

**ROSSOPOMODORO**

*Un piatto  
per la vita*

*Volume 6*

**CUORENAPOLETANO**





*Un piatto per la vita*



## AMREF E ROSSOPOMODORO INSIEME PER IL SUD SUDAN

AMREF, African Medical and Research Foundation, è la principale organizzazione sanitaria no profit del continente africano. Nata a Nairobi nel 1957 per iniziativa di tre chirurghi, oggi impiega in Africa oltre 800 persone (per il 97 per cento africani) e gestisce circa 140 progetti di sviluppo sanitario in Kenya, Etiopia, Sudafrica, Sudan, Tanzania e Uganda, con il coinvolgimento attivo delle comunità e dei sistemi sanitari locali. In mezzo secolo di attività AMREF ha soccorso, curato, istruito e fornito acqua pulita a milioni di persone. Il suo impegno nel campo della prevenzione, dell'educazione alla salute e della formazione di personale medico locale mira sempre a generare benefici permanenti attraverso modelli replicabili. Il braccio operativo di AMREF più noto sono i Flying Doctors, i "dottori volanti" che grazie all'aereo portano regolare assistenza specialistica e chirurgica nelle aree isolate. A terra, invece, AMREF è presente con centri sanitari e unità mobili in grado di fornire assistenza medica alle popolazioni nomadi e rurali. Il network internazionale di AMREF è composto da 12 sedi in Europa, Stati Uniti e Canada. AMREF Italia ha una sede centrale a Roma e una a Milano.

**Aiutiamo l'Africa a non aver più bisogno di aiuto!**



Franco Manna, Presidente VESEVO Spa, nel distretto di Kitgum, Uganda del Nord, con i piccoli allievi di una scuola locale.



Da sinistra: la general manager Clelia Martino, responsabile dell'iniziativa benefica, Franco Manna, Presidente di VESEVO S.p.a., Tommy Simmons, direttore generale di AMREF, Elio Fiorucci, noto stilista, durante la presentazione del volume 5 di ROSSOPOMODORO, "Le nostre ricette".

## CINQUE ANNI DI IMPEGNO COMUNE

ROSSOPOMODORO è a fianco di AMREF per sostenere progetti a favore dello sviluppo e della salute in Africa dal 2004. In questi anni con i suoi clienti ha raccolto e consegnato ad AMREF 187.795,00 euro con cui sono state realizzate diverse iniziative importanti: progetti idrici e in particolare la costruzione di un acquedotto a Munyura - distretto di Kajado - in Kenia; progetti per l'infanzia, in particolare la costruzione di aule nella scuola di Bedida, a Kaloleni, in Kenia; la vaccinazione di circa 12.000 bambini da 0 a 5 anni nel Nord Uganda, altrimenti a rischio della vita; infine la costruzione dell'ala mensa dell'Istituto di Formazione per assistenti medici a Maridi Sud Sudan. Un ringraziamento sentito va a tutti gli amici di ROSSOPOMODORO che, numerosissimi, hanno risposto e risponderanno a questa quinta iniziativa benefica.

Regala e regalati "Un piatto per la vita". Le donazioni si possono fare nei punti vendita o sul sito [www.rossopomodoro.it](http://www.rossopomodoro.it) eventuali prenotazioni scrivendo a: [piatto@rossopomodoro.it](mailto:piatto@rossopomodoro.it)

C/C POSTALE  
AMREF Italia Onlus  
via Boezio, 17 00193 Roma  
C/C POSTALE 350 23 001

BONIFICO IBAN IT19 H01030 03202 000001007932

Per la donazione on line: carte di credito circuito VISA e Mastercard - Paypal [www.amref.it](http://www.amref.it)

*Un piatto per la vita*  
*12 piatti d'artista per finanziare borse di studio*  
*per la professione medica in Africa*

progetto di  
Aldo Petillo

"L'idea nasce dall'incontro di due dei punti forti della tradizione e della creatività italiane, la cucina e il design. L'obiettivo era di dare ad un capolavoro, la tradizionale pizza napoletana, un supporto che fosse a sua volta 'fatto ad arte'. Il piatto passa così dall'essere un semplice piano sul quale servire il cibo ad elemento distintivo, che unisce l'utile al bello e aggiunge al piacere del gusto il piacere della vista, in una esperienza che coinvolge tutti i cinque sensi."

**CUORENAPOLETANO**





Alessandro Guerriero



Alberto Biagetti



Franco Manna



Ugo La Pietra



Andrea Dichiarà



Pietro Dichiarà



Carlo Forcolini



Johnny Dell'Orto



Donegani Lauda



Giobbe Covatta



Aldo Petillo



Eliana Lorena



“Odissea!”

# Alberto Biagetti



Alberto Biagetti è nato a Santarcangelo di Romagna nel 1971. Disegna con straordinaria leggerezza e apparente facilità microcosmi di vetro e case di specchio, ossa colorate e orizzonti inesistenti, mentre oscilla tra antico e oriente, tra serio e ludico, tra poesia e caos. Il suo lavoro è frutto di molteplici invenzioni linguistiche che generano oggetti, pitture e installazioni che trovano spazio in gallerie e collezioni private. Dal 2000 si occupa della direzione artistica di YOOX GROUP costruendo architetture virtuali come habitat per corpi sospesi tra moda e tecnologia. Tra i suoi lavori più recenti lo spazio Venini di via Monte Napoleone a Milano, accompagnato da una collezione di vasi realizzati in edizione limitata.

# Franco Manna



“Piatt vacante”  
Spesso “la lingua napoletana” ha il pregio di esprimere un concetto difficile da rappresentare in una breve espressione. E’ il caso di: “PIATT VACANTE”. Letteralmente significa piatto vuoto, ma in realtà... indica una persona priva di qualità! Noi che ci adoperiamo per ROSSOPOMODORO, facciamo in modo che in tutto ciò che realizziamo, lavoro, iniziative, la vita stessa, non siamo considerati dei “PIATT VACANTI”. Per l’ iniziativa, “Un piatto per la vita” vi chiediamo di darci una mano ad esaudire questa nostra aspirazione.



*Franco Manna*



2009

seppe Montella e Roberto Imperatrice, è alla guida del gruppo SEBETO Italia srl, che è controllato dalla holding VESEVO Spa, di cui Manna è Presidente. Fanno capo a SEBETO Italia brand leader della ristorazione commerciale con servizio al tavolo quali ROSSOPOMODORO, FUOCO, PIZZA e CONTORNI, ANEMAe-COZZE e ROSSOSAPORE. Franco Manna, fedele alle migliori tradizioni della sua terra a tavola e nella vita, è sposato, con tre figli.

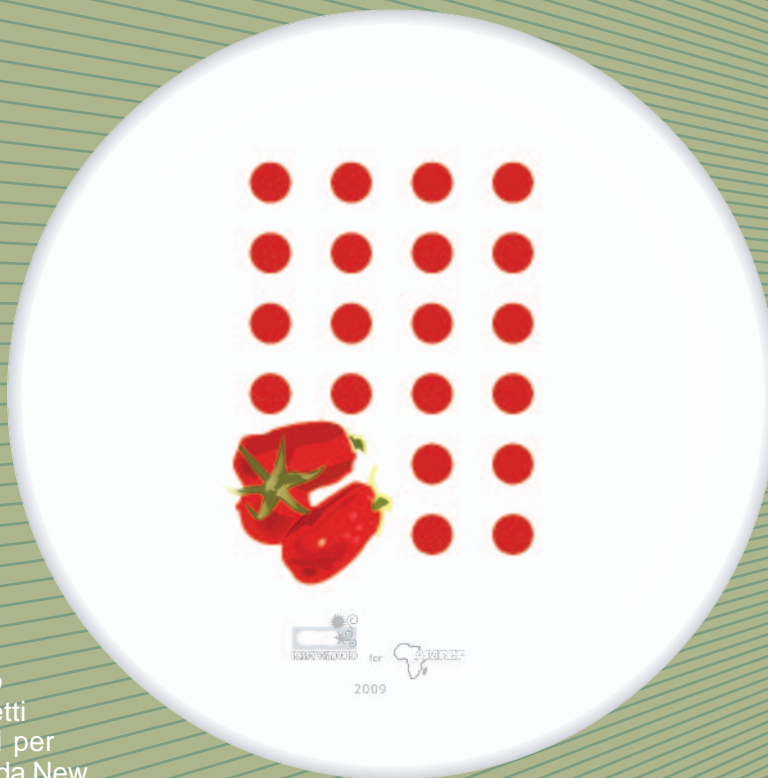
Nato il 23 ottobre del 1961, Franco Manna è napoletano, laureato in Biologia, con la passione per il rugby (ha militato per anni nella Partenope Napoli di serie A), che gli ha permesso di conoscere la maggior parte dei membri del suo attuale team. La sua storia di imprenditore è legata alla ristorazione. Tra le esperienze principali, è stato amministratore delegato alle Risotterie Scotti spa, dove ha creato il marchio Steak & Rice Scotti. In seguito, ha ideato e avviato una serie

di ristoranti in tutta Italia. Oggi, con gli amici e soci Giu-



# Andrea Dichiarà

“Non tutti i pomodori sono rossi”



Andrea Dichiarà ha progettato mobili, creato allestimenti, oggetti d'uso di alta tecnologia e interni per oltre 300 negozi in tutto il mondo, da New York a Rimini, da Milano a Gerona. Direttore di master in design in scuole in Italia, ha trasferito la sua attività in Korea dove si è specializzato nella realizzazione di ristoranti italiani nella città di Seoul. Qui ha progettato arredamenti, sistemi di illuminazione, borse. Lo scorso anno ha supervisionato la progettazione degli interni per la nuova ambasciata italiana a Seoul. Nel 1998 ha vinto l'IF Design Award di Hannover con il progetto di una tastiera elettronica.

# Carlo Forcolini



“L’albero dei San Marzano”.  
I pomodori crescono sugli  
alberi! L’unica utopia rossa  
possibile?



Nasce a Como nel 1947 e si diploma a Milano all’Accademia di Belle Arti di Brera nel 1969. Da quell’anno svolge attività progettuale e imprenditoriale, partecipando alla fondazione di Alias e Nemo, società di cui è stato anche Amministratore delegato e Art director. A partire dal 1983 partecipa a numerose mostre e manifestazioni internazionali a Madrid, Los Angeles, Napoli, Londra, Amburgo, Colonia, Tokyo, Sidney, Santiago del Cile, Oslo ecc. Tra gli oggetti realizzati, ispirati a una concezione del disegno come rappresentazione di alcuni aspetti dell’esistenza, ci sono mo-

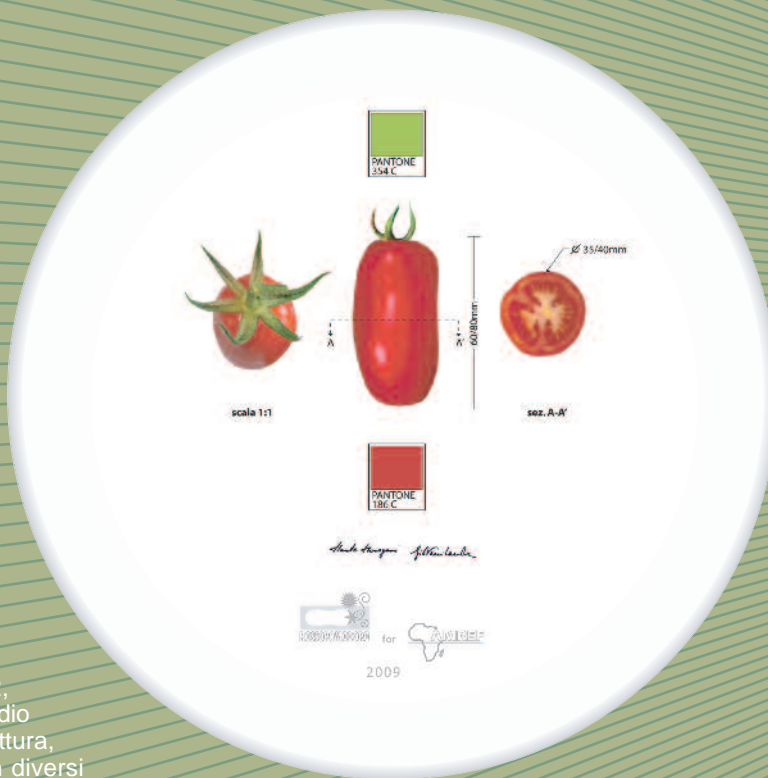
bili, lampade e oggetti per Amar, Artemide, Alias, Cassina, BBB Bonacina, De Padova, Futura, Luceplan e tanti altri. Nel 1999 fonda il Forcolini.Lab, laboratorio creativo che opera nei diversi ambiti della comunicazione visiva. Dal 2001 al 2007 è Presidente nazionale dell’ADI, Associazione per il Disegno Industriale. Dal 2007 è parte del Consiglio Italiano del Design (il Design Council Italiano) su nomina del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali.



“Pomodori e design”

# Donegani Lauda

Dante Donegani è nato a Pinzolo (Trento) nel 1957 e si laurea in Architettura a Firenze nel 1983. Lavora dal 1987 al 1991 nella Corporate Identity Olivetti. Giovanni Lauda è nato nel 1956 a Napoli, dove si laurea in Architettura. Ha fatto parte dal 1988 al 1991 dello studio Morozzi & Partners. Nel 1992, Donegani e Lauda aprono il loro studio **D&L** a Milano occupandosi di architettura, interni e design. Lavorano insieme in diversi settori della progettazione; hanno realizzato allestimenti per aziende tra cui Luceplan, Edra, Radice, Viceversa, Rotaliana. Svolgono attività didattica presso la Domus Academy di Milano; nel 2001 hanno curato la mostra “Italy-Japan :Design come stile di vita”, allestita a Kobe e Yokohama; nel 2004 hanno esposto alcuni lavori alla Biennale di Architettura di Venezia “Metamorphosis”. I loro progetti sono stati esposti in musei quali il Design Museum di Londra, il Centre Pompidou ed il Vitra Design Museum; la chaise longue “Passepartout”, realizzata per Edra, è entrata nelle collezioni permanenti della Triennale di Milano e del San Francisco M.O.M.A.



# Eliana Lorena



“rosso come...” l'eros e come il fuoco, espressione di entusiasmo, vitalità, gioia, dinamismo, istintività ed energia.



rosso come...



2009

Dopo aver studiato Storia dell'arte all'Università Statale di Milano, negli Anni 80 inizia una serie di collaborazioni con molti dei maestri del design italiano quali Clino Castelli, Enzo Mari, Ettore Sottsass jr, Andrea Branzi ed altri. La sua ricerca progettuale nel campo del design è particolarmente concentrata sui materiali e sulle qualità espressive di plastiche, tessuti e metalli. Si definisce appunto designer astratta, concentrata più sui contenuti che sulle forme, tanto da lasciare queste ultime ad altri autori. Paradigma diventa il suo lavoro "Hide-Under" nel quale raccontando la sua vita professionale attraverso 12 progetti, ha lavorato dietro le quinte, senza mai comparire come firma principale. E' attualmente impegnata in un lavoro sull'identità femminile attraverso l'icona della Barbie. I suoi lavori sono stati esposti in mostre in tutto il mondo, da Milano a Parigi, da Cannes ad Alessandria d'Egitto e pubblicati su importanti magazine di settore.



“Io San Marzano”

# Aldo Petillo

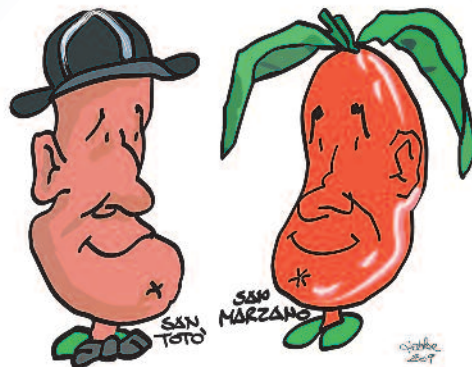


Di se dice che in 20 anni passati in giro per il mondo, tra Inghilterra, Spagna, Mozambico, Sudafrica, Madagascar, Zimbabwe, ha imparato più di quanto qualsiasi università possa insegnare. Rientrato a Milano nel 1986, inizia l'attività di progettista con una visione specifica di scenarista per concept idea e megatrends. E' stato ed è consulente e art-director per varie aziende e per marchi prestigiosi nei settori dell'auto, dell'arredamento, e dell'infanzia. Attualmente l'interesse professionale si divide tra la progettazione di prodotti industriali e quella organizzativa e di scenari evolutivi, mostre, eventi, corporate e concept.

# Giobbe Covatta



“Basta poco! Che ce vò?”



2009

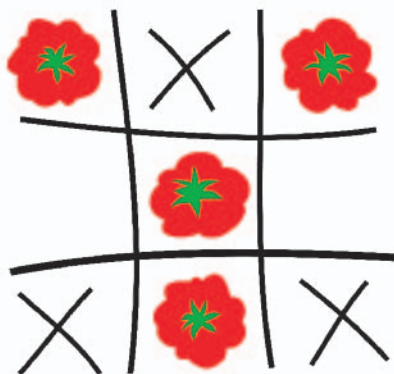
Classe 1956. Ometto stagionato, ma sempre piacente. E' stato Mr Muscolo nel 1976, controfigura di Rocco Siffredi dal 1977 al 1979, poi si è ritirato dichiarando “sempre le stesse facce! Basta!”.

Comico dal 1982 (per lo meno da quella data hanno cominciato a parlarlo). Ha fatto ridere a Milano, Torino, Bari, Roma, Napoli, Palermo e in un sacco di altri posti. Marito di Paola, papà di Olivia, scrittore, attore, sognatore accanito, velista esperto, abile raccoglitore di olive, appassionato viaggiatore. Sogna e lotta per la pace, da quella nel “Mondo” a quella a “Casa sua”. Collabora con AMREF dal 1994.



# Johnny Dell'Orto

“ Tic Tac Pom. Mangia e vinci”



Negli Anni '80 apre a Milano lo studio con il marchio “La Fabbrica di Dedalo” con cui realizza oggetti di alta decorazione e design facendo mostre in tutto il mondo. Art director di alcune aziende e direttore artistico di grandi eventi culturali, regista e sceneggiatore, ha co-prodotto alcuni film come “Strane Storie”, “Consigli per l’acquisto” e recentemente è stato regista dei film “L’amore che cos’è” (2007) e “Agamà” (2009). Ha realizzato varie mostre e installazioni presso “Abitare il Tempo” a Verona. Docente di Design all’Accademia di Brera di Milano (2003-2006), ha tenuto anche vari stage di design a Palermo.



# Pietro Dichiara

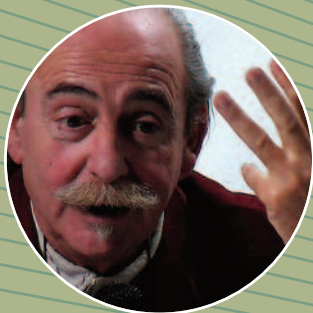


"Pizza rotonda, pizza che impazza, la metto nel piatto e mi faccio... Tondo!"



Lavora ad Ancona dove si occupa principalmente di editoria e didattica per ragazzi, di cinema di animazione e di tutto ciò che riguarda personaggi e storyboard per storie fantastiche. Tra i suoi lavori principali spiccano collaborazioni con la Rainbow per la realizzazione dei personaggi di Tommy & Oscar, di cui ha curato il disegno e la produzione di un lungometraggio animato. Con il Gruppo Alcuni ha collaborato alla serie dei personaggi di "Cuccioli" e "Un mondo di formiche". Per il grande schermo ha collaborato con Enzo

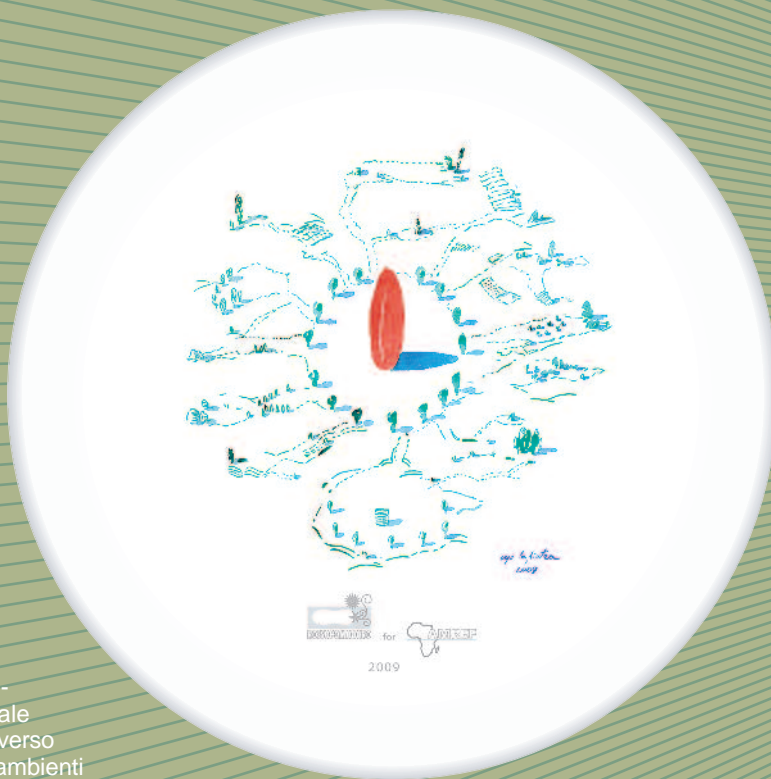
D'Alò per la realizzazione del grande successo di animazione "Opopomoz", la storia della ricorrenza della nascita del Bambin Gesù rivista nella tradizione e superstizione napoletana.



# Ugo La Pietra

“Dovremmo fare un monumento al nostro pomodoro!”

Artista, architetto, designer e ricercatore nella grande area dei sistemi di comunicazione, sviluppa dal 1962 un'attività tendente alla chiarificazione del rapporto "individuo-ambiente". Negli Anni 60 realizza un'intensa sperimentazione, che si concretizza nelle teorie del "Sistema disequilibrante", un contributo originale e personale al design radicale europeo. Comunica le sue ricerche attraverso opere e mostre: è invitato a realizzare ambienti sperimentali nel 1968 alla Triennale di Milano e nel 1972 al Museum of Modern Art di New York per la mostra "Italy New Domestic Landscape". È stato anche curatore della Sezione Audiovisiva alla Triennale di Milano del 1981, della mostra "Cronografie" alla Biennale di Venezia del 1992, della Sezione "Naturale-Virtuale" alla Triennale di Milano del 1996. Dal 1985 ha organizzato mostre e seminari, portando la cultura del progetto all'interno di diverse aree artigiane. Ha all'attivo più di 900 mostre personali e collettive in Gallerie d'Arte e Musei in Italia e all'estero dal 1962 ad oggi.



# Alessandro Guerriero



“Se non è un pomodoro questo!”



2009

Alessandro Guerriero è uno a cui piace cambiare le regole. Lo fa da oltre trent'anni. Almeno da quando, nel 1976, fondò Alchimia, il gruppo di designer che diedero faccia e idee alla post-avanguardia italiana. Se c'è da far saltare uno schema, piegare la realtà o soltanto colorare un pensiero, Guerriero non si tira mai indietro. Parla con un vocabolario tutto suo. Un vocabolario in cui l'aggettivo da mettere di fianco alla parola "Design" è "Romantico" (ha chiamato così, la teoria con cui guarda al suo mestiere). I lavori di Guerriero sono ovunque – dal Museo d'Arte Moderna di Tokyo, al Metropolitan Museum of New York – ma il suo sguardo caleidoscopico si è posato anche sugli spazi meno ortodossi per l'architettura e il design. Alessandro Guerriero ha reinventato giornali (come quando nel 1988 ha editato OLLO - Rivista senza Messaggio), concerti e teatri (con i suoi progetti scenografici per i Matia Bazar e i Magazzini Criminali), carceri (con la Cooperativa del Granseraglio, composta da detenuti in semilibertà), scuole (fondando, nel 1987, la Domus Academy e poi, nel 1995, il Futurarium di Ravenna, un laboratorio didattico dove imparare la "dissolvenza delle discipline"). Il "Compasso d'Oro" 1982. Alessandro Guerriero è oggi docente al Politecnico di Milano e Presidente della Naba, la Nuova Accademia di Belle Arti di Milano. Per Absolut World ha disegnato il muro alle Colonne di San Lorenzo e per non lasciare in pace nessuno ha lanciato il Compasso di Latta qualche ora fa.

# non si mangia... si gusta



Prodotto da **Bellopede&Golino** Srl  
Marcianise (Caserta Sud) - Info 0823 821315  
[www.bellopedeegolino.it](http://www.bellopedeegolino.it)  
Distribuito da **Lombardi** Srl  
info 081 7267447

**BELLOPEDE**  
  
**GOLINO**® dal 1970



C'È PIÙ GUSTO A  
ESSERE ITALIANI.

# *A' Puteca*

[ L A B O T T E G A ]

*I prodotti artigianali  
della tradizione campana*



Nei ristoranti Rossopomodoro e sul sito [www.rossopomodoro.it](http://www.rossopomodoro.it)



# ROSSOSAPORE

*Pizza e pezzi napoletani*



Dall'esperienza ROSSOPOMODORO, nasce un nuovo servizio, una ristorazione veloce e di qualità che utilizza l'eccellenza dei prodotti della tradizione partenopea: ROSSOSAPORE per una clientela che ha poco tempo, ama trattarsi bene e non vuole rinunciare al piacere di un pasto genuino.

[rossosapore.it](http://rossosapore.it)

dal 1870

**Malinconico** s.r.l.

Servizi per la Ristorazione







*Il sapore del mare e della pizza verace napoletana*

[ NAPOLI - ROMA - MILANO ]





Caffè Kimbo rende inconfondibile ogni tuo momento.



[www.kimbo.it](http://www.kimbo.it)

**CINZANO**



Attirate più clienti.



Gran Cuvée Cinzano. È arrivata la nuova linea di sette spumanti disegnata in esclusiva per il canale Ho.Re.Ca., rinnovata nella forma ed eccezionale nel contenuto. Prossimamente nel vostro locale.



## “Un piatto ricco di... cuore”

Clelia Martino, napoletana, da oltre 18 anni nel gruppo, è la responsabile dell'espansione dei marchi e dei nuovi progetti. Dal 2006 coordina anche la formazione per i punti vendita, essendo a capo della Company University ROSSOPOMODORO. Come curatrice di tutte le iniziative benefiche dell'azienda, dichiara: “Condivido personalmente ogni anno con grande entusiasmo la mission di AMREF. Mi sta a cuore in particolare il raccolto che speriamo di avere con 'Un piatto per la vita' perché è destinato alla formazione sanitaria. Infatti, credo che solo facendo crescere nuove generazioni di persone capaci e professionali, l'Africa può imboccare la strada dello sviluppo in autonomia. L'ambito medico è strategico: non può risollevarsi un Paese dove il parto e il morbillo sono mortali. E lo dico pure da madre di tre figli!”.

### **Si ringraziano**

*tutti gli artisti che hanno disegnato i piatti*

### **e poi**

*in ordine alfabetico:*

*Anema & Cozze, azienda agricola La Mura, Bellopede e Golino, Caffè Kimbo, Cinzano, Fuoco, Lombardi, Malinconico, Nastro Azzurro, Olio Gargiulo, ROSSOSAPORE*

*Iniziativa realizzata da SEBETO ITALIA del Gruppo VESEVO SPA*

*Curata da Aldo Petillo*

*Progetto grafico: Simone Della Croce*

*Archivio storico: SEBETO ITALIA*

*Ufficio stampa: Areté Comunicazione - Milano*

*Finito di stampare: novembre 2009 da DEAPRINTING - Milano*

*SEBETO ITALIA e VESEVO Spa ringraziano Clelia Martino, per l'impegno profuso*



*“Basta poco!  
Che ce vò?”*

[Giobbe Covatta]