ha infatti ammaliato la giuria di un concorso di bellezza a cui potevano partecipare i ragazzi dai tre ai dodici anni. Alla manifestazione finale, svoltasi in provincia di Latina hanno preso parte oltre 150 baby...issimi provenienti da varie regioni d'Italia. Grande gioia, ovviamente, per papà Biagio e mamma Maria Rosaria. Al ritorno dalle vacanze Francesco, che tra l'altro sembra che abbia l'hobby della ginnastica, ha iniziato a frequentare con entusiasmo la prima elementare all'istituto "Garden house" di Città Giardino (Marano).

La cucina napoletana

Dai Greci di Cuma ai Romani di Baia, il pesce, la pasta, il vino sono sempre stati di casa nelle tavole flegree. Tanti i personaggi della Roma imperiale, Lucullo in testa, che imbandirono le tavole delle loro ville con i piatti della nostra cucina ricca di sapori nobilitati dai prodotti freschissimi del golfo e della campagna.
La cucina Napoletana ha creato piatti unici, che sono entrati poi di diritto non solo nella gastronomia nazionale, ma addirittura in quella internazionale. Basti pensare agli spaghetti alle vongole veraci, alla pasta "ammiscata" ed alla pizza margherita conosciuta in tutto il mondo.
E proprio tali radici culturali e gastronomiche sono state alla base di una serata speciale lo scorso 20 settembre che si è svolta al ristorante Fenesta Verde in via Marcheselle e che ha riscosso un notevole successo di partecipanti. Motivo clou della kermesse gastronomica è stato l'abbinamento dei sapori di questa cucina, ricca di profumi del mare, alla pasta di Gragnano, al vino dei Campi Flegrei (Falanghina e Per' 'e Palummo) ed all'olio del Sannio Beneventano (Ortice e Ortolana).
I piatti Proposti in questa occasione sono e continueranno a essere gli attori principali dei nostri menù, perché riteniamo che mettersi a tavola rappresenti sopratutto un piacere, un rito, un giusto di ritrovarsi che oltrepassa la semplice necessità nutritiva.
Nell'occasione sono stati degustati diversi tipi d pasta di Gragnano, preparati secondo altrettant ricette tipiche regionali eseguite dallo chef de nostro ristorante soprannominato dagli amici "C Francese".
La pasta di Gragnano è stata fornita dalla cooperativa Pastai Gragnanesi. Durante la serata il presidente Antonio Marchetti ha esposto brevemente la storia e la cultura che caratterizza questo prodotto, i motiv della sua bontà e tutti i possibili accostamenti Il vino chiaramente, Campi Flegrei D.O.C, nell due tipologie Falanghina e Per' 'e palummo "annata 1999" è stato offerto dalla Cantina "Pietraspaccata" Tutte le ricette sono state condite con l'olio extravergine di oliva "Beneventum", a bassissima acidità, ricco di polifenoli e di antiossidanti ottenut da coltivazioni effettuate con tecniche di "lotta integrata". Le caratteristiche di questo olio sono immediatamente verificabili grazie ad un aroma fruttato, un sapore ed un odore delicato