ROTARY CLUB CASTELLAMMARE DI STABIA

BOLLETTINO

A. 2011-2012 - N.1
LUGLIO - OTTOBRE 2011

DISTRETTO 2100 - ITALIA
ROTARY CLUB
CASTELLAMMARE DI STABIA

BOLLETTINO
ANNO ROTARIANO 2011-2012
N. 1
LUGLIO - OTTOBRE 2011

Pubblicazione riservata ai soci rotariani

Commissione Bollettino del Club
G. Amato, G. Arienzo, G. de la Ville, A. Tirelli

Hanno collaborato a questo numero:
S. Lauro (dati), G. Arienzo (foto)
G. Centonze (copertina)

ROTARY INTERNATIONAL
DISTRETTO 2100 ITALIA
Governatore: Pietro Niccoli

Motto del Governatore:
"Costruire il Rotariano per migliorare la società"

In Copertina: La ruota del Rotary con particolari tratti da affreschi di Stabiae e da dipinti o cartoline su Castellammare.

Visita il sito del nostro Club: www.rotarystabia.it

ROTARY INTERNATIONAL
DISTRETTO 2100 - ITALIA

CLUB DI CASTELLAMMARE DI STABIA
Anno di Fondazione: 1955

Club Fondati:
Torre del Greco - Comuni Vesuviani (1977)
Pompei - Oplonti - Vesuvio est (1988)
Isola di Capri (1988)
Sorrento (1991)

Club Padrino: Rotaract e Interact
Club Gemello: Melfi (2120)
Club Contatto: Keuruu (Finlandia)

Presidente: Andrea Ruggiero
Segretario: Stefano Lauro
Tesoriere: Raffaele Aruta
Prefetto: Giancarlo Arienzo
Del. Internet: Giovanni de la Ville

Riunioni:
Hotel Stabia - Corso Vittorio Emanuele n° 110
80053 C/mare di Stabia - +390818722577

Lettera del Presidente

Carissimi amici,

il tempo, il bene più prezioso, scorre veloce e già sono passati alcuni mesi dal mio insediamento alla Presidenza del Club. Confido che serbiate buon ricordo delle iniziative e delle manifestazioni che, ad oggi, si sono susseguite in questo periodo.

Ci siamo posti come tema da approfondire l'uomo, nella sua fragilità ma anche nella sua capacità di superare le difficoltà contingenti, per offrirsi più degno alla comunità di appartenenza. In questo percorso di conoscenza, prima dei propri limiti e poi della capacità di superarli, fortificando se stessi, abbiamo raccolto le sollecitazioni del Presidente Internazionale e del nostro Governatore. Gli stessi partono dal singolo individuo per rivolgere, poi, una feconda attenzione alla società che ci circonda. I loro motti: "Conosci te stesso per abbracciare l'umanità" e "Costruisci il rotariano per migliorare la società", rappresentano la sintesi più alta dello sforzo che ci siamo imposti, al fine di realizzare una personalità comune complessa, autorevole, nobile e incline alla generosità.

E' mio preciso intendimento, nelle attività future, non distogliere la nostra attenzione da tale priorità, la quale si pone in stretta correlazione con lo scopo ultimo di "service" dell'Associazione. Per poter assicurare un supporto efficace a chi convive con le difficoltà, abbiamo la necessità di creare fondamenta profonde all'interno delle nostre personalità. Il prodotto finale di tanto sforzo ha l'ambizione di costituire un valido esempio per le nuove generazioni. In questo contesto i giovani rappresentano per il Club linfa vitale e motivo di impegno appassionato per noi. In loro ed in ciò che faranno, potremo riconoscere la misura del nostro successo.

Giunga a voi tutti il mio saluto più affettuoso.

Andrea Ruggiero

L'assemblea dei Soci del 16 settembre 2011 ha deliberato la modifica di notifica degli atti del Club, per cui da questo momento tutta la corrispondenza viene espletata in via telematica.

Aprite sempre la vostra **posta elettronica**, per essere informati sugli appuntamenti mensili e sulla vita del Club.

Scambio delle consegne

Luogo: Hotel Stabia
Presidente: Vincenzo Amelina
Segretario: Giulio Clemente
Soci presenti: M. Afeltra, G. Amato e sig.ra, D. Ambrosio e sig.ra, V. Amelina e sig.ra, G. Arienzo e sig.ra, V. Arienzo e sig.ra, R. Aruta e sig.ra, L. Baron e sig.ra, A. Buonocore, L. Buonocore e sig.ra, U. Caccioppoli e sig.ra, O. Cannas e sig.ra, A. Carosella, P. Cascone, G. Centonze e sig.ra, G. Clemente e sig.ra, G. Cosentini e sig.ra, G. de la Ville sur Illon e sig.ra, F. Di Somma e sig.ra, N. Festino e sig.ra, E. Furno, V. Gaeta e sig.ra, P. Guida e sig.ra, S. Iovieno e sig.ra, S. Lauro e sig.ra, A. Mannara, F. Martucci e sig.ra, V. Mercurio e sig.ra, C. Padula e sig.ra, P. Parmentola e sig.ra, A. Ruggiero e sig.ra, V. Ruggiero, R. Sabato e sig.ra, M. Santoro e sig.ra, G. Scognamiglio, A. Tirelli e consorte, B. Vanacore e sig.ra, A. Vozza e sig.ra.
Soci presenti: 38
Percentuale di presenza: 76
Ospiti del Club: il socio onorario dott. Luigi Riello e sig.ra, l'attore Gianfelice Imparato, la Presidente dell'Inner Wheel Mirella Padula, *per il Rotaract* i Presidenti uscente ed entrante Gianluigi Savarese e Alessia Buonocore ed il socio Pasquale Liquoro, *per l'Interact* i Presidenti uscente ed entrante Antonia Amelina e Fabio Nicolao e la socia Alessia Aiello, *per il Club di Sorrento* il dott. Franklin Pirker e sig.ra e l'avv. Mariano De Cesare e sig.ra, *per il Club di Pompei Sud* il dott. Antonio Ferrara e sig.ra, *per il Club di Pompei Oplonti* il dott. Alfredo Vaccaro e sig.ra e il dott. Felice De Nicola, *per il Club di Nocera Sarno* l'ing. Alfonso Zito e sig.ra, *per il Club di Scafati Real Valle* il notaio Tommaso D'Aquino e sig.ra.
Ospiti dei Soci: *di V. Amelina:* la prof.ssa Antonella Mauro; *di D. Ambrosio:* la figlia Alessandra e la sig.ra Anna Longo; *di S. Lauro:* la figlia dott. Marica con l'avv. F. De Rosa, il figlio dott. Emilio con la sig.na G. Di Donna, il figlio Elio con la sig.na F. Di Maio; *di P. Parmentola:* i figli Federica e Francesco; *di A. Ruggiero:* i figli Salvatore e Fiammetta; *di M. Santoro:* il sig. G. Pepe e sig.ra; *di G. Scognamiglio:* il figlio Alfredo con la sig.na P. Di Capua.

La cerimonia dello scambio delle consegne da Vincenzo Amelina ad Andrea Ruggiero si è svolta anche quest'anno in un'atmosfera suggestiva ed al tempo stesso solenne.

Fedele ai suoi principi ed alle sue dinamiche il Rotary rinnova ogni dodici mesi i suoi quadri dirigenziali nella consapevolezza di assicurare sempre continuità alla sua fervida attività, puntando su nuovi stimoli che consentono al Club di mantenere inalterata la sua credibilità.

Ad aprire la conviviale, come da copione, il presidente uscente Vincenzo Amelina che, nel prendere la parola, ha voluto ringraziare per la collaborazione avuta in quest'anno di presidenza sia dagli amici del Consiglio Direttivo sia dai soci tutti.

L'attività svolta, ampiamente illustrata e commentata da Vincenzo nell'ultima conviviale del mese di giugno, è stata intensa ed i risultati soddisfacenti. Grande orgoglio per l'apertura del Punto Rotary che potrà divenire, in un prossimo futuro, il fiore all'occhiello del nostro Club.

"Il mio - ha continuato Amelina - è un commiato un tantino malinconico perché l'esperienza che ho vissuto è qualcosa d'indescrivibile. Prima di lasciare questo collare compio l'ultimo atto ufficiale del mio mandato assegnando quattro onorificenze PHF a Rosalba Ruggiero per il suo impegno per il Certamen Plinanium; al pittore Francesco Marullo per la sua arte e munificenza a favore del Club; a Guido Amato che, da anni, insieme ai suoi più diretti collaboratori, cura e redige con passione e

competenza il Bollettino del Club, a Vincenzo Gaeta per la dedizione con cui ha guidato il nostro sodalizio nel 2009-2010".

Ha preso poi la parola il neo presidente Andrea Ruggiero che ha esordito rivolgendo un grazie di cuore a nome dei soci tutti ad Enzo Amelina per aver diretto il Club con abilità e tenacia in un anno particolarmente ricco di eventi e d'interclub.

"Il mio impegno - ha proseguito Ruggiero - è quello di costruire un nuovo Rotary partendo ovviamente dalle sue origini ed in particolare da ciò che ci ha lasciato in eredità Paul Harris per renderlo più moderno ed aderente a quelle che sono le esigenze del mondo attuale. Il Rotary deve acquisire sempre più credibilità e per ottenere questo risultato deve agire al meglio in ogni sua iniziativa.

Le opere benefiche (a livello locale, nazionale o internazionale) sono senz'altro essenziali, ma ciò che più conta è operare bene al di là di ogni interesse di parte. Solo lavorando sodo e con grande determinazione si acquisisce la leadership che non significa affatto essere superiore a chicchessia ma deve intendersi come capacità di credere nei propri mezzi.

Il Rotary, sotto questo aspetto, ha enormi potenzialità che devono essere sfruttate al meglio. Il nostro Club, in particolare, ha una tradizione che deriva da oltre cinquant'anni di vita. Essere presenti sul territorio, aderire ad iniziative sociali di alto interesse, garantire continuità nella propria attività, rinsaldare vincoli di amicizia e di solidarietà, sono i presupposti perché un Club Rotary possa guadagnarsi sempre maggiore stima e considerazione da parte di tutti.

Nel mio anno di servizio - ha concluso il neo Presidente Ruggiero - m'impegnerò al massimo delle mie forze affinché il nostro Club, nella scia di quelli che mi hanno preceduto, possa conseguire, in ogni campo, risultati di assoluto prestigio".

La serata, alla fine della conviviale, si è conclusa con il tradizionale brindisi augurale.

La Professoressa Rosalba Ruggiero, già Presidente e Vice Governatrice dell'Inner Wheel, è stata insignita dal Presidente Amelina della PHF, la più alta onoreficenza Rotariana, per aver creato il Certamen Pliniaum ed averlo fatto crescere negli anni, portandolo a livelli di eccellenza internazionale.

Festa del Mare

Luogo: Complesso Turistico "Scrajo"
Presidente: Andrea Ruggiero
Segretario: Stefano Lauro
Soci presenti: M. Afeltra, G. Amato e sig.ra, R. Amato e sig.ra, D. Ambrosio e sig.ra, V. Amelina e sig.ra, G. Arienzo e sig.ra, R. Aruta, A. Buonocore, L. Buonocore e sig.ra, U. Caccioppoli e sig.ra, P. Cascone e sig.ra, G. Clemente e sig.ra, G. Cosentini e sig.ra, E. Di Lorenzo e sig.ra, G. Di Lorenzo, F. Di Somma e sig.ra, P. Di Somma e sig.ra, N. Festino e sig.ra, E. Furno e sig.ra, P. Guida e sig.ra, S. Iovieno e sig.ra, S. Lauro e sig.ra, A. Mannara e sig.ra, F. Martucci e sig.ra, V. Mercurio e sig.ra, P. Parmentola e sig.ra, A. Ruggiero e sig.ra, R. Sabato e sig.ra, A. Tirelli e consorte, B. Vanacore e sig.ra, A. Vingiani e sig.ra, A. Vozza e sig.ra.
Soci presenti: 32 - **Percentuale di presenza:** 62
Ospiti del Club: il Sindaco di Castellammare dott. Luigi Bobbio e sig.ra, il Maestro Antonio Marullo e sig.ra, il dott. Luigi Pentangelo e sig.ra, il Presidente del Club di Sorrento avv. Mariano De Cesare e sig.ra, il Presidente del Club di Ercolano avv. Renato Bonajuto e sig.ra.
Ospiti dei Soci: *di G. Amato*: l'arch. Antonio Cinque e sig.ra, *di V. Amelina:* la prof.ssa Antonella Mauro; *di D. Ambrosio:* la figlia Alessandra e la sig.ra Anna Longo; *di U. Caccioppoli*: l'avv. Luca Nuzzolo, la dott. Jolanda Viviano, l'arch. Enrico Sabatino, la dott. Valentina Ippolito; *di E. Di Lorenzo*: la figlia Marylin; *di G. Di Lorenzo:* il figlio Davide Amato, la sig.ra Ilenia Esposito, la prof. Maria Orciuoli, l'ing. Bernati Tremul Ferrus; *di F. Di Somma*: dott. Immacolata Isaia e sorella; *di P. Parmentola*: il figlio Francesco; *di A.Ruggiero:* i figli Salvatore e Fiammetta, il dott. Bruno De Stefano e sig.ra; *di B. Vanacore*: l'ing. Giovanni Tundo e sig.ra.

Si è conclusa con una bella esibizione del complesso "Miriam Group" la Festa del Mare del Rotary stabiese edizione 2011.

Nuovo quest'anno il palcoscenico, la baia dello Scrajo con il suo splendido panorama. Il neo presidente del Club Andrea Ruggiero, coadiuvato dai suoi più stretti collaboratori, in primis il segretario Stefano Lauro, ha organizzato la serata nel migliore dei modi mettendo a proprio agio i soci tutti, assai numerosi, ed i graditissimi ospiti provenienti dai club viciniori. Presente anche il Sindaco di Castellammare Luigi Bobbio con la gentile consorte.

Prima della conviviale tutti gli invitati hanno sostato nell'ampio salone d'ingresso dello stabilimento termale

ed hanno potuto gustare un ricchissimo aperitivo.

La serata è stata poi ufficialmente aperta dal presidente Ruggiero che ha ringraziato per la loro presenza gli ospiti tutti, mettendo poi nel giusto rilievo quest'appuntamento d'inizio estate che è divenuto, per il Rotary stabiese, ormai tradizionale. Ruggiero ha poi augurato a tutti di trascorrere felicissime vacanze dando un ulteriore invito per il 29 luglio giorno in cui sarà a Castellammare, per la visita annuale, il neo Governatore Pietro Niccoli.

Per domenica 30 è previsto un Interclub al Palace Hotel di Sorrento sempre alla presenza del responsabile distrettuale.

Concluso il suo intervento, Ruggiero ha invitato il past president Vincenzo Amelina a procedere alla consegna materiale delle onorificenze Paul Harris Fellow - da lui assegnate in occasione dello scambio delle consegne - alla prof.ssa Rosalba Ruggiero, al pittore Antonio Marullo, ai past president Guido Amato e Vincenzo Gaeta.

Ha avuto quindi inizio la conviviale che, come già riferito, si è conclusa con la magnifica esibizione del complesso "Miriam Group" che ha deliziato gli ospiti tutti con un vasto programma di melodie napoletane. Giustificati gli applausi finali a coronamento di una serata da ricordare.

Il Past President Vincenzo Gaeta viene insignito della PHF per il suo brillante anno di presidenza.

Il Past President Guido Amato riceve la sua seconda PHF per la cura e dedizione che da anni dedica alla pubblicazione del Bollettino del Club.

Il Maestro Antonio Marullo riceve la PHF per la sua attività artistica e per la generosità con cui sostiene le iniziative per la Rotary Foundation.

Visita del Governatore

Luogo: Hotel Stabia e Hotel Europa Palace Sorrento
Presidente: Andrea Ruggiero
Segretario: Stefano Lauro
Soci presenti: G. Arienzo e sig.ra, A. Carosella, G. Di Lorenzo, F. Di Somma e sig.ra, N. Festino, P. Guida e sig.ra, S. Lauro e sig.ra, A. Ruggiero e sig.ra, R. Sabato e sig.ra, M. Santoro e sig.ra, A. Tirelli e consorte.
Soci presenti: 1 **Percentuale di presenza:** 22

Nei giorni 29 e 30 luglio 2011 il Club ha ricevuto la visita del Governatore Pietro Niccoli, che, tra l'altro, è stato ricevuto in Comune dal Sindaco ed ha visitato gli Scavi di Varano.

Naturalmente, il momento più importante è stato l'incontro del 29 pomeriggio del Consiglio Direttivo allargato con il Governatore, al quale è stato ampiamente relazionato sulle attività svolte e su quelle future. Il Presidente, alla presenza dei consiglieri, del Past Governor Carosella, di numerosi presidenti di commissione, dei Presidenti del Rotaract e dell'Interact, ha presentato l'organigramma e la programmazione dell'anno.

Ha illustrato l'attività del Punto Rotary nel quartiere antico di Castellammare ed i progetti per il rinnovo delle attrezzature della mensa della comunità parrocchiale del Rione San Marco e per la donazione di uno spirometro al reparto di pediatria dell'Ospedale San Leonardo.

Si è parlato poi del progetto Fiume Sarno, operativo da alcuni anni, della Regata velica rotariana che si intende organizzare a Castellammare ed infine del Progetto internazionale per l'allestimento della Scuola Convitto per disabili a Bombouaka.

Il Governatore, dopo aver ribadito le linee guida del suo anno, all'insegna dell'armonia, dell'amicizia e della tradizione del Rotary, ed aver ricordato gli indirizzi del Presidente Internazionale, ha espresso parole di apprezzamento nei confronti del nostro Club e della sua intensa attività, sobria e concreta.

Nella serata successiva, presso l'Europa Palace di Sorrento, si sono riuniti in interclub i Club di Castellammare di Stabia, Costiera Amalfitana e Sorrento con i rispettivi Presidenti ed una nutrita rappresentanza dei soci, per la consueta conviviale, che si è svolta in un'atmosfera amichevole e piacevole.

Assemblea dei soci

Luogo: Hotel Stabia
Presidente: Andrea Ruggiero
Segretario: Stefano Lauro
Soci presenti: M. Afeltra, G. Amato, V. Amelina, G. Arienzo, V. Arienzo, R. Aruta, L. Baron, L. Buonocore, U. Caccioppoli, A. Carosella, P. Cascone, G. Centonze, G. Clemente, G. Cosentini, U. Criscuolo, G. de la Ville sur Illon, E. Di Lorenzo, G. Di Lorenzo, P. Di Somma, N. Festino, V. Gaeta, S. Iovieno, S. Lauro, A. Mannara, A. Ruggiero, M. Santoro.
Soci presenti: 26
Percentuale di presenza: 52

La riunione assembleare si è aperta con un intervento del presidente Ruggiero che ha fatto la cronistoria della visita del Governatore Niccoli di fine luglio, riferendo che si è trattato di un incontro assai proficuo nel corso del quale il nostro Club ha chiesto, tra l'altro, una maggiore rappresentatività a livello distrettuale. Al Governatore, come da prassi, il Consiglio Direttivo ha fornito particolari sugli obiettivi che il sodalizio intende perseguire nell'anno sociale, presentandogli i progetti più importanti di pubblico interesse (attrezzature per la mensa della Comunità Parrocchiale di San Marco Evangelista, donazione di uno spirometro al Reparto di Pediatria del San Leonardo, concorso scolastico relativo al fiume Sarno, regata velica e premio Rotary "I quattro castelli"). Nell'ambito internazionale è previsto - sempre a carico del Club - l'allestimento di una scuola convitto per giovani disabili a Bombouaka Dapaong.

Il Governatore Niccoli è stato ricevuto anche dal Sindaco della nostra città Luigi Bobbio ed insieme alla sua consorte Sandra ha visitato le ville romane di Varano.

Chiusa la prima parte della serata, si è passati alla discussione dell'ordine del giorno che prevedeva la relazione e l'approvazione del bilancio consuntivo 2010-2011, le determinazioni comportanti l'adeguamento della quota associativa, la presentazione e l'approvazione

del bilancio preventivo 2011-2012, la modifica di notifica degli atti del Club ai soci.

Il Presidente, constatata la validità dell'assemblea in relazione al numero dei soci presenti, ha messo in evidenza la necessità di un adeguamento delle quote sociali reso indispensabile dall'aumento del costo della vita e delle attività del Club. Il tesoriere Lello Aruta ha illustrato i dati salienti relativi al bilancio consuntivo 2010-2011 ed a quello preventivo 2011-2012.

Si è aperta a questo punto una lunga e costruttiva discussione con interventi dei soci Gaeta, Afeltra, Clemente, De la Ville, Criscuolo, Carosella, Iovieno, Santoro, Lauro e Di Lorenzo.

A conclusione dei lavori - su proposta del consocio Giulio Clemente - è stato approvato a maggioranza l'adeguamento delle quote sociali ed è stata rinviata, a data da destinare, l'approvazione dei bilanci dando incarico al presidente Ruggiero di riesaminare il tutto anche in relazione al maggior apporto economico che si è venuto a determinare con l'aumento del 10% delle quote sociali.

L'assemblea ha pure approvato la modifica di notifica degli atti del Club ai soci, per cui, a meno di esplicita richiesta contraria, tutta la corrispondenza sarà ora espletata in via telematica.

Sapori e profumi della cucina tradizionale napoletana

Relatore: dott. Sergio Corbino

Luogo: Complesso Turistico "Scrajo"
Presidente: Andrea Ruggiero
Segretario: Stefano Lauro
Soci presenti: M. Afeltra, G. Amato e sig.ra, G. Arienzo e sig.ra, V. Arienzo e sig.ra, R. Aruta e sig.ra, L. Baron e sig.ra, L. Buonocore e sig.ra, U. Caccioppoli e sig.ra, P. Cascone e sig.ra, G. Centonze, G. Clemente e sig.ra, G. Cosentini e sig.ra, U. Criscuolo, G. de la Ville sur Illon e sig.ra, E. Di Lorenzo e sig.ra, G. Di Lorenzo, F. Di Somma e sig.ra, P. Di Somma e sig.ra, S. Iovieno e sig.ra, S. Lauro e sig.ra, A. Mannara e sig.ra, F. Martucci e sig.ra, D. Nicolao e sig.ra, A. Ruggiero e sig.ra, R. Sabato e sig.ra, M. Santoro e sig.ra, A. Tirelli e consorte, A. Vingiani e sig.ra.
Ospiti del Club: dott. Sergio Corbino e sig.ra, ing. Mimmo Salierno
Ospiti dei Soci: *di A. Ruggiero*: sig. Giovanni De Meo e sig.ra, *di M. Santoro*: sig. Giuseppe Pepe e sig.ra.
Soci presenti: 28
Percentuale di presenza: 56

Nell'incantevole scenario del complesso turistico dello Scrajo, sulla terrazza sospesa tra terra e mare, serata rotariana dedicata ai sapori e profumi della cucina tradizionale napoletana. Dopo l'ottima cena, basata su piatti antichi modernamente rivisitati, è stato protagonista della serata l'amico Sergio Corbino, socio del Club di Napoli, che già altre volte ci ha allietato con gradevoli conversazioni riguardanti il cibo e la gastronomia.

Infatti, Sergio, dirigente d'azienda in pensione, da oltre venticinque anni si dedica alla cultura gastronomica campana e italiana. Nel 1989 ha fondato la delegazione campana della Chaine des Rotisseurs, la più antica associazione gastronomica mondiale, diventando Consigliere gastronomico per l'Italia. Allievo di Jeanne Carola Francesconi, è membro dal 1984 dell'Accademia Italiana della Cucina. Numerose le sue presenze a Casa Alice su Sky, Rete4 ed altre emittenti nazionali. Dal 2001 al 2003 ha pubblicato una raccolta di ricette in quattro volumi per ESI. Nel 2009 gli sono stati assegnati i premi "Orio Vergani" e "Verdicchio d'oro".

Dopo i saluti di rito, Sergio ha detto tra l'altro: L'argomento che mi è stato chiesto di trattare ha un significato molto particolare per noi italiani, perché il nostro Paese, oggi meta agognata dagli emigranti da tutto il mondo, è stata (e per certi versi lo è ancora) terra di emigrazione.

Ma prima di illustrare le cifre che rivelano a pieno questo triste fenomeno, voglio portare alla vostra attenzione un altro numero: 8101 sono i Comuni italiani, di cui 5.740 con meno di 5.000 abitanti, di cui un quarto quelli con meno di 1000 abitanti. Si tratta di un piccolo universo di micro-pianeti, plasmati da tremila anni di storia, in cui si sono succedute le invasioni violente o pacifiche di tutti i popoli, dagli egizi ai normanni, dagli arabi agli spagnoli, dai cinesi agli americani. Ecco il quadro dell'infinita complessità culturale del nostro piccolo Paese, che si esprime in varie forme, non ultima quella della cultura gastronomica. Proprio questa diversità culturale, frutto di incontri e scontri attraverso i secoli, ha originato quello che è oggi, probabilmente, il più ricco patrimonio gastronomico mondiale.

Per darvi un'idea di quello di cui parliamo, basti pensare che in Italia vi sono 208 prodotti classificati DOP (Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta), i due più alti riconoscimenti di qualità

europei, su un totale di 970. In pratica uno su quattro di questi prodotti è italiano, gli altri sono suddivisi negli altri 26 Paesi. Ma nessun numero, né quello dei 208 prodotti né quello dei 200 tipi di pane ufficialmente censiti, può raccontare tutto sul livello di diversità che anima il Paese; così credo che sia più giusto sintetizzare dicendo che in ogni Comune esiste, se non una specialità locale, almeno una ricetta tipica che viene gelosamente tramandata di generazione in generazione, come il più grande dei segreti.

Ma torniamo all'emigrazione: oggi in Italia vivono circa 60 milioni di persone, stranieri compresi, i quali stanno contribuendo ad arricchire la complessità culturale gastronomica italiana con le loro spezie, i loro vegetali, le loro ricette. Tenuto conto che tra il 1861 e il 1985 sono state registrate più di 29 milioni di partenze dall'Italia, è come se 1 italiano su 2 oggi partisse per andare a cercare fortuna altrove. Sono stati quegli gli anni, quasi 100, della grande emigrazione, da ogni regione d'Italia verso le Americhe (Nord e Sud), l'Australia, e poi, nel dopoguerra verso l'Europa del Nord, verso le fabbriche di Germania e Svizzera e le miniere del Belgio. E poi c'è stata in quegli anni una poderosa migrazione interna di gente del Sud, ancora prevalentemente agricolo, verso le fabbriche del Nord Italia: negli anni '60, 300.000 meridionali si

trasferivano ogni anno dal Sud al Nord, circa 2 milioni solo tra il 1990 e il 2005.

Ognuno di questi semi, trasportati dal vento del bisogno verso terre più fertili, ha poi germogliato e dato origine a piante e a foreste rigogliose, a comunità di italiani che, anche grazie al cibo, mantengono vivo il loro rapporto nostalgico con la terra dei loro avi. Oggi, mentre gli italiani che si trasferiscono all'estero sono solo cinquantamila ogni anno, ahimè non si ferma la migrazione dal Sud dei nostri giovani in cerca di miglior fortuna al Nord: nel 2008 oltre 12.000 italiani del Sud si sono trasferiti al Nord, e sono principalmente laureati e tecnici di grande professionalità, non ultimi i maestri di cucina.

Una recente indagine sulla cucina italiana nel mondo, ci fornisce il seguente scenario: i ristoranti e le pizzerie sparse nel mondo sono 72.000; 500.000 sono gli addetti italiani impiegati nel settore tra chef, personale di cucina e personale di sala; vengono serviti 3 milioni di clienti ogni giorno, con un giro di affari giornaliero di circa 30 miliardi di dollari. Sempre secondo questo studio, i Paesi a più forte presenza di cucina italiana sono gli Stati Uniti, il Canadà, la Cina, la Germania, la Spagna, la Svizzera, la Repubblica Ceca, l'Australia, il Giappone e la Russia. Il Presidente dell'Associazione Ristoratori Italiani negli U.S.A., patron del Ristorante Gattopardo nel cuore di Manhattan a New York, asserisce che un cuoco straniero non riesce quasi mai a realizzare alla perfezione le nostre ricette e che per questo motivo c'è ancora una forte esigenza di cuochi italiani nel mondo.

Ed io posso parlare per esperienza personale: avendo vissuto per oltre 12 anni a Torino dove dirigevo una fabbrica, lontano circa 900 km dalla famiglia, so bene cosa significasse rifugiarsi nei sapori della cucina per ritrovare il calore e le atmosfere di casa. In quegli anni, mi ritrovavo spesso a casa di un mio amico notaio, anch'egli originario del Sud (da Benevento nella mia stessa regione) a mangiare spaghetti con le vongole e parmigiana di melanzane… ed ovviamente non mi facevo ripetere due volte l'invito ad essere io stesso il cuoco di turno.

A Torino, in quei tempi, spesso resi aspri dalle tante incomprensioni tra Nord e Sud, potei anche sperimentare con mano, quanto l'amore per la cucina, per la buona tavola, per i terreni coltivati con passione, per i vini prodotti con grande cura, possa avvicinare persone e mondi diversi: la sera, difatti, mi ritrovavo spesso nel piccolo e raffinato ristorante "di Sante", ottimo chef veneziano, con il quale, dopo la chiusura, ci sedevamo a discutere di ricette tradizionali, di innovazione nella cucina o di piatti particolari, entrambi lontani da casa: un veneziano ed un napoletano che stringevano amicizia a Torino, un miracolo del cibo italiano che è linguaggio comune, nazionale ed internazionale.

E fu proprio discutendo di cucina in un ristorante in Australia che mi convinsi, poco tempo dopo, ad entrare a far parte, ventisette anni or sono, dell'Accademia Italiana della Cucina.

Infatti, rientrato a Napoli nel 1983, come direttore marketing di un'importante azienda nazionale, un giorno il mio direttore generale mi comunicò che ci saremmo recati

insieme in Australia per analizzare alcune proposte di collaborazione con importanti gruppi del settore. Si partì per un vorticoso giro a Sidney, a Brisbane ed in altre città del continente australiano; i pranzi e le cene ufficiali si susseguivano tutti i giorni e non avevo un solo momento di distensione, neanche durante i pasti.

Già all'epoca la cucina australiana mostrava l'interessante caratteristica di fondere le diverse culture delle comunità che vi avevano trovato ospitalità, ma, poiché eravamo ospitati da differenti gruppi di industriali sempre in ristoranti di notevole prestigio, le conviviali erano a base di aragoste, gamberoni, granchi, astici e scampi, cucinati quasi sempre alla stessa maniera. Dopo tredici giorni di dieta a base di crostacei, salvo piccole eccezioni, arrivati ormai a due giorni dal sospirato ritorno in Italia, in un momento di pausa il mio direttore mi chiamò in disparte e mi disse: "Siamo di nuovo a Sidney, tu sai muoverti, conosci la lingua e quindi trova un ristorante dove possiamo mangiare un piatto di spaghetti al pomodoro: voglio mangiare una pietanza della mia terra, ho nostalgia di Napoli!"

Dopo un paio di ore di ricerche telefoniche ed un paio di giri in taxi feci ritorno in albergo e gli comunicai: "Stasera ceneremo al Ristorante Pulcinella a King Cross, poco lontano da qui; ho prenotato un tavolo per due, cucina napoletana! Mi rispose un po' scettico ed aggiunse: "Va bene, ci vediamo tra un'ora nella hall dell'albergo!"

Giungemmo al ristorante in breve tempo, ci sedemmo ed il maitre prese il nostro ordinativo: vermicelli al pomodoro e scaloppine alla pizzaiola. Finalmente furono serviti i sospirati vermicelli, ma quando il mio Direttore mise in bocca la prima forchettata, mi fulminò con lo sguardo, inghiottì con difficoltà il boccone e mi disse: "A parere mio la pasta è passata di cottura, la salsa non sembra di pomodoro ma ha il sapore del kethchup agrodolce. Speriamo che con la carne le cose vadano meglio!"

Giunse il secondo piatto, lo saggiò e mi disse: "Ma la carne alla pizzaiola si prepara facendo saltare in padella delle fettine di carne con aglio, olio, pomodoro, un pizzico di sale ed origano, o mi sbaglio?" "Proprio così - dissi io - temo che qui al posto dell'origano abbiano messo del

fiore di camomilla, almeno a giudicare dall'odore!" Comunque mangiammo anche la carne e dopo aver terminato una discreta macedonia di frutta, chiesi il conto.
Pagai, lasciai la mancia ed in quel momento il mio direttore chiese al cameriere: "Potrei conoscere il vostro padrone, noi veniamo dall'Italia, da Napoli, vorremmo avere il piacere di salutarlo."

Dopo un paio di minuti trascorsi in silenzio, si avvicinò al nostro tavolo un elegante anziano signore, lo pregammo di sedere con noi, s'interessò allo scopo del nostro viaggio ed alla fine aggiunse: "Sono venuto in Australia a Sidney venticinque anni fa. L'inizio non è stato facile, ma ora la mia famiglia sta bene; i miei figli ed io abbiamo tutti e tre delle belle case con il giardino, il motoscafo, facciamo ogni paio d'anni un breve viaggio a Napoli, ma preferiamo vivere qui, ormai! Ed aggiunse: Ma come avete trovato la mia cucina, l'avete gradita?"

Il mio capo rispose: "Posso essere sincero e dire tutta la verità!" "Certo - rispose lui - parlate liberamente!" E lui pacatamente disse: "Se voi chiamate questa "cucina napoletana", perché i vermicelli erano un poco sfatti e la salsa di pomodoro era dolce? E poi perché la carne alla pizzaiola sapeva di camomilla?"

Il padrone, un poco rattristato dalla nostra critica rispose abbassando la voce e avvicinandosi a lui con fare da cospiratore: "Signore mio, ci siamo dovuti adeguare al gusto dei nostri clienti. Qui viene gente di tutte le razze e alla maggior parte piace una cucina così! Ma scusate la domanda, voi quando partite?" "Dopodomani mattina facciamo le valigie e torniamo a Napoli!" "Allora - rispose lui - voi domani sera alle ore 18,30 precise venite qui, bussate sui vetri, a quell'ora il locale è ancora chiuso perché noi mangiamo con la brigata di cucina e di sala, sarete miei ospiti e così saggerete la cucina napoletana che sappiamo fare! Ricordate che ci siamo dovuti adeguare ai loro gusti, altrimenti avremmo chiuso l'attività. E giuro che ve lo confesso con grande tristezza!"

Tornammo in albergo ed il giorno dopo, alle 18,30 in una grande tavolata, pranzammo in maniera sublime, nel rispetto della tradizione napoletana, dagli spaghetti al dessert!" Ci salutammo come vecchi amici e il padrone al momento del commiato abbracciò il mio direttore, si commosse e tra le lacrime ci disse: "Salutatemi Napoli, io devo per forza restare, ormai la mia vita è qui, con i miei figli e con dieci nipoti!"

Ci allontanammo tristi ed in silenzio, mentre un dubbio mi saliva dentro e mi dicevo: "abbiamo secoli di civiltà, di cultura, dobbiamo riuscire ad imporre la nostra cucina, le nostre tradizioni e non abbassarci ad "*imbastardire*" i nostri piatti. Ma come fare a vincere queste resistenze?"

E pochi giorni dopo che ero ritornato in Italia ebbi la fortuna di conoscere il delegato di Napoli dell'Accademia, un acceso propugnatore delle nostre tradizioni, che mi spiegò quali fossero gli obiettivi ed i programmi dell'associazione; e così, nel giro di un paio di mesi ne entrai a far parte: era il 1984!

A questo punto, devo chiedere ancora qualche minuto del vostro tempo e tentare di chiarire perché mai è così ben radicata nei miei conterranei questa particolare passione per la buona cucina, forse per la fame atavica che la popolazione per anni e anni ha spesso sofferto, e quindi vi chiedo di seguirmi in questo salto all'indietro di un paio di secoli.

Sino alla fine del 1700, il popolo napoletano era chiamato "*mangiafoglie*", perché si nutriva principalmente delle verdure che grazie al terreno di origine vulcanica e al clima temperato dalla presenza del mare, crescevano in abbondanza nei rigogliosi orti ricavati sia all'interno delle mura, sia nei terreni intorno alla città. A causa delle ristrettezze economiche, quasi tutti erano obbligati a seguire una dieta monotematica, come avveniva in tante altre città del Regno. La popolazione si nutriva generalmente di pane e di minestre e zuppe di verdure, legumi, radici, granaglie e farina, insomma di ogni sorta di cibo che il singolo componente di una famiglia riusciva a portare a casa e ad aggiungerle nella grande caldaia che bolliva lentamente al centro dell'unica stanza della casa, dove si trovavano il focolare, i giacigli dei componenti della famiglia e le misere suppellettili. Chi andava a lavorare all'alba, prima di uscire prendeva una ciotola di minestra per riscaldarsi, e poi la sera, rientrando infreddolito e stanco ne trangugiava un'altra, per mettere nello stomaco qualcosa di caldo prima di infilarsi nel suo umido giaciglio. Soltanto nei rari giorni di festa, grazie alla munificenza di alcune famiglie nobili benestanti, il popolo riusciva a modificare l'alimentazione di tutti i giorni, che era ovviamente carente di proteine animali, nonostante si fosse in una città di mare.

Nei conventi e nelle case dei nobili, ricchi proprietari terrieri, verso l'inizio del 1800, al seguito della Regina Maria Carolina di Borbone, ad opera di cuochi venuti d'oltralpe, la cucina povera dei napoletani divenne fantastica e raffinata, mentre nel frattempo si incominciava a produrre in modo quasi industriale la pasta di grano, la quale modificò nel corso degli anni le abitudini alimentari dei napoletani che da *mangiafoglie* diventarono un popolo di *mangiamaccheroni*.

Nelle case della ricca borghesia, al posto del vecchio focolare fu realizzato un nuovo diverso sistema di cottura ideato in Francia nel secolo precedente che, realizzato in muratura, era munito di diverse piastre rotonde composte da una serie di cerchi, più o meno apribili, con i quali era possibile graduare il fuoco sul quale sistemare le pentole di diverse dimensioni. Secondo uno scritto del Cavalcanti, in Campania il cosiddetto "*potager*" si diffuse soltanto verso la seconda metà del secolo.

Questi famosi cuochi venuti dalla Francia, permanendo a Napoli per tanti anni, furono chiamati dal popolino Monsù, alterando il nome di Monsier (Signore), e con le loro particolari ricette, tramandate soltanto verbalmente, furono di insegnamento per alcuni fortunati cuochi napoletani i quali riuscirono egregiamente a tramandare fino ai nostri tempi tante stupende pietanze che oggi caratterizzano la cucina napoletana, conservando nella maggior parte dei casi il nome di origine francese: il famoso ragù che da noi deve sobollire per alcune ore, i sartù di riso, i patè, le mousse, le rissoles, le crepes, e così via.

Poco più di venti anni or sono, un nostro accademico nato e cresciuto a Napoli, il Marchese Franco Santasilia di Torpino, raccolse in tre anni di paziente lavoro 54 ricette in uso nella Cucina Aristocratica Napoletana. Riuscì in tal modo a realizzare una raccolta unica nel suo genere, consentendoci così di conoscere tanti segreti dei Monsù vissuti a Napoli.

Il momento del mangiare per il popolo napoletano è quasi ritenuto un rito sacro e nei giorni di festa, ancora oggi, quasi in tutte le famiglie si ripete la consuetudine di preparare il ragù, facendo cuocere per alcune ore, su fiamma ridotta, della polpa e del concentrato di pomodoro, del vino rosso corposo, dei pezzi di carne di manzo e di maiale insaporite da aglio e cipolle e in alcuni casi da qualche foglia di alloro. Un tempo si usava come condimento la sugna di maiale che ai nostri giorni è stata in buona parte sostituita dall'olio di oliva. Con questo ragù, che risulta di colore rosso mattone, viene condita poi la pasta, di solito paccheri o rigatoni, sui quali va una generosa grattugiata di parmigiano, che ha sostituito il formaggio pecorino di un tempo, eccessivamente piccante e carico di sale.

Insomma, se notate un piccolo gruppo di napoletani che discute animatamente per strada, state pur certi che se non si tratta di appassionati tifosi del calcio, unico sport che infiamma i partenopei, si discute certamente di mangiare. Se il ragù debba essere preferibilmente cotto per lungo tempo in una pentola di terracotta o di acciaio, se è preferibile che la zeppola di San Giuseppe sia fritta in padella o cotta al forno, se la pastiera - che è il nostro dolce pasquale - debba avere nel suo ripieno il grano, lo zucchero, le uova e la ricotta, o in aggiunta anche la crema, come invece sono soliti fare nella città di Salerno.

Nel corso di un convegno sulla melanzana organizzato qualche anno fa a Palermo dalla delegazione dell'accademia, furono presentati ben 45 modi diversi di cucinare le melanzane. La stessa parmigiana di melanzane viene preparata nella Sicilia Occidentale, cioè a Palermo, in una maniera, mentre nella Sicilia Orientale, a Catania e Siracusa, il procedimento e gli ingredienti differiscono abbastanza.

A parere mio, ritengo che questo radicamento alle origini è diverso da individuo a individuo. Quando un bambino nasce e viene attaccato al seno, che appartenga ad una nutrice, alla madre o ad un'estranea, a lui poco importa. Già dalla prima poppata, riconoscerà la persona dalla qualità del nutrimento, dal suo sapore, dall'odore della sua pelle, dalla sua voce, e fino a che non sarà stato svezzato, talvolta con difficoltà da pappe sostitutive, protesterà con il pianto se gli verrà offerto un latte diverso, spesso rifiutandolo. Quando il piccino inizia a crescere, dopo i primi mesi di vita, si affaccia nel gran panorama dei sapori, degli aromi, degli odori che lo circondano e dimostrerà di gradire il più delle volte il cibo che la madre sta mangiando in qual momento, al posto dell'orribile sapore e dell'odore nauseabondo degli omogeneizzati. E questi sapori, che acquisirà nei primi anni di vita, gli resteranno impressi nella memoria nel corso dei decenni successivi.

Andando indietro nella memoria dei miei primi anni di vita, ricordo che fin da piccolo ogni estate mi recavo con i miei genitori in Sicilia, in treno. Superato lo stretto di mare e giunti sulla costa siciliana si era da subito colpiti dai profumi particolari che emanava la terra e in quegli aridi campi si riusciva a saggiare della frutta e della verdura che cresceva stentatamente, in limitate quantità, ma con sapori di cui ancora oggi conservo un chiaro ricordo.

Mio padre, siciliano, fino all'età di 93 anni, si recava in Sicilia ogni anno in mia compagnia, e lì doveva saggiare ogni cosa: le delicate ricottine di pecora, i peperoni "ardenti" arrostiti che messi in bocca facevano lacrimare, la parmigiana di melanzane, le granite di mandorle, e poi quelle particolari verdure, quei frutti che gli facevano ricordare la sua giovinezza. E lentamente ripercorreva a piedi ogni stradina che faceva da bambino, per inebriarsi del profumo dei campi dopo la pioggia, dell'aroma forte della salsedine che proveniva dalle saline e da ogni anfratto della costa sferzata dal vento.

Forse le nuove generazioni che si stanno oggi affacciando al mondo del lavoro, in età giusta per formare una famiglia, abituate ad interessarsi poco e marginalmente a ciò che mangiano, rovinate dai sapori standardizzati del "fast food" e dalla necessità di fare presto, il più delle volte ignorano il piacere di vedere riunita tutta la famiglia intorno ad una tavola.

E' su queste generazioni di giovani che si devono appuntare i riflettori della nostra Accademia, per far sì che le buone abitudini di un tempo del convivio domenicale in famiglia, possano essere riaffermate anche da loro e tramandate ai loro discendenti, facendo sì che anche le generazioni future possano continuare a tenere viva la grande tradizione gastronomica dell'Italia, evitando che questo nostro grande patrimonio culturale possa disperdersi nel tempo.

Formazione giovanile e leadership

Relatore: arch. Luca Ganguzza

Luogo: Hotel Stabia
Presidente: Andrea Ruggiero
Segretario: Stefano Lauro
Soci presenti: G. Amato e sig.ra, G. Arienzo e sig.ra, V. Arienzo, R. Aruta e sig.ra, L. Baron e sig.ra, U. Caccioppoli, A. Carosella, G. Clemente, G. Cosentini, U. Criscuolo, E. Di Lorenzo e sig.ra, G. Di Lorenzo, F. Di Somma e sig.ra, P. Di Somma e sig.ra, N. Festino, P. Guida e sig.ra, S. Iovieno, A. Mannara, V. Mercurio, P. Parmentola e sig.ra, A. Ruggiero e sig.ra, R. Sabato e sig.ra, M. Santoro, G. Scognamiglio, A. Tirelli e consorte, A. Vingiani e sig.ra.

Soci presenti: 27
Percentuale di presenza: 54
Ospiti del Club: il dott. Ugo Di Capua, i giovani Alunni meritevoli Anna Esposito, Fabio Avitabile, Tommaso Morra, Anna Guadagna, Catello Angellotti, Immacolata Mazzetto, Pasquale Sorrentino, Raffaele Di Martino, Leonardo Portelli.
Ospiti dei Soci: *di E. Di Lorenzo:* sig.ra Isa Smashey Rogers, *di P. Parmentola*: i figli Francesco e Claudia, *di A. Ruggiero*: i figli Salvatore e Fiammetta, *di M. Santoro:* la figlia Simona, *di G. Scognamiglio:* il figlio Alfredo e la sig.na Paola Di Capua, *di Adele Tirelli:* i figli Francesco e Gaia Gallo.

Il Rotary dedica i mesi di settembre ed ottobre rispettivamente alle nuove generazioni ed alle professioni. Non a caso il presidente Andrea Ruggiero ha voluto utilizzare una conviviale rivolgendosi ai giovani (che rappresentano una delle linee guida del Club) del Rotaract, dell'Interact e di una rappresentanza degli alunni meritevoli delle scuole del comprensorio.

Argomento trattato quello del RYLA che - ha sottolineato sempre Ruggiero - costituisce un vero e proprio perfezionamento che può essere sperimentato a qualsiasi età. La leadership esalta le qualità che ognuno ha in sé e che può tranquillamente trasferire agli altri. In pratica, essere leader significa assumersi una responsabilità che va sempre accettata con altruismo e rispetto verso gli altri.

E di RYLA ha parlato, nei dettagli, il relatore della serata architetto Luca Ganguzza, rotariano di un Club napoletano, co-delegato distrettuale sia per il Rotary che per il Rotaract, che ha detto tra l'altro:

Il RYLA è un programma di leadership coordinato dai Club e Distretti del Rotary International e concepito per agevolare il raggiungimento degli obiettivi di servizio e promuovere contemporaneamente lo spirito di amicizia e buona volontà.

Ogni anno migliaia di giovani di tutto il mondo, sponsorizzati dai Club Rotary, partecipano a questo programma organizzato dalla Commissione RYLA di ogni Distretto. I partecipanti sono scelti per il loro potenziale di leadership e per la loro propensione al lavoro di squadra.

Il concetto di leadership è strettamente collegato a quello di gruppo, in quanto può rappresentare uno dei mezzi mediante il quale il leader influenza i suoi collaboratori o un gruppo di lavoro. I gruppi sono una delle principali manifestazioni della vita non solo sociale ma anche organizzativa. L'organizzazione e le sue sottounità si basano su gruppi di persone e quasi ogni persona all'interno di una qualsiasi organizzazione è membro di uno o più gruppi. La maggior parte delle attività organizzative, infatti, richiede almeno un certo

grado di coordinamento che si realizza attraverso il lavoro di gruppo.

Dal punto di vista organizzativo la leadership può essere considerata come una variabile di comportamento che si verifica all'interno di una relazione tra due o più individui. Quando una persona cerca di influenzare il comportamento di un'altra persona o di un gruppo di persone di fatto viene esercitata la leadership.

Il RYLA quindi si prefigge di sviluppare nei giovani le qualità di leadership, il senso di responsabilità civica e la crescita personale, dimostrando l'interesse del Rotary per le giovani generazioni. Attraverso il RYLA il Rotary offre un programma efficace di formazione a coloro che abbiano dimostrato una predisposizione alla leadership, incoraggiandoli a svolgere un ruolo di guida tra i loro coetanei e riconoscendo il loro contributo alla comunità.

Il programma RYLA persegue quindi lo scopo di dimostrare il rispetto e l'attenzione del Rotary per i giovani e di offrire un'esperienza formativa efficace a giovani selezionati per le proprie qualità di leader potenziali, incoraggiando il senso della leadership nei giovani attraverso altri giovani e riconoscendo pubblicamente il lavoro svolto da giovani Rotariani a servizio delle rispettive comunità.

Il RYLA 2012, che si terrà alla fine del mese di maggio in Calabria, si articolerà in tre giornate alternando attività d'aula con esperienze di outdoor training. L'obiettivo è quello di sviluppare i concetti di leadership e lavoro di squadra attraverso attività di teambulding e project work per lo sviluppo di progetti di servizio efficaci.

Nel corso del RYLA, rotariani, universitari e professionisti, tratteranno temi quali: "La leadership per il servizio", "La leadership per lo sviluppo di progetti efficaci", "La leadership guida il gruppo con l'esempio". Il corso di questo anno prevede un numero di circa trenta partecipanti che saranno selezionati sulla base dei curriculum vitae e delle dimostrate capacità di leadership. Considerato che il percorso formativo è progettato e realizzato anche da professori universitari, sarà previsto il riconoscimento di crediti

universitari (CFU), con un attestato di partecipazione che sarà consegnato ai partecipanti a conclusione del corso.

All'intervento chiaro e puntuale di Luca Ganguzza ha fatto seguito un'ampia discussione nel corso della quale Nicola Festino (responsabile distrettuale dell'Interact) ha ribadito il concetto che i rotariani tutti debbono interagire con le nuove generazioni; da qui la necessità di ricercare un leader che sappia guidare con esperienza e rettitudine la componente giovanile.

Più articolato l'intervento di Carosella (che fu il promotore della nascita del RYLA nel 1999, anno del suo Governatorato), che ha sottolineato che il RYLA è ormai da considerare una vera e propria istituzione che deve permettere alle nuove generazioni di soddisfare qualsiasi interesse o curiosità. La dimensione del RYLA è sociologica e ciascun club deve promuovere, anno per anno, la più adatta preparazione - non solo teorica - per creare i leaders del domani.

Letture dai "Dialoghi morali" di Seneca

Luogo: Hotel Stabia
Presidente: Andrea Ruggiero
Segretario: Stefano Lauro
Soci presenti: G. Amato e sig.ra, G. Arienzo e sig.ra, R. Aruta e sig.ra, L. Baron e sig.ra, L. Buonocore, U. Caccioppoli e sig.ra, O. Cannas e sig.ra, A. Carosella, P. Cascone, G. Clemente e sig.ra, F. Di Somma e sig.ra, N. Festino, E. Furno, P. Guida e sig.ra, D. Nicolao e sig.ra, A. Quartuccio e sig.ra, A. Ruggiero, R. Sabato e sig.ra, A. Vingiani e sig.ra.
Soci presenti: 19
Percentuale di presenza: 38
Ospiti dei Soci: *di A. Ruggiero:* sig. Agostino Di Somma e sig.na Marcella Celoro.

"Conosci te stesso per abbracciare l'umanità"

Dal significativo motto del presidente del Rotary International, Andrea Ruggiero ha preso evidentemente spunto per organizzare (ed i consensi sono stati unanimi) una serata dedicata ai "Dialoghi morali" di Seneca invitando a partecipare Marcella Celoro, figlia del compianto Italo, nella sua veste di dirigente del Centro Attività Teatrale della nostra città ed il giovane attore Agostino Di Somma.

A quest'ultimo è stato affidato il compito di leggere alcune pagine, prescelte con cura, dei dialoghi di Lucio Anneo Seneca che visse nel I secolo d.C. all'epoca dell'imperatore Nerone, di cui fu consigliere, per poi cadere in disgrazia, accusato di aver partecipato alla congiura capeggiata da Calpurnio Pisone. E fu questa accusa che costrinse Seneca al suicidio, cui andò incontro con "l'eroica serenità dello stoico".

I dialoghi di Seneca sono costituiti da sette trattati (provvidenza, sapienza, tranquillità dell'animo, ozio, brevità della vita, clemenza, natura del beneficare).

La lettura delle pagine di Seneca ha trovato nel giovane attore Di Somma un interprete assai capace ed, al tempo stesso, suadente. Si è parlato, in particolare, delle sventure che mettono alla prova soprattutto le persone virtuose, saper sopportare è una dote di fermezza, dominare le sciagure rende più forti ed agguerriti, fuggire l'ozio senza mezzi termini, la fatica stimola i migliori e gli animi nobili.

Seneca già ai suoi tempi, per l'elevatezza della morale e talune affinità del pensiero stoico con la dottrina cristiana, riscosse ammirazione e stima soprattutto dai Padri della Chiesa e dai dotti del Medioevo, che videro in lui un'anima per natura cristiana e prestarono fede alla credenza che egli avesse tenuto corrispondenza con San Paolo.

Seneca filosofo pone, in pratica, l'uomo al centro del pensiero, anticipa alcune verità sacrosante ed è sempre attuale. Sui suoi pensieri, come era facilmente prevedibile, si è aperto un vero e proprio dibattito, assai costruttivo, tra i soci tutti. Ha iniziato Antonio Quartuccio che ha evidenziato come Seneca ci spinga a guardare in noi stessi.

Amleto Vingiani ha ricordato che con Seneca ha inizio la filosofia morale e si parla dell'uomo invitandolo ad una vita rigorosa: se sei virtuoso sei felice e nulla può turbarti.

Nicola Festino, da parte sua, ha sottolineato che Seneca, con il suo pensiero e con le sue opere, deve divenire un punto di riferimento per i giovani tutti e si è augurato che nasca un'interazione stabile tra Interact, Rotaract e Rotary.

Gino Baron si è invece soffermato sul rischio ad agire. La società sembra, al momento, quasi immobile ed impaurita. E' necessario pertanto forgiare uomini veri che sappiano affrontare, senza alcun timore reverenziale, qualsiasi ostacolo che si frappone lungo la vita.

Ultimo intervento quello del past Governor Antonio Carosella che, dopo essersi complimentato con il presidente Ruggiero per l'iniziativa assunta di commentare il pensiero del maggior filosofo dell'antichità, ha chiarito che Seneca appartiene al suo tempo e non c'è pagina dei suoi libri che non risenta della verità rivelata. Il suo pensiero è elevato ed attuale al tempo stesso pur non essendo cristiano. L'uomo, sentenzia giustamente Seneca, è prestato alla vita e non può che accettarla. La sua forza morale si sintetizza nel concetto che bisogna restare se stessi in ogni circostanza.

Il giovane attore Agostino Di Somma legge alcune pagine dei "Dialoghi" di Seneca.

La scomparsa di Elio Luise

Un vuoto incolmabile ha lasciato nel club la scomparsa di Elio Luise, che se ne è andato l'8 agosto 2011, con la discrezione e la signorilità che hanno connotato tutta la sua vita.

Nato il 19/10/1924, ingegnere, professore di Architettura navale presso l'Università di Napoli, professionista noto e unanimemente stimato in Città, Elio era stato ammesso nel Club nel marzo del 1956, ed era quindi attualmente il socio che vantava la maggiore anzianità rotariana.

Ma Elio era caro a tutti noi non solo per la sua età e la sua esperienza, ma per la sua autorevolezza, la sua pacatezza, il giovanile entusiasmo con cui affrontava i problemi che si dibattevano, la passione con cui trattava nel Club i temi riguardanti l'amata Castellammare.

A riprova di tutto ciò, ricordiamo che Elio è stato l'unico a ricoprire la carica di Presidente del Club per tre volte, negli anni 1977-78 e 1978-79 all'epoca del Distretto 210 e nell'anno 1992-93 nel Distretto 2100, dando ogni volta prova di saggezza, fermezza ed equilibrio, meritandosi l'ammirazione delle Autorità distrettuali, l'amicizia dei Club viciniori, il rispetto e l'affetto dei soci.

Chiunque l'ha conosciuto, non potrà fare a meno di ricordarlo per sempre. Il Club, conscio di aver perso un amico sincero ed una guida illuminata, si stringe con affetto e commozione alla famiglia, ed in particolare ai carissimi Antonio ed Enrica, Stefano e Paola.

Lutti

Lo stesso 8 agosto 2011, il nostro carissimo Segretario Stefano Lauro ha visto venir meno, insieme al suocero Elio Luise, il padre dott. Emilio. A lui e a Paola tutto il nostro affetto fraterno.

Il 5 ottobre 2011, è deceduto il dott. Mario Acanfora, suocero del nostro consocio Domenico Ambrosio. Il Club si stringe con affetto a lui, a Giusi, ed a tutta la famiglia.

Assemblea distrettuale di Cosenza

Si è tenuta a Cosenza, dall'uno al tre luglio, la XXXIV Assemblea distrettuale, nel corso della quale è avvenuto il passaggio delle consegne tra Michelangelo Ambrosio e Pietro Niccoli, che ha promesso agli intervenuti un anno di servizio all'insegna della serenità, della cordialità e dell'armonia.

Al Governatore uscente il nostro ringraziamento per l'infaticabile attività svolta nell'anno rotariano appena trascorso, al Governatore entrante l'augurio di buon lavoro.

Prevenzione al Punto Rotary

Giornata della Prevenzione dentale al Punto Rotary "Emilio Talarico" domenica 16 ottobre 2011.

Grazie alla generosa disponibilità del nostro consocio Paolo Cascone, coadiuvato dai Past President Vincenzo Amelina ed Egidio Di Lorenzo, oltre 30 tra bambini e genitori hanno seguito video e dimostrazioni pratiche di igiene dentale. A seguire, Paolo ha visitato numerosi bambini, riscontrando anche casi di patologie da curare. Ad ogni bimbo Paolo ha anche donato un grazioso spazzolino.

Domenica 30 ottobre si ripeterà la giornata per gli adulti, visto il grande interesse manifestato dagli abitanti del quartiere.

Questo significa mettere in pratica gli ideali rotariani.

Culla

Il 27 ottobre 2011 è nata Michela Capuano, terza nipotina di Camilla Scala e Michele Amalfi.

Ai genitori e ai nonni felici le congratulazioni e gli auguri di tutta la famiglia Rotariana

Notizie dall'Interact

Il 7 ottobre 2011 si è svolto lo Scambio delle consegne del Club Interact, alla presenza dei vertici del Club padrino, rappresentato dal Presidente Andrea Ruggiero, dal Delegato distrettuale Nicola Festino e dal Delegato del Club Giancarlo Arienzo.

Ad Antonia Amelina, attivissima Presidente dell'anno scorso, succede Salvatore Ruggiero, che avrà così la fortuna di svolgere il suo mandato correlativamente a quello del padre Andrea.

Salvatore, nell'assumere l'incarico, ha dichiarato di volerlo svolgere nel solco tracciato da chi lo ha preceduto, concentrando l'attenzione sull'unità del gruppo, infondendo nuovi stimoli ai suoi compagni, approfondendo le tematiche più serie che affliggono la nostra comunità, senza tralasciare l'aspetto importante della convivialità e del piacere di stare insieme.

Da parte nostra, un ringraziamento ad Antonia ed auguri di buon lavoro a Salvatore.

Soci Onorari

Rev. prof. Antonio Cioffi, prof. Laura De Fusco,
dott. comm. Francesco Saverio D'Orsi,
gen. Giorgio Piccirillo, amm. Domenico Picone, dott. Luigi Riello,
cav. lav. Francesco Saverio Santoro PH, Sebastiano Somma

Soci ordinari			Presenze	Numero riunioni	Percent. Annuale
AFELTRA avv. Mario	PH	P.Pres.	4	7	57
AMATO dott. Guido	PH	P.Pres.	6	7	86
AMATO p.e. Rino	PH	P.Pres.	facolt.		
AMBROSIO rag. Domenico			2	7	29
AMELINA dott. Vincenzo		P.Pres.	3	7	43
ARIENZO dott. Giancarlo			7	7	100
ARIENZO dott. Vincenzo	PH	P.Pres.	4	7	57
ARUTA dott. Raffaele			6	7	86
AURILIA dott. Pasquale			0	7	0
BARON dott. Luigi			5	7	71
BUONOCORE dott. Antonio	PH		2	7	29
BUONOCORE ing. Lucio			5	7	71
CACCIOPPOLI dott. Umberto			6	7	86
CANNAS dott.ssa Barbara			0	7	0
CANNAS geom. Ottavio	PH		2	7	29
CAROSELLA prof. Antonio	PH	P.Pres.	5	7	71
CASCONE dott. Paolo			5	7	71
CENTONZE prof. Giuseppe	PH	P.Pres.	3	7	43
CLEMENTE p.e. Giulio			6	7	86
COSENTINI dott. Giovanni	PH		5	7	71
CRISCUOLO prof. Ugo	PH	P.Pres.	3	7	43
DE LA VILLE SUR ILLON dott. comm. Giovanni	PH	P.Pres.	3	7	43
DI LORENZO ing. Egidio	PH	P.Pres.	4	7	57
DI LORENZO dott. Giulio	PH		5	7	71
DI SOMMA arch. Francesco			6	7	86
DI SOMMA ing. Pasquale	PH		4	7	57

Soci ordinari			Presenze	Numero riunioni	Percent. Annuale
FESTINO prof. Nicola	PH	P.Pres.	6	7	86
FURNO avv. prof. Erik			3	7	43
GAETA dott. Vincenzo	PH	P.Pres.	2	7	29
GUIDA dott. Pasquale	PH	P.Pres.	5	7	71
IOVIENO ing. Salvatore	PH	P.Pres.	5	7	71
IZZO dott. Donatella			0	7	0
LAURO dott. Stefano	PH	P.Pres.	6	7	86
MANNARA dott. Antonio	PH		5	7	71
MARTUCCI dott. Francesco			3	7	43
MERCURIO dott. Vincenzo			3	7	43
NICOLAO sig. Davide			2	7	29
PADULA ing. Crescenzo			1	7	14
PARMENTOLA sig. Piero	PH		3	7	43
QUARTUCCIO dott. Antonio	PH	P.Pres.	1	7	14
RUGGIERO avv. Andrea		Pres.	7	7	100
RUGGIERO avv. Vincenzo			1	7	14
SABATO dott. Raffaele			6	7	86
SANTORO dott. Maurizio	PH	P.Pres.	4	7	57
SCALA prof. Camilla			0	7	0
SCOGNAMIGLIO geom. Giuseppe			2	7	29
SPAGNUOLO dott. Ferdinando			0	7	0
TIRELLI prof. Adele			5	7	71
VANACORE sig. Biagio			3	7	43
VINGIANI dott. Amleto			4	7	57
VOZZA prof. dott. Antonio	PH	P.Pres.	2	7	29
TOTALI			180	350	51

Rotary Club di Castellamare di Stabia
ORGANIGRAMMA DELL'ANNO SOCIALE 2011-2012

Consiglio Direttivo

	Presidente Andrea Ruggiero	
Past President Vincenzo Amelina	**Vice Presidente** Pasquale Guida	**Pres. Incoming** Erik Furno
Segretario Stefano Lauro	**Tesoriere** Raffaele Aruta	**Prefetto** Giancarlo Arienzo

Consiglieri e relative Vie d'Azione

Interna Giovanni de la Ville	**Professionale** Pasquale Di Somma	**Pubblico Interesse** Antonio Mannara	**Internazionale** Giulia Di Lorenzo	**Nuove Generazioni** Nicola Festino

Commissioni Ordinarie

Effettivo Giuseppe Centonze Giovanni Cosentini Camilla Scala	**Amministrazione-gestione informatica** Egidio Di Lorenzo Domenico Ambrosio Raffaele Aruta Giulio Clemente Stefano Lauro	**Pubbliche Relazioni** Mario Afeltra Paolo Cascone Davide Nicolao Maurizio Santoro Adele Tirelli Amleto Vingiani	**Rotary Foundation** Vincenzo Arienzo Salvatore Iovieno Vincenzo Ruggiero Biagio Vanacore Antonio Vozza	**Rotaract** Raffaele Sabato Lucio Buonocore Piero Parmentola
Classifiche e Ammissioni Antonio Quartuccio Lucio Buonocore Maurizio Santoro Antonio Vozza	**Mentorato** Ugo Criscuolo Guido Amato Antonello Buonocore Salvatore Iovieno Crescenzo Padula	**Relaz. con Istituzioni e Club Service** Ferdinando Spagnuolo Rino Amato Umberto Caccioppoli Francesco Martucci	**Club esteri** Francesco Di Somma Umberto Caccioppoli Egidio Di Lorenzo Piero Parmentola	**Interact** Giancarlo Arienzo Barbara Cannas Ottavio Cannas
Formazione Rotariana Raffaele Sabato Mario Afeltra Vincenzo Arienzo Giulio Clemente Antonio Quartuccio	**Bollettino** Guido Amato Giancarlo Arienzo Giovanni de la Ville Adele Tirelli	**Marketing e Sviluppo territoriale** Giulio Clemente Guido Amato Rino Amato Davide Nicolao	**Fellowship** Vincenzo Gaeta Vincenzo Arienzo Amleto Vingiani	**Borse di studio** Vincenzo Ruggiero Adele Tirelli
		Chiesa del Gesù Vincenzo Arienzo Raffaele Aruta Pasquale Guida Camilla Scala		

Commissioni Straordinarie Progetti del Club

Az. Pubbl. Interesse	Az. Pubbl. Interesse	Az. Pubbl. Interesse	Az. Pubbl. Interesse	Az. Internazionale
Attrezzature mensa Parrocchia S.Marco Giulia Di Lorenzo Giulio Clemente	**Spirometro Pediatria Ospedale S.Leonardo** Giancarlo Arienzo Vincenzo Amelina Adele Tirelli	**Fiume Sarno Anno 2011/2012** Egidio Di Lorenzo Vincenzo Amelina	**Regata Velica Premio"I 4 Castelli"** Pasquale Di Somma Biagio Vanacore	**Scuola Convitto Disabili Bombouaka** Giulia Di Lorenzo Pasquale Guida

N.B. Referente di ogni commissione è il primo componente. Gli altri membri sono in ordine alfabetico.

Coordinamento Punto Rotary: Egidio Di Lorenzo

Delegati del Club per i rapporti con i corrispondenti Delegati Distrettuali:

Raffaele Sabato – Rotaract

Giancarlo Arienzo – Interact

Giovanni de la Ville – Sito Web

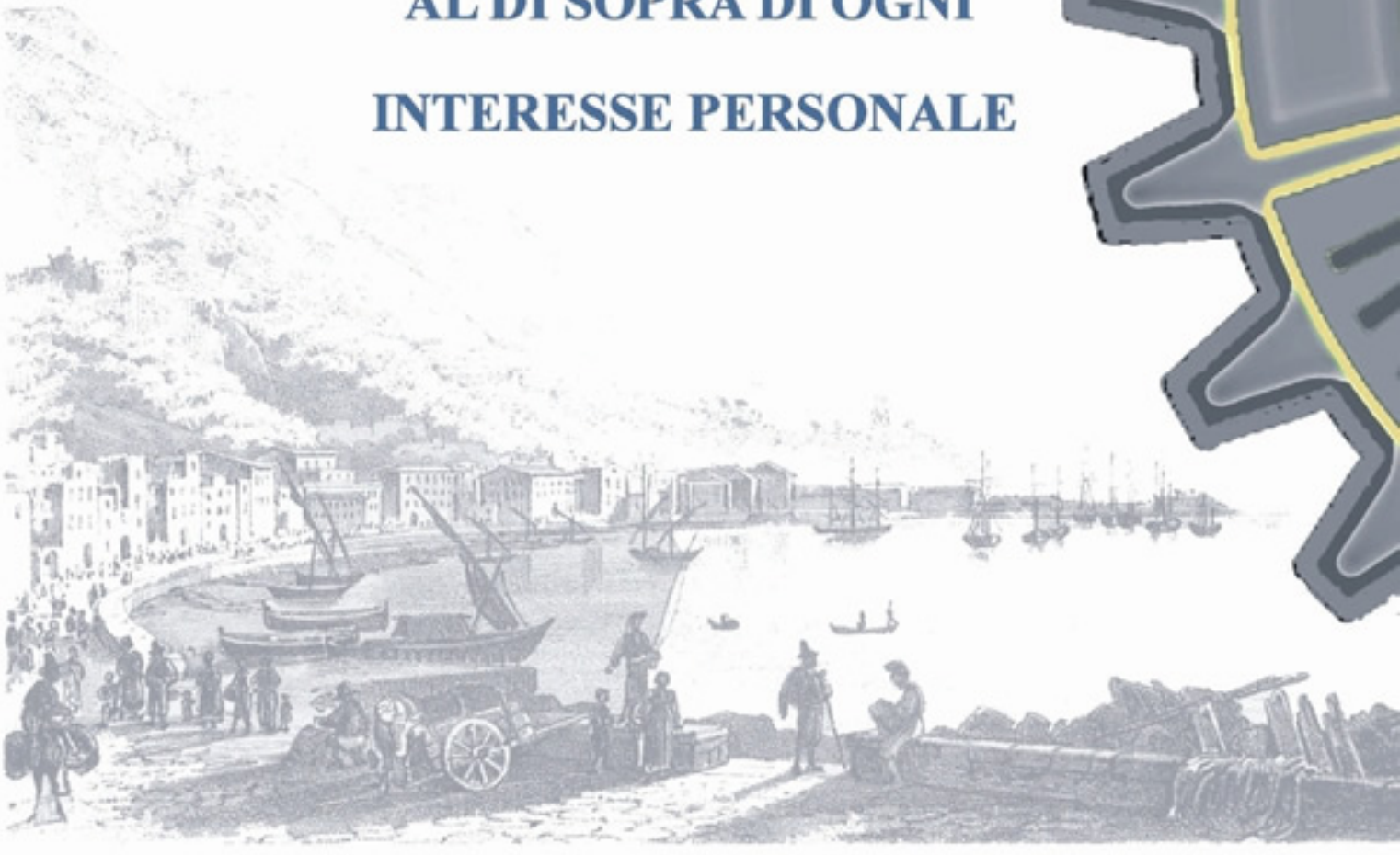
Presidente Rotaract Castellammare/Sorrento: Alessia Buonocore

Presidente Interact Castellammare: Salvatore Ruggiero

Tip. **De Martino** - Tel. 081.871.19.92 - tipografia.demartino@virgilio.it

Service above self

SERVIRE

AL DI SOPRA DI OGNI

INTERESSE PERSONALE