

Napoli: Carlo Conti chiamami a Sanremo! Ma non sarò io a rincorrerti

Scritto da Francesca Cikatelli
Martedì 08 Settembre 2015 09:21 -

Napoli: Carlo Conti chiamami a Sanremo! Ma non sarò io a rincorrerti

"Carlo Conti chiamami a Sanremo! Ma non sarò io a rincorrerti. I reality? Non fanno per me ma se mi propongono la prima serata non mi sottraggo. Che ansia il matrimonio. Voglio rimanere zitella a vita pur di non sentire: ma quando ti sposi?. Così Cristina Chiabotto ai microfoni di Radio Club 91 nel programma I Radioattivi di Ettore Petraroli. "I reality non mi appartengono - dichiara - non fanno per me, ovviamente non mi sottraggo ad una conduzione in prima serata su una rete ammiraglia. Ma se dovessi aspirare ad una conduzione vorrei presentare il festival di Sanremo che rappresenta la passerella che tutti vorremmo calpestare. Carlo Conti? Se mi vuole chiama, potrebbe essere una bella conduzione ma non sarò io a rincorrerlo". E sulla sua storia d'amore storica con Fabio Fulco annuncia: "dura da anni perché ho sangue campano, sono metà torinese e metà beneventana e se mi sposo con Fabio Fulco lo farò in segreto".. La Chiabotto è appena uscita con il libro "Di notte contavo le stelle" ma rivela "il mio libro non è autobiografico, ho solo 28 anni non esageriamo. Io come Clara, la protagonista del mio romanzo, vivo un sogno più grande me".

E sull'invidia: "Tra donne non si fa gruppo ma io non sono una che non viene temuta dalle donne e non ci trovo niente di male a riconoscere la bellezza di un'altra". E infine assicura "di notte contavo le stelle ma non sono quelle della Juventus"

Francesca Cikatelli

Radio Club 91 - fm 95.2

392 9225216

AUDIO AL SEGUENTE LINK

<http://we.tl/fb6QpCMQpm>

Napoli: Enrico Panini: "Vietata la produzione di mozzarella dop in provincia di Napoli?"

Enrico Panini: "Vietata la produzione di mozzarella dop in provincia di Napoli? Si introduca subito Napoli nel disciplinare. Si ai consorzi: solo l'enogastronomia ci tragherà fuori dalla crisi". Nino Daniele: "Napoli non può produrre tutto in loco ma ha il ruolo di centro per la valorizzazione dei prodotti campani".

Così l'assessore alle attività produttive del comune di Napoli Panini e Nino Daniele assessore alla cultura del comune di Napoli ai microfoni di Radio Club 91 nei programmi "Sapori di Sera" con Roberto Esse in merito all'esclusione di Napoli e provincia dal disciplinare del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana. "Napoli è la scena fondamentale nella promozione delle filiere - dice Daniel - Il disciplinare non riconosce la produzione di mozzarella a Napoli? E' una contraddizione non determinante. In questa città non si può produrre tutto, proprio per la sua conformazione, la sua storia e la sua tradizione. Per il suo ruolo turistico si presta invece a valorizzare quello che la Campania produce. Noi abbiamo un'idea di Napoli di un grande capoluogo della nostra regione quindi stiamo lavorando per superare qualsiasi antitesi. Sembra difficile che a Napoli si possa produrre la mozzarella di bufala per via delle caratteristiche del territorio urbano".

Enrico Panini assessore alle attività produttive del comune di Napoli invece dichiara: "Il limite del disciplinare va superato al più presto. Le aziende napoletane che producono mozzarella utilizzando latte di bufala devono rientrare nell'albo dei produttori previsto dal consorzio di

bufala campana. Nella crisi, inoltre, occorre associarsi, stare insieme per produrre sinergie, per essere più forti. Il cibo a Napoli è soprattutto emozione. ossia legato ad un patto etico tra i produttori e i consumatori, ad una serie di valori che sono quelli identitari della città e che definiscono come dentro al mercato ci si può identificare in modo anche più qualificato, rafforzando la città e il turismo e collocando i nostri prodotti nel mondo. Usciremo dalla crisi con lo sviluppo della ristorazione e il settore eno-gastronomico e con sgravi sull'occupazione di suoli e altri provvedimenti simili".

Audio al seguente link

<http://we.tl/cZ8rzhsqT>

Francesca Ciatelli

Radio Club 91

392 9225216

www.club91.it

fm 95.2

Napoli: Alfonso Di Massa presidente di Fedagri-Confcooperative rivela: "Il salernitano Corrado Martinangelo sarà il delegato all'agricoltura in regione Campania

Alfonso Di Massa presidente di Fedagri-Confcooperative rivela: "Il salernitano Corrado Martinangelo sarà il delegato all'agricoltura in regione Campania. Una persona che saprà indicarci la prospettiva da seguire".

il critico gastronomico toscano Aldo Fiordelli: "Con l'Europa l'Italia ci rimette: l'unione riesce a spuntare sempre soluzioni agroalimentari utili a Francia e Germania, come i disciplinari sui solfiti. Il vino unico prodotto al riparo dagli attacchi dell'estero: è un'eccellenza legata al territorio".

E' quanto emerso ai microfoni di Radio Club 91 nel programma "Sapori di Sera" con Roberto Esse in onda dal lunedì al venerdì dalle 20 alle 21 su fm 95.2.

Si è parlato anche dell'emergenza grandine che ha messo "A rischio . conferma il presidente Fedagri - persino i frutti in guscio. E' stata distrutta l'economia di questi territori dell'agro baianese. altrimenti rischiamo di far fallire l'agricoltura campana.

Siamo arrivati anche a 150 grammi al chicco di grandine: una strage alle nostre produzioni. In Campania per i nostri prodotti campani ossia le doc ossia il greco il taurasi e il fiano sarà un'ottima annata, grandine permettendo. Infatti anche zona del taurasi, l'avellinese ha subito una forte grandinata che ha distrutto uve di alto pregio. Speriamo che queste calamità si fermino.

Insalata olandese in Campania? La lotta al falso made in italy è uno degli obiettivi di Fedagri. Vogliamo mettere in risalto le eccellenze campane".

Il critico gastronomico Aldo Fiordelli, esperto di vini: "Il vino, a proposito delle barricate per evitare i prodotti esteri, dovrebbe essere al sicuro proprio perché profondamente legato al territorio. A differenza della birra che è legata allo stile con cui viene prodotta. Per il vino non sono arrivate disposizioni killer? E' vero ma se vediamo la legislazione sul vino come le ultime regole sul bio e l'uso dei solfiti ci rendiamo conto che è stata formulata per i paesi nordici come Francia e Germania che non per l'Italia. L'Europa riesce a spuntare delle soluzioni più utili per loro che per noi, Basta vedere i livelli dei solfiti: alcuni vini biologici italiani sono lontanissimi dal limite imposto all'Europa che è un limite che serve invece a Francia e Germania. Ci rimette l'Italia. Ci sono stati diversi episodi di vini contraffatti, per fortuna l'Italia è riuscita a difendere il

prosecco almeno per ora ed era la tipologia più a rischio"

AUDIO AL SEGUENTE LINK

<http://we.tl/UnCgh3oPCp>

Francesca Ciatelli

Radio Club 91

392 9225216

Napoli: Ho fatto piangere mia madre, sono sempre stato un balordo: buttato fuori di casa più volte perché indisciplinato

"Ho fatto piangere mia madre, sono sempre stato un balordo: buttato fuori di casa più volte perché indisciplinato. A scuola rubavo penne e facevo aeroplani di carta. Ma i giovani di oggi sono peggio di me: pensando a loro le mie maestre erano fortunate. Unioni civili? Purché non siano matrimoni. stiamo inventando modi di stare insieme che non so quanto centrino con l'amore vero". Sul Sud dice: "Abbiamo tutto ma non al Sud". Corona ? "Un cretinotto, un gigione: non è mai stato un cattivo. Credeva di sedurre 40 milioni di italiani poi invece da cretino ha fatto baggianate che fanno neppure i disabili. Adesso è cambiato un 40 %". E rivela: "tra poco lo colpiranno di nuovo: uscirà un docufilm che ha girato nel 2011. Ho implorato il magistrato di evitare, se dovesse uscire non lo aiuterebbe.

Più silenzio per tutti in giro: il Signore ha fatto in modo che avessimo 12 ore di chiasso e 12 di silenzio. Noi addirittura arriviamo a 24 ore di frastuono.

Così Don Antonio Mazzi a Radio Club 91 nel programma I Radioattivi di Ettore Petraroli.

Mazzi racconta del suo rapporto con la madre vedova: "Eravamo poveri ma mia madre voleva essere indipendente anche dalla pensione di reversibilità. Quindi vivevamo mangiando quel poco che c'era e alcune volte andavo a scuola con la pancia vuota: già ero fuori di testa immaginiamo poi a pancia vuota.

E sulle unioni civili: "Sì, Purché non siano matrimoni. L'unico matrimonio è quello ecclesiastico. Se c'è vero amore credo che possano esserci unioni di vario tipo. La verità è che in questa società manca l'amore e quindi inventiamo nuove formule e modi di stare insieme che non so quanto centrino con l'amore vero. Lo dico come uomo non come cattolico. Abbiamo tutto in questa società (forse il sud non è vero che ha tutto), ma una delle cose che abbiamo trascurato di più è l'amore. Abbiamo confuso l'amore con l'innamoramento, con l'egoismo con lo stare comodi, con l'arrivare tardi a sposarsi, perché intanto conviviamo. Spero che al di là delle formule, tutti capiscano che senza amore non si vive. Chi ha amicizie vere vive più a lungo e meglio e chi ha un amore, vive in eterno. Chi ama non muore mai.

Il diavolo Corona? Ci godrebbe troppo Corona a fare il diavolo. E' difficile farlo: lui non lo è, è solo un gigione: "Un cretinotto, un gigione: non è mai stato un cattivo. Credeva di sedurre 40 milioni di italiani poi invece da cretino ha fatto baggianate che fanno neppure i disabili. Ma in questi giorni mi stanno facendo uno scherzo da prete: si tratta di un filmato del 2011. E il magistrato ne ha autorizzato la pubblicazione".

AUDIO AL SEGUENTE LINK

<http://we.tl/IF09timydi>

Francesca Ciatelli

Radio Club 91

392 9225216

fm 95.2

Napoli: La pubblicità alle patatine? Non accetterei mai anche se l'ha fatto Cracco ognuno fa le sue scelte e i soldi incidono molto sulle decisioni

"La pubblicità alle patatine? Non accetterei mai anche se l'ha fatto Cracco ognuno fa le sue scelte e i soldi incidono molto sulle decisioni. Solo a Napoli ho mangiato gli spaghetti al pomodoro più buoni della mia vita

Il cuoco oggi cerca di strafare cerca l'esibizione. La cucina è diventata spettacolo ma dovrebbe essere semplicità. Quel che conta è imparare ad usare le materie prime e modernizzare la cucina. Prendiamo esempio dai Giapponesi: grande rispetto della qualità e della materia".

Così lo chef Gualtiero Marchesi ai microfoni di Radio Club 91 a "Sapori di Sera" con Roberto Esse che si chiede: "E allora cosa cerchiamo a fare la materia prima buona se poi si rovina tutto complicandosi la vita?"

Impariamo ad usare le materie prime, abbiamo una differenza di microclima in tutte le regioni e ciò ci permette di comporre piatti straordinari. L'unica cosa che dobbiamo fare è modernizzare la cucina. Oggi è cambiato il modo di mangiare, non si lavora più fisicamente e bisogna adeguarsi al mondo: nei ristoranti nessuno ordina più formaggi e liquori".

Inoltre "non ci possiamo aspettare che lo stesso pomodoro del sud, importato al nord abbia lo stesso sapore: il pomodoro sarà lo stesso ma il microclima, l'aria ci condiziona. Il prodotto lo recepiamo in modo diverso.

Importante è anche valorizzare il cibo con un buon piatto: "I contenitori danno valore - sottolinea Marchesi - a quello che c'è dentro è come la carrozzeria dell'automobile, aiuta la presentazione

E annuncia: "Sto per uscire con una mia linea di pizze". Intanto "devo difendermi dai signori della pasticceria Marchesi che usano il mio stesso nome".

AUDIO AL SEGUENTE LINK

<http://we.tl/ErSFdg4uM5>

Francesca Ciatelli

392 9225216

RADIO CLUB 91