Personaggi / Tonino "L'Avvocato"

'91-2001: l'inventore della megamozzarella festeggia il 10° anniversario

MELITO - E' figlio d'arte. Non è proprio un giovane ma, grazie ad un'intuizione imprenditoriale, ha trovato il modo per catalizzare intorno a sé l'attenzione dei media nazionali e locali. In pratica, ha inventato un prodotto caseario dalle dimensioni record e, tra qualche settimana, festeggerà il decimo anniversario di quello che, appunto, è diventato da alcuni anni il suo cavallo di battaglia. E cioè la megamozzarella da 20 kili. Si tratta di una autentica perla alimentare che è entrata a far parte subito della galleria dei prodotti tipici melitesi. Realizzata rigorosamente con latte di bufala e caglio naturale nel laboratorio-negozio di via Roma, dal 1991 essa viene esportata in vari paesi dell'Italia e del mondo. Un prodotto che, grazie al suo sapore delicato, ha fatto anche la sua apparizione sulle tavole di numerosi Vip dell'alta borghesia italiana e internazionale. Creatore della megamozzarella è Antonio Di Grazia, soprannominato dagli amici suoi concittadini "Tonino l'Avvocato". L'aria con cui ci accoglie nella sua cremeria è quella di una persona semplice. I modi sono schietti, ma il tono con cui parla è quello di un profondo conoscitore delle vicende del terziario, in particolare il commercio, da oltre 50 anni fulcro dell'economia locale.


Antonio Di Grazia

Allora, signor Di Grazia, com'è nata quest'idea della megamozzarella?

"Beh, io ho soltanto portato avanti una tradizione iniziata da mia madre, Filomena Maisto, detta Giacchetta. E' stata la sua competenza nel settore gastronomico ed alimentare che le ha consentito per tantissimi anni di affermarsi nell'ambito del commercio locale. Gnocchi, casatielli, salumi e formaggi genuini sono stati i suoi ori, diciamo così".

Lei, però, sulla scia di una tradizione, ha piazzato il classico record, giusto per usare un'espressione sportiva. Nel suo settore, specie a Napoli e provincia, ha sbaragliato il campo degli avversari...

"Beh, questo non lo devo dire io, bensì la clientela e gli esperti del settore".

Ma torniamo al prodotto dei record...

"Sì, l'idea della megamozzarella mi è venuta una decina di anni fa. Volevo creare un prodotto per i Vip. E quindi bisognava abbinare la qualità alla quantità. E così, sorretto da una lunga esperienza nel settore, ho realizzato un qualcosa di speciale".

Signor Di grazia, quanto latte occorre per produrre una megamozzarella da 20 kilogrammi?

"Ci vogliono circa 80 litri di latte di bufala originale, a cui va aggiunto del caglio naturale. La lavorazione della megamozzarella è piuttosto articolata. Occorrono infatti circa 24 ore per la sua produzione".

Cosa ha in programma Tonino l'Avvocato per il decimo anniversario della megamozzarella?

"Tra poche settimane organizzeremo una grande festa con il patrocinio dell'amministrazione comunale. Sarà una sorta di sagra alla quale inviteremo un po' tutti: personaggi noti e meno noti. Un appuntamento per tutti, insomma".

E.L.

Mondo chat

Tabù: il diario erotico di Paola su *www.clarence.it*

Bentrovati amici del popolo virtuale, come avete trascorso questo mese che sempre più ci porta incontro all'inverno? È aumentato il freddo e, spesso, qualche noiosa pioggerellina vi ha trattenuti in casa, facendovi ritrovare alla sola luce blu dello schermo in avvolgenti chiacchierate con compagni di sorte? A me è andata più o meno così. E non sarebbe potuto essere altrimenti. Mi mancava solo l'inconfondibile impermeabile e sarei divenuta identica al tenente Colombo, sulle tracce del mio **Hombre!** L'entusiasmo, durante il mese, è stato sostituito spesso dalla delusione e dallo sgomento, le mie chattate si sono svolte negli orari più assurdi, ho girato numerose stanze e inventato tremila stratagemmi pur di non farmi sbattere fuori di casa, avendo la linea telefonica occupata per ore e ore, ma, come si dice, ... la pazienza è la virtù dei forti e così ... sono stata ricompensata. Nei miei giri on line sono capitata sul sito di **"Clarence"** e lì la mia curiosità è stata catturata dal riquadro "Tabù: il diario di Paola". Ho cliccato e mi sono ritrovata davanti una pazza più pazza di me che aveva inviato alla redazione del sito il suo diario erotico. All'inizio pensarono a uno scherzo, ma poi contattarono l'autrice, e questa diede la sua disponibilità a far pubblicare in rete i suoi racconti. La qualità della scrittura è buona, forse un po' lenta a mio modesto parere, ma i contenuti compensano bene e tengono viva l'attenzione e la curiosità. A volte può sembrare che le storie siano inventate (e chi ci dice non lo siano?) ma, essende descritte, con molta enfasi, con un po' d'immaginazione possiamo sentirci in un **"Ars amandi"** versione moderna, forse con la sola differenza che qui non ci si dice come comportarsi per conquistare ma si raccontano i momenti del gioco erotico. Oltre queste mie digressioni, devo ammettere, in chat ho trovato dei netfriend molto simpatici, il tempo con loro è quasi volato, oltre ovviamente ai fedelissimi con cui l'appuntamento è fisso. La mia testa, infatti, in attesa di beccare lo "spagnolo", è stata "tra le stelle"... Ho infatti conosciuto un interessante astronomo! A innescare la trappola del contatto, di nuovo complice il nick, **Moon,** ma anche la sua passione per la notte. Mi ha subito invitata (virtualmente ovviamente) a una serata racconta-storie davanti al camino di casa sua; un invito molto consono all'atmosfera autunnale in cui non potevano mancare delle caldarroste che abbiamo sgranocchiato sulla note di misteriose storie di fantasmi aleggianti tra noi. Proprio sul finire della conversazione il mio altoparlante ha emesso il fatidico suono di entrata di un nuovo netfriend....lui!. Devo dire che non sono stata la sola ad aver tanto atteso questo momento, perché, neanche il tempo di connettersi, e subito mi è comparsa la sua finestra con un sorriso e un caloroso "buonasera!". Abbiamo iniziato a parlare del più e del meno e di nuovo mi sembrava come se null'altro occupasse la mia testa, il mio tempo, la mia notte. Mi ha raccontato le sue giornate e i suoi impegni lavorativi, e una nuova partita strizzacervello a scacchi ha preso il via. Pareggio. Se l'altra volta la posta in palio era l'aver ammesso di trovare interessanti le conversazioni, questa volta il premio era riuscire a strappare la melassata frase "mi sei mancata/o in questi giorni; ti ho molto pensata/o"... bèh... ci sono riuscita!!!. E non è stato neanche così difficile, credevo che non lo avrei mai letto e che alla fine, prima della buonanotte, me lo sarei lasciata scappare con la solita aria sognante,... invece... wow!!! Ma forse più che un pareggio è stata una vera vittoria,....mi ha chiesto il numero di cellulareeeeee!!! Per ora gli squilli si susseguono numerosi, ma...come sarà la sua voce? Da vero **hombre** caliente o si trasformerà tutto in una maionese in cui una mano tentennante ha fatto cadere troppo olio??

Eva Luna *(2 - continua)*

By night

Animazione shocking all'Ippocampo



Allora, cari nottambulini, dopo il ponte di Ognissanti il freddo è arrivato ed anche questo Natale si avvicina, con le sue luci colorate e le nostre spese folli...

Ma passiamo alle nostre serate, partendo proprio dal lungo ponte del primo novembre, durante il quale la Crême Brulée del Napoletano si è trasferita a Roccaraso. E noi non potevamo mancare...

Mete obbligate, "Lo scoiattolo", per una birra e la pizza ai porcini, "Lo chalet", per l'aperitivo, e il "Bilbò" per ballare. Un locale, quest'ultimo, nel quale il 5 novembre c'è stata una serata veramente Super. Questo mese, inoltre, sono stati particolarissimi anche i venerdì del "Dry Dock", dove si balla musica Hip Hop in compagnia di americani "the original". Musica commerciale mista ad House, invece, per i venerdì del "Baghdad", sempre selezionatissimi ma molto belli. Si incontra gente interessante, simpatica, con cui, sui divanetti, si può fare anche una bella chiacchierata, magari commentando le immagini del "Grande Fratello" davanti al maxischermo. Ed ora vi segnaliamo un appuntamento molto particolare! Per chi vuole passare una serata fuori dall'ordinario, venerdì 30 novembre all'Irish disco pub "O' Croinin", al Monte di Procida, cena e spettacolo medioevale, per immergersi in un'atmosfera d'altri tempi, musica compresa. Il sabato, invece, non ci si può aspettare delle seratone, ma qualche seratina carina sempre la si trova. Al "Millennio", per esempio, la musica è miscelata bene e lo spazio non è certo angusto. Così come all'Ippocampo, dove l'animazione "anima", consentiteci il gioco di parole, le serate. E finalmente, dopo tutte le cubiste e le pseudo ballerine, anche qualcosa per noi donne. Sabato 24 novembre al "Joia", ex "Dadaumpa" a Santa Maria a Vico, si sono esibiti i "Centocelle Nightman". Per la domenica pomeriggio, invece, si può unire l'utile al dilettevole...La libreria "Feltrinelli" in piazza dei Martiri è diventata, infatti, un vero e proprio punto d'incontro per la gioventù napoletana. Così, fra una chiacchierata e un caffè, ci si tiene anche informati sulle novità editoriali. Alla prossima, con le feste in programma per la notte di San Silvestro...

Véronique

PRIMO EMPORIO
Rivenditore Autorizzato
Nuova collezione inverno
Via Napoli, 51 - Mugnano - Tel. 081 5714391

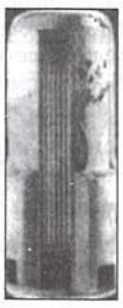
tipolito AURANI di Aurani Costantino dal 1979
dal 1979 in continua evoluzione • dal biglietto da visita al libro
fotocomposizione • videografica • selezione del colore
creazione logo • depliantistica
Via Selva Piccola, 25 • 80014 Giugliano (Na) • Tel. 081.894.62.86 • Fax 081.330.54.38 • e-mail: aurani_@tin.it

IDEA RISPARMIO
House design
Camini
Pavimenti
Porte
Arredo bagno
Progettazioni
Decorati a mano
Parquet
Sanitari
Infissi
Rubinetteria
Ristrutturazioni
Via Marano-Pianura, 231 - Marano Napoli
Tel. e Fax 081 587 49 84 - tel. 081 587 31 10
www.housedesignsrl.com

SAVINO GALLERY
ARTE E ARREDO
Nel tempo oltre le mode
Corso Campano, 557/561
Giugliano in Campania
Tel. e Fax 081.506.80.49

Ristorante
Pizzeria
"ANTICHI SAPORI"
Tutti i giorni, pranzo completo L. 15.000
Via Marano San Rocco 7ª Traversa
Marano (Na) - Tel. e Fax 081.742.91.07

CENTRO ABBRONZANTE
Abbronzatissima

Le nostre apparecchiature offrono il massimo del comfort ed il migliore effetto abbronzante

Via Signorelli, 8 - Melito (Na) - Tel. 081/711.76.76
www.napolibox.it/abbronzatissima
e-mail: abbronzatissima@interfree.it