

Le cinque anime della Campania: l'inizio della ripresa

di Tiziana Muscariello

La regione Campania esce sicuramente malridotta dagli ultimi avvenimenti interni a risonanza internazionale, stigmatizzati dal decennale problema dei rifiuti, ma facenti parte anche di pregiudizi, probabilmente comprensibili, che tarpano le ali ad un luogo che, già secondo i latini, non aveva eguali al mondo allora conosciuto.

La qualità dei terreni, il clima, la presenza di ambienti marini come montani, la ricchezza culturale, fondata sulla commistione di lingue, arti e conoscenze che il commercio ed il susseguirsi di dominazioni hanno favorito, la posizione geografica "a picco" sul Mediterraneo: una fonte inesauribile di ricchezza che siamo riusciti, dalla fine del Regno dei Borbone ad oggi, solo a "sfruttare", e mai a far fruttare, complici anche le ferite inferte al meridione tutto dall'allora regnante casata Savoia.

Cinque sono i pilastri sui quali la Campania potrà rialzare la testa dopo essere stata umiliata, schernita e maltrattata, forse dai suoi stessi abitanti.

Un primo patrimonio validissimo è quello **enogastronomico**, ricco di spunti per gli amanti dei piaceri della tavola. Spicca il pregiatissimo "Greco di Tufo", di provenienza avellinese, un vino dal colore giallo paglierino, odore gradevole, fine, intenso, caratteristico, e sapore fresco, secco e armonico che gli amanti dei prodotti ittici potranno degustare con pesce e crostacei; oppure l'Aglianico del Taburno, dalle numerose varianti, di cui una ottima è quella rosso rubino, dall'odore intenso e persistente, che con l'invecchiamento assume sentori complessi: il sapore secco, caldo, abbastanza morbido, giustamente tannico da abbinare a carni bianche o agnello al forno e formaggi mediamente stagionati. Queste stesse parole sembrano assumere un gusto proprio, da moltiplicare per l'infinità di qualità diverse esistenti in tutte le province campane.

La seconda ricchezza immensa delle nostre terre sono, insieme alle spiagge ed al mare, **i parchi e le riserve naturali**. Per i nostalgici dell'ambiente incontaminato, sempre

più raro, si segnala il Parco Nazionale del Vesuvio: uno splendido contrasto tra i paesaggi del versante sommano e quello vesuviano, il primo, più umido, caratterizzato dalla presenza di boschi misti, il secondo, più arido, riforestato per evitare fenomeni franosi; questa meravigliosa cornice naturale ospita una fauna incredibilmente ampia, che vanta più di cento diverse specie di uccelli, coloratissime farfalle diurne e notturne, volpi, rettili, il topo quercino, la lepre ed il coniglio selvatico, il rospo smeraldino. Altra area straordinaria è la Riserva Marina Punta Campanella, tra il Sarno e Punta Campanella stessa, che tra i suoi fondali ospita testimonianze di antiche civiltà, commerci ed attività religiose in parte spogliate, ahimè, nell'ultima metà del ventesimo secolo; anche qui è molto facile individuare le più diverse specie aviarie, ma l'incredibile variabilità del terreno accidentato, alternando aree umide a zone aride e soleggiate, crea microclimi unici, che danno vita ad una flora oggetto di studio da parte di botanici di tutto il mondo.

Come terza risorsa la nostra splendida regione presenta un **patrimonio architettonico** secondo, forse, solo a quello romano: basti pensare all'immenso numero di Chiese, di tutte le epoche, con le più innumerevoli influenze, finanche arabe. Tra le tante, in piazza Trieste e Trento, si può ammirare la Chiesa di San Ferdinando, opera di indicibile bellezza eretta dai gesuiti, che può vantare tre progetti, uno dei quali firmato da Cosimo Fanzago, e che custodisce al proprio interno opere di De Matteis, Vaccaro e Angelini. Ma l'ottava meraviglia del mondo si trova nella Cappella di San Severo, il *Cristo Velato*, opera di Giuseppe Sanmartino, di tale bellezza che Canova stesso disse di essere disposto a rinunciare a dieci anni della propria vita pur di esserne l'autore; un mistero avvolge quest'enigmatica scultura: pare infatti che, nel contratto stipulato tra il principe di San Severo ed il Sanmartino, fosse presente un'accurata descrizione di come il principe, esperto di alchimia e scienze in generale, avesse escogitato uno stratagemma per ottenere l'incredibile effetto della sottile velatura che ricopre il Cri-

sto sfigurato dalle sofferenze, e vincolasse l'autore a non rivelare mai l'esistenza di tale "trucco". C'era probabilmente un modo per far sì che un velo, originariamente di stoffa, si trasformasse chimicamente in un materiale simile al marmo. Se anche fosse così, nella Cappella di San Severo si ammira oggi non la capacità di un artista, ma la genialità di una personalità straordinariamente poliedrica come quella del principe; il nostro patrimonio non verrebbe leso in nessuno dei due casi.

Quarta punta è la musica: il discorso sostenuto per l'arte figurativa, in campo musicale, assume le connotazioni più alte: alle scale medievali, maggiori e minori naturali, si aggiungono, in un gioco infinito di suoni, le melodie derivanti dalle scale "minori armoniche" di tipo orientale, le parole di derivazione francese come "sciantòsa", "buatta", che hanno una eufonia anch'essa unica, perfetto punto di unione tra la ricchezza di sfumature propria della lingua italiana e la sonorità di quelle di matrice anglosassone.

Il quinto elemento indispensabile perché gli altri quattro producano l'effetto voluto è **la volontà**.

La volontà di mettere in pratica, in completa legalità (premessa necessaria), tutti gli interventi atti a valorizzare le nostre risorse, come ripristinare a livello nazionale il Festival di Napoli, purgandolo però dai volgari neomelodici; garantire ai turisti una città pulita, legale, sicura; punire severamente chiunque leda in qualsivoglia modo l'ambiente, con pena certa ed immediata.

Bisogna divulgare la cultura della conservazione delle risorse regionali e del turismo, che crea posti di lavoro, incrementa la circolazione del denaro, incentiva gli investimenti stranieri, migliora la qualità di vita degli abitanti stessi. A questa cultura certamente propedeutica è la conservazione del bene turistico, ed in questo senso auspicabili sarebbero campagne di sensibilizzazione e l'intervento della classe politica campana, troppo "distratta" nell'ultimo cinquantennio, per ridare nuova vita alla regione che non troppi secoli fa era definita "felix" con pieno merito.

MOSTRA SUL TEATRO SAN CARLO

di Anita Pepe

Potenza della lirica. E di un nome che, pure per i profani, è sinonimo di Musica. Perciò, complice l'ingresso gratuito, è un piacevole dovere addentrarsi "Alla scoperta di un protagonista - Il teatro San Carlo di Napoli": fino al 2 novembre a Palazzo Reale, un percorso dominato dalla nobile nota dello stesso rosso rubino di cui è tappezzato il più antico teatro del genere in Europa, inaugurato nel 1737 con l'"Achille in Sciro" di Metastasio musicato da Domenico Sarro. Almeno in attesa di un museo permanente: è tempo, infatti, che anche il glorioso Massimo napoletano abbia un "palcoscenico" deputato all'esposizione della propria storia, alla stregua degli altri templi mondiali del belcanto, dall'Opéra di Parigi alla Staatsoper di Vienna, fino alla Scala di Milano.

La mostra propone prevalentemente carrellate sui più celebri "addetti ai lavori" transitati in quella sala che Stendhal ebbe a definire "la più bella del mondo". Ugole d'oro come la "divina" Callas, la "voce d'angelo" Renata Tebaldi, Mirella Freni, Katia Ricciarelli, Montserrat Caballé; tenori stentorei come Enrico Caruso, Beniamino Gigli, Mario Del Monaco, Giuseppe Di Stefano, Alfredo Kraus, Plácido Domingo, José Carreras e "big" Luciano Pavarotti; istrionici e potenti bassi-baritoni come Renato Bruson, Leo Nucci, Ruggiero Raimondi, Ildebrando D'Arcangelo. Per non parlare di "bacchette" eccellenti come Igor Stravinskij, Karl Böhm, Georg Solti, Zubin Mehta, Lorin Maazel, Wolfgang Sawallisch, Gianandrea Gavazzeni, Giuseppe Sinopoli, Georges Prêtre, Sergiu Celibidache, Daniel Oren, Jeffrey Tate, Claudio Abbado e Riccardo Muti. O, ancora, i solisti: virtuosi del violino come Salvatore Accardo e Uto Ughi; mostri del piano come

Arturo Benedetti Michelangeli, Arthur Schnitzler, Maurizio Pollini e Martha Argerich; violoncellisti di fama come Yo-Yo Ma, Micha Maisky e Mstislav Rostropovich. E poi stelle della danza, da Rudolf Nureyev a Carla Fracci...

Preziosa la parte più propriamente storica, con manoscritti, carteggi (fra cui le lettere di Rossini), partiture originali, ricordi e cimeli (alcuni curiosi, come il guanto destro di Lizst o la tabacchiera di Cherubini), ritratti di compositori del passato provenienti dal Conservatorio di San Pietro a Majella.

Un'articolata (e tuttavia "esemplare") rassegna, per ricordare fatiche e successi - tra cui i sei premi Abbiati conquistati negli ultimi sei anni - e per dare ragione dell'immane macchina organizzativa che sta dietro l'allestimento di un evento di grande rilievo non solo culturale, ma anche sociale (e non manca neppure lo sguardo sul coté mondano, grazie a materiali delle Teche Rai). Ad attirare i visitatori sono allora le componenti più "spettacolari", in primis i costumi. Sotto forma di bozzetto o fatti e finiti, notevoli per la cura dei particolari, la ricercatezza delle stoffe, la fedeltà ai modelli ispiratori, la fantasia e per la perizia sartoriale spesa per abiti pur destinati ad essere ammirati a distanza. Obiettivamente più complicato esporre le scenografie, sulle quali i vertici del Massimo hanno investito molto, soprattutto in termini di prestigio, affidandole spesso a Maestri dell'arte contemporanea. È il caso di Anselm Kiefer, che nel 2003 firmò la messinscena dell'"Elektra di Strauss"; di Mimmo Paladino, chiamato per il "Tancredi" di Rossini e, successivamente, per il "Fidelio" di Beethoven; di

Giulio Paolini, sofisticato nume del concettuale cui sono state affidate due partiture wagneriane a dir poco impegnative, come "La valchiria" e il "Parsifal" ("aprifila" della scorsa stagione); dello stravagante Luigi Ontani, il cui monumentale Garibaldicentauro dà il benvenuto agli spettatori del cortile d'onore di Palazzo Reale; di Marc-Camille Chaimowicz, che nel marzo passato ha fornito i ludici bozzetti per l'"Enfant et Les Sortilèges" di Ravel; o, indietro nel tempo, di Arnaldo Pomodoro, i cui oggetti diedero vita ad un'edizione "d'oro" del "Capriccio" di Strauss, impreziosita dagli abiti scultura di Cappucci, e di Giacomo Manzù, ideatore di scene e costumi per un memorabile "Machbet".

Immane, naturalmente, le tracce sonore. Dove, accanto a perle del repertorio operistico, un intelligente lavoro site-specific pone una selezione di canzoni classiche partenopee, realizzata in collaborazione con l'Archivio Sonoro della Canzone Napoletana. Una scelta quanto mai illuminata, che abbatte certi pregiudiziali settarismi, ribadendo come il San Carlo non sia mero appannaggio di melomani incalliti, ma un patrimonio collettivo che spesso, nei momenti più tragici per la città, ha rappresentato l'unica oasi d'orgogliosa resistenza civile ed intellettuale. L'ultima volta lo scorso luglio, quando, nel giro di due giorni, il Massimo ha riempito piazza del Plebiscito con due grandi eventi: il concerto di Zubin Mehta, che ha esaltato l'uditorio con un'esecuzione a dir poco impeccabile della Nona di Beethoven; e l'esibizione di Roberto Bolle, il divo del balletto che da anni trascina intorno a sé appassionati in delirio ai limiti del fanatismo. Fatti che la dicono lunga sulla vitalità di un teatro che una raccolta tutta sua se la merita, ma non è certo roba da museo...





Produzioni **bio-compatibili**: da sempre una realtà in **Cilento**

Recuperare le produzioni che hanno più di duemila anni. Incentivare lo sviluppo sostenibile del territorio promuovendo non solo le spiagge del Cilento ma anche le sue produzioni antichissime, garanzia di genuinità e di tutela dell'ambiente.

È questo l'obiettivo del primo "Festival della Biodiversità dei legumi cilentani", manifestazione tenutasi a giugno ad Ascea, nell'ambito del più ampio progetto "Biospiagge", realizzato per far conoscere i prodotti e le aree rurali interne ai turisti delle zone costiere che ogni estate affollano le località balneari del Cilento, che quest'anno sono state premiate con ben 9 Bandiere blu.

Il festival della Biodiversità ha focalizzato l'attenzione sulle forme etiche e responsabili di consumo capaci di favorire l'incontro diretto tra produttori, ristoratori e consumatori, in modo da incentivare la filiera produttiva dei legumi con particolare riguardo agli ecotipi locali ovvero: fagiolo tabacchino di Mandia-Ascea; fagiolo scritto di Terradura - Ascea, fagiolo dell'occhio (o fagiolo di Velia) - Ascea; il fagiolo regina di Gorga - Stio; cece di Cicerale; maracuoccio e cicerchie di Camerota; fagiolo di Controne.

Un convegno ad hoc sulla biodiversità e la filiera dei legumi, che, oltre a mettere in luce le eccellenze del territorio di Ascea, mira a creare uno stretto collegamento con le eccellenze dell'intero comprensorio del Parco Nazionale del Cilento, anche attraverso un'esperienza pilota per la valorizzazione di un'importante filiera tipica di qualità dei legumi, trasferibile, ovviamente, anche ad altre produzioni locali.

Infatti, accanto ai pregiati legumi, come il cece di Cicerale, assai ricco di potassio che deve le sue caratteristiche organolet-

tiche essenzialmente al terreno di produzione e alle metodiche rigorosamente tradizionali utilizzate nella coltivazione e al fagiolo di Controne, di antichissima tradizione, particolarmente pregiato per l'alta digeribilità e per la buccia sottile, praticamente impalpabile, vi sono tanti altri prodotti tipici cilentani che meritano menzione e, soprattutto, attenzione, vista la peculiarità della filiera produttiva eco-compatibile.

Le produzioni dell'area del Parco del Cilento e Vallo di Diano meritano sicuramente di essere degustate sul posto, attrattiva che di sicuro è tra quelle che spingono tanti visitatori in queste zone.

Qui infatti oltre a paesaggi incontaminati, spiagge bellissime ed acque cristalline, ci si imbatte in una produzione alimentare di prim'ordine e dal gusto antico, così come sono le tecniche ancora oggi adoperate per la realizzazione di ogni prodotto. Tecniche che sono gelosamente custodite e tramandate dai produttori locali, consapevoli della enorme ricchezza naturale che possiedono e di come sia possibile tutelarla attraverso produzioni bio-compatibili.

Degne di nota le gustosissime mozzarelle di bufala, il cui allevamento è parte integrante del panorama agricolo della zona (gli animali sono lasciati liberi in ampi spazi all'aperto dotati di piccole "vasche" d'acqua in cui le bufale possono abbeverarsi e rinfrescarsi continuamente), la lavorazione artigianale di questo latticino ne conferisce sicuramente l'unicità del gusto. Tra i formaggi va ricordata anche la "mozzarella nella mortella", prodotta con latte vaccino in alcuni comuni del Basso Cilento dove il mirto cresce spontaneo e rigoglioso: dalla grande disponibilità di questo arbusto, in passato, è nato l'uso di avvolgere lo mozzarella nei rametti di

mortella per conservarla e trasportarla. Per non parlare poi dei derivati dell'allevamento caprino, praticato ancora con metodi sostanzialmente tradizionali, con ampio utilizzo del pascolo brado o semi-brado.

Anche il pane, per esempio, in Cilento ha un gusto particolare (panelle, paniellu e pane di Padula): può essere fatto di farina di grano duro, di grano tenero o integrale o misto, ma sempre accompagnato da una lievitazione naturale, accompagnata spesso dalla cottura nei forni a legna.

Una menzione a parte merita il miele prodotto nel Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano. Grande infatti è la varietà di mieli: di erica, di sulla, di rosmarino, di eucalipto, di castagno, di vitalba, di cardo, di borraggine, di agrumi. Il miele prodotto rappresenta sicuramente il risultato della biodiversità di un territorio che, nell'intero arco dell'anno, garantisce una produzione di ottima qualità, grazie alle diverse specie vegetali presenti sul territorio e ai diversi periodi di fioritura. In quest'area si produce anche il fico "bianco dottato", caratterizzato dalla buccia giallo-verde e dal gusto molto dolce: se ne producono oltre 8 mila tonnellate l'anno. La coltivazione di questo fico ha origini molto antiche, forse risalenti addirittura al IV secolo a.C. La pianta di fico fu considerata sacra a Mercurio dai Greci e se ne parla in antiche leggende. Pare che il suo sapore, stando alle descrizioni tramandateci, sia rimasto immutato da millenni. Un vero primato, possibile solo in questa terra che gelosamente cerca di preservare l'ambiente tutelando la genuinità delle produzioni tipiche e di conseguenza, la propria storia e la propria identità.

IL CENTRO STUDI INTERDISCIPLINARI GAIOLA

Salvaguardare e riqualificare una parte della magnifica costa del **Golfo di Napoli**

di **Ilaria Buonfanti**

Davanti a Capo Posillipo, che domina imponente l'intero braccio di mare, s'incontra l'isolotto di Gaiola, su cui sorgono i resti diroccati di una costruzione "moderna". In epoca romana l'isolotto era la parte più alta di un lungo promontorio. Intorno alla Gaiola, sotto le acque del Golfo di Napoli, si stendono invece ricchissimi reperti archeologici. Qui in passato sorgevano ville patrizie, templi, magazzini. Le abitazioni erano estremamente lussuose, come si addiceva a dimore di alcuni degli uomini più in vista dell'era imperiale, che avevano eletto quest'area a località di svago e riposo. Alcune di queste costruzioni si protendevano anche sull'acqua, con l'impiego di pilastri, allo scopo di realizzare le note "peschiere" particolarmente rinomate all'epoca. Non per nulla il nome di Posillipo deriva dal greco Pausilljpon, ovvero "luogo che fa cessare gli affanni".

Il Centro Studi Interdisciplinari Gaiola onlus nasce nel 2004 come naturale evoluzione di un progetto di ricerca scientifica, iniziato nel 2001, denominato "Analisi territoriale per una gestione integrata della fascia costiera di Posillipo", nel tentativo di proporre uno strumento di riferimento per intraprendere un serio piano di gestione, salvaguardia e valorizzazione del patrimonio naturale e storico-culturale della fascia costiera di Posillipo.

Gli obiettivi del C.S.I. Gaiola sono perseguiti mediante una stretta correlazione tra attività di ricerca e attività di divulgazione svolte da giovani e veterani professionisti sia nel campo delle scienze ambientali e naturali sia in quello dell'archeologia e della conservazione dei beni culturali.

Inoltre il C.S.I. ha instaurato un proficuo rapporto di collaborazione con l'Ente gestore dell'Area Marina Protetta "Parco Sommerso di Gaiola", la cui peculiarità è dovuta alla perfetta fusione tra elementi vulcanologici, archeologici e biologici. Sui fondali del Parco, infatti, è possibile osservare i resti di

porti e peschiere afferenti in gran parte alla Villa Imperiale appartenuta al cavaliere romano Publio Pollione (I sec. a.C.), attualmente sommersi a causa del lento sprofondamento della crosta terrestre (bradisismo). Il Parco ha anche una notevole importanza biologica: l'estrema complessità geomorfologica dei suoi fondali e la continua vivificazione delle sue acque, garantita dal favorevole sistema di circolazione delle acque costiere, hanno permesso l'insediamento in pochi ettari di mare di numerose comunità biologiche marine tipiche del Mediterraneo.

Numerosi sono i progetti attualmente in fase di svolgimento tra cui vengono citati:

Monitoraggio e conservazione biocenosi marine: vengono periodicamente controllate le principali comunità biologiche marine, le popolazioni di specie rare e/o protette e gli eventuali elementi di degrado di origine antropica.

Analisi geo-archeologiche: tale progetto, oltre a fornire una mappatura dettagliata delle strutture archeologiche attualmente sommerse, ha portato ad una nuova stima dell'escursione del livello del mare dall'epoca romana ad oggi.

Progetto Primula palinuri: dal momento che la Primula palinuri rappresenta uno dei più rari endemiti del nostro paese il progetto è incentrato sulla valutazione dello stato di salute e sulla distribuzione geografica di questo graziosissimo fiore.

Progetto Cormorani: l'Italia meridionale rappresenta uno dei principali siti di svernamento dei cormorani (*Phalacrocorax carbo*). Recentemente il C.S.I. Gaiola ha presentato i risultati di uno studio condotto sulla popolazione di cormorani presente sul litorale comunale di Napoli dimostrando l'esistenza, nell'area compresa tra Posillipo e Nisida, del più grande sito di svernamento in Campania. Sono state svolte anche indagini eco-etologiche che hanno aggiunto nuove informazioni sulla specie. Questo eccellente lavoro si è guadagnato il Premio Gianguido Gorlier 2004.

Progetto scuole: un programma differenziato in scuole elementari, medie e superiori suddiviso in lezioni teoriche, attività di laboratorio ed escursioni guidate sul campo per insegnare agli studenti il rispetto dell'ambiente attraverso la conoscenza.

Progetto università: la Gaiola in tutta la sua interessezza rappresenta un laboratorio a cielo aperto per tutti gli studenti universitari interessati al ramo scientifico e/o archeologico. Il progetto include lezioni, stages ed escursioni per approfondire gli aspetti vulcanici, geomorfologici, marini, botanici e zoologici di tutta l'area. Sono previste visite in barca (a vela e a motore), attività di snorkeling e per chi possiede un brevetto, anche immersioni subacquee.

Attraverso mostre, convegni, visite guidate, seminari e corsi di educazione ambientale nelle scuole, il C.S.I. amplia la sua notorietà sul territorio e consente ai napoletani, e non solo, di conoscere aspetti suggestivi ed affascinanti della nostra Posillipo.



TRIONFI CAMPANI A PECHINO

IL RILANCIO COMINCIA DALLO SPORT

di **Gianfranco Lucariello**

Da Pechino sono ritornati da trionfatori: Clemente Russo, il Tatanka di Marcianise e Mauro Sarmiento, boxe e taekwondo, una pioggia d'argento e un bronzo importante, quello di Vincenzino Picardi, anche lui nella boxe, tre medaglie che fanno onore a Napoli e alla Campania, risorta attraverso lo Sport dalle ferite e dalle piaghe del quotidiano, formidabili atleti e uomini di straordinario spessore, insieme con Diego Occhiuzzi, Luigi Tarantino e Giampiero Pastore, gli stocatori della sciabola a squadre, nell'Italia di bronzo a Pechino, insieme con il campionissimo livornese Aldo Montano. "Con questa medaglia prendo a calci la camorra", dopo la finale del taekwondo Mauro Sarmiento, ragazzo di Casoria, è il primo tra i napoletani della spedizione olimpica in Cina, a parlare della sua città, della sua regione e della grande voglia di rinascita sociale, morale e sportiva della nostra gente: "Quando si parla di noi, si parla sempre e soltanto della camorra, ignorando che esistono altri aspetti che vanno esaltati. Dedico questa medaglia ai ragazzi di Napoli e di Casoria. Abbiamo portato il nostro sport ad altissimi livelli alle Olimpiadi".

Un merito che va attribuito a chi per stagioni sportive e anni di allenamenti, si è preparato con tutto l'impegno e la passione possibili per arrivare a Pechino tenendo alta la bandiera della nostra scuola nella Noble arte, la boxe. Clemente Russo, peso massimo di grande talento e dal pugno proibito, ha dovuto coronare il suo sogno con l'argento: l'

oro al quale puntava, gli è sfuggito per un soffio, proprio contro il suo avversario russo, che aveva sconfitto nella finale mondiale del 2007. Tatanka Russo neanche adesso si rassegna. La giuria ha attribuito un punto decisivo all'altro finalista, per un pugno che ha colpito il nostro campione sulla spalla: "Ho vinto io, sì, ho vinto io"; lacrime e rabbia del peso massimo di Marcianise che a Chakhiev non aveva concesso nulla qualche mese fa in un torneo in Germania, dopo averlo superato a Chicago. Il Coni ha voluto regalare al pugile campano la grande soddisfazione di portare la bandiera nazionale nella cerimonia di chiusura dei Giochi. Russo ha meritato il grande onore: è un poliziotto che ha vinto un pò tutto. Sono sei le sue medaglie: l'oro conquistato a Chicago, i mondiali militari, i Giochi del Mediterraneo e due argenti ai campionati europei. Era convinto di arrivare all'alloro Olimpico. Deluso e sconsolato dopo l'ultimo combattimento, Tatanka si è ricaricato rivolgendosi ai giovani di Marcianise, di Caserta, di Napoli e della Campania: "Prendano esempio da noi, da Sarmiento e da Picardi affinché non distruggano la loro vita attraverso scelte e strade sbagliate, magari verso la malavita". Russo dà più forza e un senso maggiore alle sue raccomandazioni attraverso un riferimento alla sua terra: "Non voglio che si dica più che la provincia di Caserta è solo camorra", un messaggio chiaro e specifico; ha poi voluto aggiungere un'altra dedica, piuttosto significativa: "È per il rispetto umano. Invierò i miei quantoni al Dalami Lama. Ma non è tutto, in una telefonata con il Capo del-

lo Stato Napolitano, Tatanka ha già disegnato il futuro: "Non sono contento. Lotterò ancora. Sarò a Londra nel 2012 per vincere l'oro", tra le congratulazioni ricevute, quelle del capo della Polizia Manganelli e del presidente della Regione Campania Antonio Bassolino. Quella di Vincenzino Picardi, 24 anni, delle Fiamme Gialle, napoletano di Casoria e bronzo nella categoria 51 kg, a Pechino e nei Mondiali del 2007, è un'altra bellissima storia, carica di rimpianti per la mancata finale sul ring. Uno scricchiolo da bambino, gli è rimasto appiccicato il soprannome di Pollicino. È figlio d'arte, il papà Antonio è stato campione italiano dei gallo negli anni '80. Vincenzo ha dovuto arrendersi nelle semifinali, conquistando la terza posizione: "Ho accettato la battaglia, ho vinto con il cuore", dalla boxe e anche da Pollicino Picardi, i messaggi di rinascita e di speranza: "La mia città non ha solo punti sbagliati, ha anche tanti ragazzi che se avessero le strutture, uscirebbero dalla strada per fare pugilato, per fare sport". Del ragazzo di Casoria ha parlato in termini più che lusinghieri il città della Nazionale Francesco Damiani: "Vincenzo è un fenomeno, voglio adottarlo!". Dal Pugilato alla Scherma, la Campania ha conquistato un'altra medaglia di bronzo in una nobile specialità, la Sciabola, capitanata da Aldo Montano che ha speso parole straordinarie per i napoletani Tarantino e Occhiuzzi e per il salernitano Pastore: "La medaglia l'abbiamo meritata grazie a loro". Tutto ciò malgrado il grande problema di sempre che affligge Napoli e la Campania, la mancanza di strutture. Purtroppo.