

WWW.EmiliaSensale.it



## Emilia Sensale

Poetessa e Scrittrice e Giornalista, nata a Napoli il 12 marzo 1989, vive a Napoli dove studia all'Università 'L'Orientale' (Lettere e Filosofia) dopo essersi diplomata al Liceo Classico 'Vittorio Emanuele II'. Vincitrice di numerosi concorsi letterari nazionali ed internazionali, attualmente collaboratore per il quotidiano ROMA e impegnata in Uffici Stampa. Co-ideatore della rubrica video di interviste e inchieste 'Non c'è Sensale senza Fiorino' curata dal 12 marzo 2013 col collega nonché fidanzato Antonino Fiorino, fruibile su Tele Futura canale172dgt e su Radio Nuova Vomero FM 89.8.

## ALTRI CONTATTI

[emiliantonino@libero.it](mailto:emiliantonino@libero.it)

## LINK

[EMILIA SENSALE](#)  
Canale YouTube

[NON C'È SENSAL](#)  
[SENZA FIORINO](#)  
Canale YouTube

[RADIO NUOVA](#)  
[VOMERO Streaming](#)

[TELE FUTURA](#)  
Streaming

## Sfornate grandi novità alla Pizzeria 'La Notizia': trionfo dei sensi con le pizze di Enzo Coccia, le foto di Gilda Valenza e il 'robot-pizzaiolo' presentato dal Prof. Bruno Siciliano

**NAPOLI** - Un vero trionfo dei sensi è stato possibile nella serata di lunedì 11 novembre 2013, dove il gusto ha incorniciato lo sguardo attento attraverso una vera e propria festa di odori e sapori e un viaggio nel tatto umano replicabile grazie alle meraviglie della robotica ha permesso suggestioni indimenticabili.



tempo con sguardo, però, costantemente rivolto all'osservanza della sua tradizione secolare. Tra i tanti nomi che col tempo si sono resi degni rappresentanti di questo *"inestimabile patrimonio per la città e il turismo, noto in tutto il mondo"*, come egli stesso lo ha definito, spicca l'attività portata avanti con impegno e dedizione da **Enzo Coccia**, titolare della pizzeria "La Notizia" ubicata in Via Michelangelo da Caravaggio a Napoli. *"Il punto focale di questo evento è ovviamente la pizza – afferma Coccia ai microfoni dei giornalisti Emilia Sensale e Antonino Fiorino – intesa come calamita, attrattore di tanti discorsi tra il sociale, l'arte e la tecnologia. Non conta solo l'aspetto tecnico di preparazione della pizza - continua - ma bisogna capire che essa*

Nell'encomiabile opera di divulgazione del piatto napoletano per eccellenza, ossia la pizza, i vari esponenti di questa vera e propria arte cercano sempre di essere al passo coi

Cerca nel sito

Archivio

Seleziona mese  
Calendario

febbraio: 2014

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

<< gen

Tag

[Ambiente](#)  
[Ecologia Natura](#)  
[Amore](#)  
**Antonino Fiorino**

[Asta di beneficenza A tavola Aurelio De Laurentiis Calcio](#)

[Campania](#)

[Cappella Sansevero](#)

[Cardinale](#)

[Crescenzo Sepe](#)

[Carlo Iuliano Centro](#)

[Storico Napoli](#)

[Cibo Conferenza](#)

[Coppa Italia Corteo](#)

[Cuore](#)

**Emilia Sensale**

[Episodi Ercolano](#)

[Eventi](#)

[Giornalista](#)

*rappresenta la fotografia più fedele della nostra città, storia ed essenza, noi pizzaioli dobbiamo continuare a divulgarla al mondo intero come fiore all'occhiello, come simbolo rappresentativo dell'Italia".*



Tra le tante novità che gravitano intorno all'universo illimitato della pizza, Enzo Coccia ha voluto organizzare, in collaborazione con la giornalista **Laura Gambacorta**, un'iniziativa che andasse ad abbracciare tanti argomenti attirando inevitabilmente l'attenzione e la

curiosità dei partecipanti. Il titolo dell'evento, "Good news @ La Notizia", non è solo alternativo, ma racchiude essenzialmente tutta una serie di novità interessanti ed accattivanti. Oltre alla degustazione di pizze preparate con cura e risalto dei sapori tra i prodotti tipici del nostro territorio, come la mozzarella e la provola di bufala, i pomodorini del Piennolo e il pomodoro San Marzano, ma anche i puparuoli friarelli, solo per citarne alcuni, gli astanti hanno potuto ammirare anche il fotoreportage firmato da **Gilda Valenza** sul corso che Enzo Coccia ha svolto nella casa circondariale femminile di Pozzuoli, il video spot de 'La Notizia' con la regia di **Alfonso Postiglione** e l'ultimo progetto ideato dal **Prof. Bruno Siciliano**, docente all'Università Federico II di Napoli, in altre parole il RoDyMan, il robot in grado di fare una pizza e, dunque, di replicare movimenti umani con una destrezza mai vista prima; il progetto, di stampo europeo ma dalla genesi squisitamente



partenopea, ha visto il coinvolgimento dello stesso Enzo Coccia, che ha replicato in fase di ricerca i movimenti necessari per lavorare l'impasto e infornare una pizza, ma il robot non sostituirà la figura del pizzaiolo bensì ha imparato all'arte della pizza per conoscerne l'attività dinamica di

realizzazione che potrebbe essere utilizzata per attività mediche come nella riparazione di arti umani e per assistere gli anziani. "La collaborazione con Enzo Coccia – sottolinea il Prof. Siciliano sempre ai microfoni della rubrica '**Non c'è Sensale senza Fiorino**' in onda su TELE FUTURA – concretamente si tradurrà nel fargli indossare una suite sensorizzata, con la quale riusciremo a registrare tutti i suoi movimenti e da qui a cinque anni potremo ottenere un robot capace di replicare tutte le movenze dell'essere umano partendo proprio dalla veloce e precisa manipolazione della pizza – conclude – come strumento di presa immediata e facile divulgazione verso le future generazioni".

**Interviste**

Manifestazione

**Naples Napoli**

NO alla violenza

**Non c'è Sensale senza Fiorino**

Parole

Pensieri **Pizza**

Radio Radio Nuova

Vomero Ricordi

**Riflessioni**

Sogni

**Solidarietà**

Speranze

**Spettacoli SSC**

**Napoli Tele Futura**

Televisione

**Terra dei Fuochi**

Tribuna Stampa

Violenza

Chi è Emilia

Interviste ad Emilia

Curriculum letterario

Non c'è Sensale senza Fiorino

La nostra APP...passionatamente!

Sono anche qui

Categorie

Amore e poesia

Arte

Cultura

Eventi

Le emozioni di Nino

LineAzzurraGOL

MISS BLUMARE CAMPANIA

NapoliVillage

NON C'È SENSALITÀ SENZA FIORINO

Notizie

Pensieri e parole

Premi Letterari

Radio Nuova Vomero

Scrivere che passione

Senza categoria

Soddisfazioni giornalistiche

Spettacoli

Tele Futura

Video visibile anche all'indirizzo <http://www.youtube.com/watch?v=OkIGf9io8LE> mentre le foto sono visibili su [www.facebook.com/SensaleFiorino](http://www.facebook.com/SensaleFiorino)

## **Emilia Sensale e Antonino Fiorino**

**GIORNALISTI**

**[emiliantonino@libero.it](mailto:emiliantonino@libero.it)**

Publicato il: novembre 12th, 2013 under **Eventi**, **NON C'È SENSALE SENZA FIORINO.**

Commenti: nessuno

### **Terra dei Fuochi, Mobilitazione Generale per dire STOP ai roghi tossici, in migliaia in piazza a Napoli**

*di Antonino Fiorino*

**NAPOLI** - *"Stanno avvelenando la nostra terra e la nostra salute, ora è giunto il momento di dire basta ai roghi tossici"*. Questo è uno dei tanti appelli urlati dalle migliaia e migliaia di persone che, provenienti da ogni parte della Campania e non solo, hanno dato vita al corteo per la mobilitazione generale contro i roghi tossici della Terra dei Fuochi partendo da Piazza Dante nel pomeriggio di sabato 26 ottobre 2013 per poi procedere in direzione Piazza Del Plebiscito.



Tanti gli slogan di indignazione, di speranza e di esortazione affinché la politica faccia la sua parte doverosa andando a risanare

quanto prima i territori contaminati e caratterizzati sinora da incendi dolosi di rifiuti altamente pericolosi per la salute della cittadinanza. L'evento, che ha visto la partecipazione di tantissime persone provenienti anche da Taranto e da altre zone del Meridione, promosso e organizzato tra gli