

Caffetteria ESCOZZO

 ☎ 081.5550032
 Via delle Azalee, 8 - Cercola (Na)

COPIA GRATUITA

Mensile di informazione Settembre 2018

L'ORA VESUVIANA

www.loravesuviana.it

LA VOCE LIBERA SOTTO IL VULCANO

wepiazza.it
wepiazza
 REAL ESTATE
 #UnNuovoModoDiFareL'immobiliare

Ercolano | Portici | San Giorgio a Cr. | San Sebastiano | Massa di Somma | Pollena Trocchia | Cercola | Volla | Sant'Anastasia | Somma V. | Ottaviano | Pomigliano d'Arco | Napoli

Vecchia camorra addio. Ecco i clan emergenti



Alle pagine 12 e 13

GUSTO
I Bucatini di San Gennarino
 a pagina 23

Camiceria De Simone
 Abiti | Accessori | Giacche | Pantaloni | Aggiusti Sartoriali
ABITI SU MISURA
PER OGNI TUO EVENTO
 www.dscamicie.com

 f DS CAMICIE info: 081.531.51.51
 Via G. Mazzini, 66 - Pollena Trocchia (Na)
 Via Roma, 121 - Pomigliano d'Arco (Na)


CARTOLANDIA
 -pollena-
 Cartoleria - Libreria - Regali
 Gadget - Libri scolastici
 Scuola - Forniture Ufficio
 Centro Copie
 Pagamenti telematici
 Ricariche telefoniche
 P.zza Amodio, 5 - Pollena Trocchia (Na)
 tel. 081 3080403 - Fax 081 8971439
 cartolandiadisieno@gmail.com



Dueggi
 Pizzeria e Trattoria
 Garofani
 nuovi piatti
 nuovo menù
 nuova struttura
 SCARICA L'APP

 VIA GUGLIELMO MARCONI 1/A, POLLENA TROCCHIA (NA)
 SEGUICI SU:



VERDENOVA
 BURGER | BEER | DRINK | LOVE
0810108940
 MASSA DI SOMMA (NA)
 Via delle Magnolie, presso Parco Urbano Meravilla

ISIDE
 La disinfestazione in Campania
 Numero Verde
800 926432
 servizio gratuito
 www.isidedisinfestazioni.it




Dalla carta al web.
Ecco il nostro QRCode per sapere
dove siamo in distribuzione.

IL SOMMARIO

● A SOMMA VESUVIANA

Botta e risposta tra Celestino Allocca e il sindaco Salvatore Di Sarno su periferie e Casamale

a pagina 4

● A PORTICI

Nella faida dei socialisti, il sindaco Cuomo defenestra l'assessora Lorella Distefano

a pagina 7

● VERSO LE REGIONALI

Dalla Festa dell'Unità a Portici Luigi de Magistris lancia l'attacco al Governatore Vincenzo De Luca

a pagina 11

● A MASSA DI SOMMA

Chiesa inagibile, Messa in cortile. E due sposi costretti ad "emigrare" a San Sebastiano al Vesuvio

a pagina 15

● 50 ANNI DI 'O BRACIUOLO

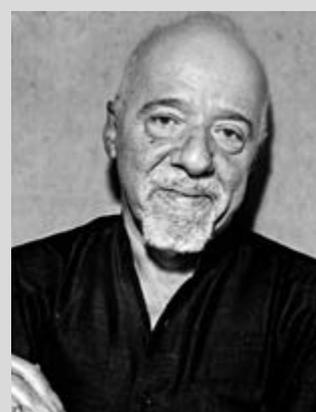
Buon compleanno alla famiglia Montella che da mezzo secolo ci alimenta (non solo) di trippa

a pag 17

L'Editoriale di PAOLO PERROTTA

Mummie, poco entusiasmo e litigi perenni: come son brutti i nostri Consigli Comunali

La scorsa settimana allo studio analisi che ha in cura mia mamma ho incontrato un ex amministratore di San Sebastiano al Vesuvio che, visto il modo in cui m'ha guardato e quasi non mi salutava, sarà rimasto male per qualche articolo, senza sapere che nonostante tutto attraverso le colonne di questo giornale, nel bene o nel male è uscito dal suo anonimato, nonostante il cognome, nel suo caso, faccia riferimento a qualcosa che quasi tutti amano. L'occasione mi ha fatto pensare alle nostre classi politiche dirigenti, ai nostri amministratori pubblici. Ai nostri consiglieri comunali. Metta la mano qui sotto chi, almeno una volta, non ha pensato come me "Ma ci rendiamo conto chi ci governa? Chi amministra i nostri territori?". Dirigo questo giornale da un po' e onestamente tranne qualche eccezione, nessun sindaco mi ha davvero emozionato. Ma i teatrini più tragicomici li si vede nei consigli comunali, dove trovi mummie cerulee ferme da anni senza mai dire una parola, pronti solo ad alzare la manina a comando, se non si sono addormentati prima. Donne (ancora pochine per la verità) e uomini il cui quoziente intellettuale spesso se non è pari a zero, è sicuramente vicino al livello di loquacità o di interventi fatti nella pubblica assise. Mi chiedo: chi li ha votati? Poi e menomale che ne guardo pochissima, alla Tv vedo i big della nostra politica e allora mi chiedo: perchè non ci candidiamo tutti?



“Vivi ora ciò che gli altri sognano di vivere nel futuro”.

Paulo Coelho

territoripoliticacronacaculturesport

tutti i fatti
ogni giorno
vesuvianamente
dalla carta
al web

SCARICA L'APP



www.loravesuviana.it

FOLLOW US ON

338 2279922



L'ORA VESUVIANA

Reg. Stampa Trib. Nola n. 106 del 29/10/2003

Editore: Vesuvio Hub

Direttore Responsabile: Paolo Perrotta

Commerciale: Antonio Mengacci

Redazione: Via Guindazzi 39

80040 Pollena Trocchia (Na)

Tel. 3382279922 - loravesuviana@gmail.com

Pubblicità: 081 5304621 - 3383284746

loracommerciale@gmail.com

Stampa: Gepal Pubblicità - Dentecane (AV)

Tiratura: n. 25.000 copie gratuite

Chiuso in stampa il 18 Settembre 2018

Le collaborazioni sono a titolo gratuito

Quotidiano on-line: www.loravesuviana.it

Questo giornale non gode dei contributi per l'editoria

Ciriello

CAMICIE SU MISURA
CUCITE A MANO



www.ciriellonapoli.it

Via Giordano, 14 - Pollena Trocchia (Na)
Tel e fax 081 8971400

Pubblicizza la tua attività commerciale

25.000 Copie gratuite

Distribuito in 12 Comuni + Napoli

L'ORA VESUVIANA
LA VOCE LIBERA SOTTO IL VULCANO

Info: 081-5304621 - 338-3284746
loracommerciale@gmail.com

Centro Copie Eliografica Sprint

STAMPA DIGITALE - PLASTIFICAZIONI

SERVIZIO PLOTTAGGIO A COLORI

STAMPE SU CARD MAGNETICHE

ELIOGRAFIA - SERVIZIO FAX

ARTICOLI TECNICI - CANCELLERIA

PRODOTTI PER UFFICIO

FOTOCOPIE B/N E A COLORI TUTTI I FORMATI

Corso Domenico Riccardi, 5/7/9 - Tel/Fax. 081.5550007

Cercola (Na) e-mail: esprint@libero.it

Parte il nuovo anno scolastico al Liceo Di Giacomo: l'accoglienza è il primo step per una buona scuola

San Sebastiano al Vesuvio - Il giorno 14 settembre 2018 al polo liceale Salvatore Di Giacomo di San Sebastiano al Vesuvio si è svolta la giornata dell'accoglienza degli studenti del primo liceo. Una cerimonia emozionante suddivisa in tre fasi: la prima dedicata agli

indirizzi linguistico (spagnolo/cinese) e scientifico tradizionale; la seconda dedicata all'indirizzo scienze applicate e la terza a quello sportivo, la grande novità introdotta nel nostro liceo. La giornata è stata un alternarsi di emozioni. I saluti della D.S. Fabrizia Landolfi, seguiti dal benvenuto del Sindaco Dr. Salvatore Sannino e altri esponenti dell'amministrazione comunale. Grande entusiasmo quando è stato proiettato il video sui nostri ex alunni, oggi eccellenze nel mondo del lavoro. Il Vicesindaco ha poi premiato con una targa ricordo gli alunni diplomatisi con il massimo dei voti nell'ultima sessione degli esami di maturità. Un breve sguardo alla normativa scolastica di base, enunciando le direttive del nuovo regolamento. Successivamente l'appello e tutti in classe, pronti ad affrontare un



La DS Landolfi, il Presidente del Consiglio il Sindaco Sannino e il Vicesindaco Panico



La DS Fabrizia Landolfi e le cestiste Chicca Macchi e Chiara Pastore

nuovo ed affascinante percorso scolastico. Inizia così la nuova avventura del "Di Giacomo" con l'innovazione dei corsi in lingua cinese, offerta formativa riservata a pochissime scuole del territorio partenopeo. Forti applausi per i numerosi rappresentanti del mondo dello sport intervenuti nella mattinata, le cestiste Chiara Pastore e Chicca Macchi, della Dike Napoli Basket - serie A1 basket

femminile, che hanno rimarcato l'importanza della cultura associata allo sport; Giovanni Cangiano in rappresentanza dell'atletica leggera ed infine, ma non ultimo, Stefano Salvati, dirigente sportivo del Real San Giuseppe C5, nonché nostro ex alunno. Auguriamo a tutte le "new entries" un sereno e proficuo percorso scolastico!

Martina De Giorgio
Manuela Ignelzi



Centro per la sordità

Acustica Barone

Del Dott. Luca Carlo Barone

CONVENZIONATO ASL APPARECCHIO ACUSTICO GRATUITO AGLI AVENTI DIRITTO



Apparecchi invisibili: un concentrato di design e tecnologie





EFFETTUA QUI IL TUO CONTROLLO GRATUITO DELL'UDITO



Acustica Barone è il centro di applicazione di protesi acustiche, che con l'esperienza e la professionalità maturata nel settore, unite alla moderna tecnologia acustica e al personale qualificato, consentono di migliorare la qualità di vita delle persone affette da sordità.





Via Azalee, 1 - Cercola (Na) | tel 081 733 2186 - 338 5667478 | lucacarlobarone@hotmail.it

Botta e risposta a Somma Vesuviana sul Casamale tra Celestino Allocca e il Sindaco

Somma Vesuviana – “Si sono spente le lucerne ed anche i riflettori sul Casamale, un quartiere di Somma Vesuviana ricco di storia e cultura, che può rappresentare una grande opportunità di sviluppo per un intero territorio e invece aspetta ancora di essere valorizzato in maniera adeguata”. Questo il grido di dolore di Celestino Allocca, consigliere comunale di minoranza e già candidato sindaco a Somma Vesuviana



per Forza Italia. Allocca spiega: “Dopo il successo della Festa delle Lucerne che si è tenuta al Casamale, è urgentissimo un rilancio autentico del

quartiere. Invece è calato un colpevole silenzio e sono finiti nel dimenticatoio tutti quei buoni propositi che la politica cittadina tira fuori ma non realizza mai. Io avevo detto in campagna elettorale che, in caso di elezione a sindaco, avrei tenuto per me la delega al rilancio del Casamale e, pur dai banchi di opposizione, intendo continuare a dare il mio contributo: chiederò all'amministrazione comunale di rendere noto – se esiste – il progetto di valorizzazione del Casamale. Abbiamo aspettato un anno, il tempo è scaduto: la maggioranza tiri fuori le carte”. Celestino Allocca elenca i problemi del Casamale che non vengono affrontati: “La questione della Ztl è stata accantonata, il parcheggio funziona male, le vie sono sporche, la manutenzione



delle fogne è inesistente. Io proposi, inoltre, un immediato censimento delle persone che vivono nel quartiere, dove ci sono case occupate in modo abusivo ed illegale, non per scharle ma per avere contezza della loro presenza e pianificare interventi mirati. Nulla è stato fatto, tutto è fermo. Ma il Casamale è una emergenza: è un quartiere meraviglioso e non deve essere dimenticato”. Accuse che però il sindaco Salvatore Di Sarno rimanda al mit-

incontri settimanali con i rappresentati del Casamale, a partire da quelli dell'associazione che ha organizzato, con noi, la Festa delle Lucerne. Non lasciamo soli i cittadini, vorrei ricordare ad Allocca che ci sono progetti per il centro storico che giacciono nei cassetti dal 2001 e per anni nessuna Amministrazione ha deciso di occuparsene ora noi invece li abbiamo ripresi e attivati presto si vedranno i risultati del nostro lavoro”.

L'Ora

PARTE ZES Meno tasse per gli investimenti campani



“Le imprese potranno venire ad investire qui. Con l'ultimo atto del governo, che è la formazione del comitato di indirizzo, facciamo partire la prima zona economica speciale d'Italia e sarà la Campania”. Lo ha detto a Nola il ministro per lo sviluppo e il lavoro Luigi Di Maio. “È una grande occasione per la nostra regione e la seguiremo passo passo perchè non bastano solo le zone economiche speciali ma dire alle imprese di venire ad investire con un regime semplificato e un percorso agevolato per il fisco è una buona occasione per i campani”.

L'Ora

Botanic Plants

di Di Costanzo e figli

Piante - Fiori - Addobbi per Cerimonie
Manutenzione Giardini - Potature
Vasi - Concimi

*Il luogo perfetto per
appassionati e professionisti*



Botanic Plants

Via Tavernella Masseria Totaro - Cercola (Na)
tel. 081 7733585 | botanicplants@libero.it

gusta il frutto della tradizione



Gusta il succo e polpa di "Albicocca Vesuviana" PelleccHELLa e "Limone di Sorrento IGP" un mix genuino e di alta qualità, del resto è Persicum. Informati su: www.ducadelmonte.it e scopri tutto un mondo di bontà!



Beni culturali, siglato l'accordo tra la Federico II e il Museo di Pietrarsa

Portici - È stato siglato il protocollo d'intesa tra Università Federico II e Fondazione Ferrovie dello Stato, Museo ferroviario di Pietrarsa. Obiettivo dell'iniziativa è il recupero, valorizzazione e promozione di beni culturali, artistici, paesaggistici, scientifici e ambientali del territorio. Hanno firmato l'accordo Gaetano Manfredi, Rettore dell'Ateneo napoletano, e Mauro Moretti, Presidente della Fondazione FS Italiane che gestisce il Museo nazionale ferroviario



di Pietrarsa. «Avere una forma di sinergia con l'Università è importante - afferma Mauro Moretti - Nel

Museo di Pietrarsa, che sorge in una posizione incantevole dal punto di vista paesaggistico, è custodito non solo un patrimonio fatto di reperti che testimoniano il genio dell'uomo e del progresso industriale e tecnologico, ma an-



che un pezzo della storia del nostro Paese». «L'accordo rientra nel nostro progetto di creare rete tra le grandi istituzioni culturali - aggiunge Gaetano Manfredi - e, in particolare, fare sì che ci sia partecipazione dei nostri studenti e docenti alle attività di Pietrarsa». I soggetti firmatari si impegnano, ciascuno per la propria area di competenza, a promuovere tutte le iniziative che consentano di raggiungere gli obiettivi individuati ed elencati nel protocollo. Tra i progetti previsti, la condivisione delle informazioni e dei contatti acquisiti al fine di valoriz-

zare adeguatamente, sul territorio cittadino e nazionale, le iniziative promosse e veicolate attraverso i propri canali e strumenti di comunicazione, la progettazione e la realizzazione in sinergia di mostre ed eventi scientifici, culturali o artistici, la progettazione di itinerari culturali e percorsi di visita, studio e ricerca sulle collezioni del Museo nazionale di Pietrarsa, nonché alle mostre temporanee e altre attività proposte dalla Fondazione per studenti e personale ricercatore, docente e tecnico amministrativo dell'Università.

l'Ora

PROCESSO COSENTINO Assolti Nicola e i suoi fratelli

La Corte d'Appello di Napoli ha assolto l'ex sottosegretario all'Economia del Pdl, Nicola Cosentino, i fratelli Giovanni e Antonio, e gli altri imputati del processo cosiddetto "Carburanti", relativo a fatti concernenti l'azienda di famiglia dei Cosentino, l'Aversana Petroli. Le accuse erano a vario titolo di estorsione e illecita concorrenza con l'aggravante mafiosa. In primo grado l'ex politico di Casal di Principe era stato condannato a 7 anni e sei mesi di carcere, mentre ai fratelli Giovanni e Antonio erano state inflitte rispettivamente condanne a 9 anni e mezzo e 5 anni e 4 mesi. Sono stati assolti inoltre il funzionario della Regione Campania Luigi Letizia (condannato in primo grado a cinque anni e quattro mesi), i dipendenti della Q8 Bruno Sorrentino e Giovanni Adamiano (entrambi condannati a tre anni e sei mesi), e l'imprenditore Michele Patrizio Sagliocchi (sette anni in primo grado).



EuroGold
FASHION JEWELS

Via Madonna dell'Arco, 519
Sant'Anastasia (Na)
Tel. 081 530 27 37
338 22 53 904

I NOSTRI MARCHI:
MASERATI - GUESS - EMPORIO ARMANI - PACIOTTI 4US - SECTOR - NAUTICA
PHILIP WATCH - LIU JO - MICHAEL KORS - STROILI - S'AGAPO - CLUSE
SUPERGA - CUBA JEWELS - ZITTO - LUCA BARRA - MISS LAURA - LE SCRITTE
OGGETTI SU RICHIESTA





CASIO G-SHOCK Orologi
a partire da **80€**



MASERATI Orologi
a partire da **115€**



MICHAEL KORS Orologi
279€
170€



STROILI Bracciali
a partire da **15€**



NAUTICA Orologio
149€
100€



PACIOTTI 4US Gioielli
a partire da **25€**



LUCA BARRA Bracciali con scritte
a partire da **12,90€**



STROILI Orologi
a partire da **25€**



CASIO Orologio Classico
15€



EMPORIO ARMANI Orologio
400€
200€



CATENINE DEL ROSARIO
a partire da **10€**

Offerta valida fino ad esaurimento scorte

CASEIFICIO

dal produttore al consumatore

**Vaticale**

ingrosso e dettaglio

**Dall'esperienza maturata
nella lavorazione del latte di bufala
proveniente dalla nostra azienda agricola,
da oltre 50 anni produciamo artigianalmente
prodotti di primissima qualità.**

Andrea e Valerio Zara



I nostri punti vendita

Ingrosso e dettaglio Via Provinciale Madonnelle, 135/139 - Ponticelli (Na) | tel 081.774 88 33

Dettaglio Via Monteoliveto, 106 - Volla (Na) | tel 366 2699019 | caseificiovaticale@virgilio.it

REPULISTI IN GIUNTA A Portici il sindaco Cuomo defenestra Lorella Distefano

Portici - Con un vero e proprio blitz alla fine dell'estate Enzo Cuomo ha sostituito nel più totale silenzio uno dei suoi assessori. Il sindaco, che in genere pubblica notizie di ogni tipo sulla sua bacheca Facebook, questa volta non ha ritenuto necessario informare di un cambio della guardia all'interno della sua giunta, dove c'è un nuovo assessore al bilancio. Dopo appena un anno di lavoro nell'esecutivo porticese, ha infatti salutato la compagna ed è andata a casa Lorella Distefano, indicata dal Partito Socialista Italiano, con la quale era però entrata quasi subito

in rotta di collisione. Da mesi l'unico consigliere del partito, Raffaele Di Bartolomeo, aveva dato l'aut aut al primo cittadino: o la defenestrazione dell'assessore, considerato troppo autonomo, o il Psi sarebbe uscito dalla maggioranza. Alla fine Cuomo ha ceduto ed ha nominato come nuovo assessore al bilancio, al posto della Distefano, un'avvocato esperto di diritti fallimentare, Francesca Iacomino. La Distefano ha trovato subito un'altra collocazione politica: è stata, infatti, chiamata a collaborare con lo staff del capogruppo del Psi in consiglio regionale, Enzo Maraio.



Pronto? Sono il sindaco: Russo chiama la città

Parte da Pomigliano d'Arco il primo esperimento in Europa di democrazia diretta favorita da una piattaforma tecnologica: un sondaggio, i cui risultati saranno acquisiti in tempo reale dall'amministrazione comunale guidata dal sindaco Raffaele Russo, con il quale i cittadini esprimeranno, comodamente seduti a casa, la loro opinione sulla necessità di istituire la circolazione a targhe alterne. In estrema sintesi: in questi giorni i residenti di Pomigliano riceveranno una telefonata e ascolteranno dalla viva voce del sindaco il quesito in questione. Attraverso il tastierino alfanumerico del telefono di casa o del proprio smartphone, i residenti del Comune potranno esprimere la propria opinione, o lasciare suggerimenti che verranno acquisiti in audio e trascritti in testo e inviati direttamente sulla posta elettronica dell'ente.



Simona Feliciano

VOTO DI SCAMBIO A giudizio la famiglia Cesaro

Vanno a giudizio con l'accusa di corruzione elettorale il senatore di Fi Luigi Cesaro, i suoi fratelli Aniello e Raffaele (già in carcere per un'altra inchiesta) e il figlio Armando, capogruppo del partito nel Consiglio regionale della Campania, insieme ad altre 24 persone, tra imprenditori e professionisti. Agli imputati è stato notificato un decreto di ci-



tazione a giudizio diretto. Il processo avrà inizio il 13 dicembre

davanti al giudice monocratico del tribunale di Napoli Nord, che ha sede ad Aversa (Caserta). L'inchiesta è relativa all'elezione di Armando Cesaro nel 2015 in Consiglio regionale: elezione - caratterizzata da un boom di preferenze - che secondo l'accusa sarebbe stata favorita da promesse e favori elargiti sul territorio.

G. Lirescia
... dal 1898

Liu-Jo - Roberto Cavalli - La Perla - Bellora - Zucchi
Daunen Step - Delizie Baby - Dublo - Mirabello - Ido
Bramante - Bassetti - Julipet - Scaldacuore - Ciccino

Da 120 anni il corredo uomo, donna e bambino di alta classe

Ricamo a mano e corredi personalizzati

In occasione dei **120 anni di attività**, dal 4 al 20 ottobre 2018 per ogni 120€ di spesa, con un extra di 13€, riceverai in omaggio una coppia di lenzuola matrimoniali 100% cotone "made in Italy"

Via M. De Rosa, 142 - Sant'Anastasia (Na)

Tel. 081 8972824 - Seguici su 



Tutti al mare, a Massa la polemica estiva è politica

Massa di Somma – “Come si legge dal Capitolato per l'affidamento del Soggiorno Anziani 2018 sembrerebbe che oltre agli anziani partecipano alla “gita” 2 accompagnatori indicati dall'amministrazione comunale più 4 amministratori comunali ospitati per la festa finale dell'arrivederci”. La denuncia corre sul web a firma del capo gruppo



di opposizione Salvatore Esposito e di Giovanni Russo, oggi esponente della Lega di Salvini che annunciano ferro e fuoco al prossimo consiglio comunale. “L'anno prossimo facciamo partecipare tutti e 12 i consiglieri massesi così facciamo un bel consiglio comunale fuori paese in trasferta al mare, tanto una quota del viaggio la pagano i massesi – il commento di Esposito - ovviamente è una battuta amara ed ironica, presto faremo una bella interrogazione per capire meglio, e questa non è assolutamente una battuta”

L'Ora.

A SAN GIORGIO A CREMANO Sugli edifici scolastici i grillini accusano il Governo Zinno

San Giorgio a Cremano - Settembre è considerato da sempre il mese dei nuovi inizi, tutti noi dopo la pausa estiva di agosto ci prefissiamo un obiettivo nuovo da raggiungere o abbiamo uno step di crescita in più da affrontare: per i ragazzi è tempo di abbandonare le spiagge e ritornare tra i banchi di scuola, con un anno di esperienza in più. L'amministrazione, targata Giorgio Zinno, ha incontrato i dirigenti scolastici e i rappresentanti per fare il punto sulla situazione, in vista dell'apertura dell'anno scolastico 2018/2019: i punti su cui ci si è soffermati sono quattro



ovvero manutenzione degli immobili, mensa, sicurezza e pulizia. Lottimismo della giunta comunale si scontra con la minoranza, infatti i 5Stelle sangiorgesi hanno presentato un'interrogazione, discussa nella sala consiliare, per chiedere maggiori lumi sulla certificazione antisismica per gli edifici scolastici: “Noi del Movimento” dichiara Patrizia Nola (nella foto), consigliere 5 Stelle “Abbiamo preparato un'interrogazione per conoscere se esiste la certificazione antisismica prevista dalla legge nazionale, considerando che la nostra zona

è ad alto rischio sismico” (zona sismica 2, pericolosità media). Presente in consiglio comunale, il sindaco Giorgio Zinno ha ragguardato i presenti sulla questione dichiarando che la maggior parte delle strutture presenti sul territorio non hanno la certificazione antisismica richiesta dalla recente legge, situazione analoga ad altri

comuni campani e circa gli istituti scolastici, come richiesto dalla legge, l'amministrazione si accolla l'onere di tenere aperti gli istituti scolastici, in piena sintonia con altri sindaci regionali, i quali a tal proposito, operano in egual maniera. Non è solo la certificazione a preoccupare il gruppo più numeroso della minoranza, infatti, desta perplessità anche alcuni immobili fatiscenti, in special modo quello di Corso Umberto, ex Liceo Carlo Urbani; nei giorni scorsi, appunto, alcuni ragazzi sono entrati facilmente nello stabile, divenendo responsabili di alcuni atti vandalici (lanciavano rami contro le auto) e persino autori di alcune bravate che potevano trasformarsi in tragedia”.

Roberto Liucci



Centro Servizi REA

Rag. Felice Rea

CONSULENZA PENSIONISTICA - CENTRO SERVIZI ASSICURATIVI

Servizi CAF
730 - Unico - Imu - Tasi
Cud - Red - Dsu/See
F24 - F23 - Paghe
Locazioni - Contratti
Mutui - Visure
Pratiche Inps - Pensioni

Pensioni Invalidi Civili
Accompagnamento
Cecità - Sordità

Consulenza Legale
Consulenza Assicurativa
Incidenti Stradali

Finanziamenti - Prestiti e Mutui

Via Nola, 9 - Somma Vesuviana (NA)
uscita S.S 268 Somma V. / Saviano

Via Padule s.n.c. - Monteforte Irpino (AV)
A16 uscita Avellino Ovest

www.centroservizirea.it/e-mail: felicerea@tiscali.it
Tel./Fax 081/8931269 - 3462442230

MOTOAUTOSHOP

di Lucia Cardone



Vendita di ricambi usati
scooter moto e microcar
di tutte le marche e modelli

Acquistiamo **moto e scooter**
sinistrate e radiate



Info: 081 3415431 Fax
338 8335063 Pasquale
334 3645755 Enzo

Via Sambuco, 29 - Volla (Napoli)

Serendipity

Via Aldo Moro 9 - 80040 Volla

serendipityfashion1
serendipityfashion

MODA & ACCESSORI DA € 4,99



BUMP

PUB & PIZZERIA

Aperti a pranzo

Via Dante Alighieri, 51 Pollena T.

Prenotazioni 081 531 15 68



★ ★ ★ ★ ★

SINCE  1992

La Sosta Europea

AUTONOLEGGIO

Auto con Autista N.C.C.
Accompagnamento VIP
Eventi, Transfer & Escursioni









Via Rossi, 180 - Volla (Napoli)
 Ufficio Tel/Fax: 081 774 8688
 Pasquale: 333 2613954
 Giuliano: 333 3183014
www.lasostaeuropea.it





LISALFER S.R.L.

**Impresa Edile
Lavori in Ferro
Manutenzione e Riparazioni in genere
Progettazione e Realizzazione
Ristrutturazione e Allestimento Negozi**

Sede: Via De Meis, 123 - Napoli
Ufficio e Show Room: Viale Gandhi, 38/40 - Cercola (Napoli)
Tel. 081 7332859 - mob. 3356248145 - email: salvatorelipardi@alice.it







LE LETTERE DI SAN PAOLO TRA VOCAZIONE E CONVERSIONE, NEL NUOVO LIBRO DI MENNELLA

Ercolano - La musica e il giornalismo. La poesia e le arti. Poi gli studi biblici e dopo diversi libri e la direzione della rivista Poeti nella Società, ha dato alle stampe per Graus Editori, sezione Gli Specchi di Narciso "San Paolo Apostolo, conversione e vocazione" in cui Girolamo Mennella ripercorre la testimonianza, pur breve delle lettere paoline, riguarda, essenzialmente, l'avvenimento che Saulo, persecutore oltre ogni limite dei cristiani, fedele al giudaismo, ricevette da Cristo che gli apparve, una rivelazione, che lo cambiò, profondamente (conversione), facendo di lui un apostolo chiamato a portare il vangelo tra le genti (vocazione).

Da Portici Luigi de Magistris lancia la bordata a De Luca "Correremo alle Regionali contro i fascismi"

Che siano le regionali il vero obiettivo del sindaco Luigi de Magistris era chiaro già da qualche mese. Il sindaco vuole sole candidature di facce nuove, preferibilmente dal basso e nessuna frammentazione. De Magistris l'ha detto chiaro e tondo «Spine time labs» di Roma all'Esquilino, centro sociale la cui esperienza è tra le più nuove e profonde del Paese. Qui de Magistris ha partecipato insieme al suo movimento politico demA al festival «Mappe dal nuovo mondo» al quale hanno preso parte un centinaio di rappresentanti provenienti da tutta Italia e portatori di esperienze civiche. E l'ha ribadito dal palco della Festa dell'Unità del Granatello a Porti-

ci, organizzata brillantemente dai Giovani Democratici di Napoli. "Alle Regionali noi ci saremo. E' verosimile che possa essere io il candidato leader sulla base di ciò che mi dicono i membri del movimento di cui sono presidente" ha detto de Magistris all'incontro a cui hanno partecipato Vincenzo Cuomo, sindaco di Portici, Arturo Scotto, LeU, Marco Sarracino, Pd, Peppe Provenzano, Sinistra anno zero. Sulle possibili alleanze De Magistris ha parlato chiaro: "C'è l'esigenza tutta di mettere in campo una proposta forte per un'alternativa a Vincenzo De Luca - continua - e un progetto forte che possa appassionare con coalizioni larghe come abbiamo fatto a Napoli. Noi



parliamo a persone, associazioni, fronti politici, nell'ottica di un'innovazione. Ovviamente ciò non può avvenire con chi è responsa-

bile dello sfascio, con chi ha messo il paese nelle mani di Salvini".

L'Ora

foto: Luca Giordano

da Romala

Macelleria IGP - Salumificio Artigianale

Carni Italiane Certificate - Prodotti tipici - Formaggi
 Consegne a Domicilio - Forniture per Pub e Ristoranti di Qualità

Via Rossini, 38 - Pollena Trocchia (Na) | 081.5312535

Abbiamo gli **ingredienti giusti per comunicare il tuo business.**

25.000 copie gratuite distribuite in 12 comuni + Napoli

www.loravesuviana.it

Per la tua pubblicità scegli il giornale dei vesuviani veraci

per info: 338 3284746 - 338 2279922

Strapizzami
PIZZERIA E FRIGGITORIA

VEDRAI
COME IL MONDO
poi ti sorriderà
Pino Daniele

pizze con impasti a lunga lievitazione
pizze a metro e panuozzi
pizze ai cereali, al cacao

f Instagram Strapizzami di Vaccaro Vincenzo sala interna

Via Prov. Madonnelle, 241 - Ponticelli (Na)
tel: 081 561 1344 - 339 2375867 WhatsApp consegne a domicilio

G.D.S. BETTING...

CARTOLANDIA
-pollena-

Cartoleria - Libreria - Regali
Gadget - Libri scolastici
Scuola - Forniture Ufficio - Centro Copie
Pagamenti telematici - Ricariche telefoniche

f Cartolandia Pollena

Piazza Amodio, 5 - Pollena Trocchia (Na)
tel. 081 3080403 - Fax 081 8971439
cartolandiadisieno@gmail.com

La Vigna

Azienda Agrituristica
Cucina Tipica

Via Vigna, 22
Pollena Trocchia (NA)
Tel. 081 5311233
Cell. 333 2029781

Gli unici vecchi boss in vita sono R Oggi la camorra è liquida

“Le dinamiche criminali risultano in Campania piuttosto diversificate e in continua evoluzione, anche in ragione di un ambiente delinquenziale decisamente articolato. In pari misura tra capoluogo e provincia, soprattutto del Napoletano e del Casertano, continua a segnalarsi la costante conflittualità tra nuove consorterie e tradizionali nuclei criminali, con questi ultimi che, sebbene privati degli elementi apicali a seguito dell’azione repressiva delle Forze dell’ordine, hanno però avuto la capacità di riorganizzarsi e ricollocarsi sul territorio, tendendo ora anch’essi, così come più sopra descritto con riferimento a Cosa nostra, ad evitare il clamore delle azioni violente, per dedicarsi silenziosamente alla gestione di grandi traffici extra-regionali ed internazionali (cap. 4, pag. 118)”. La relazione semestrale antimafia che disegna la mappa criminale italiana, regione per regione, provincia per provincia è chiara: il clan sono quasi tutti polverizzati e la camorra oggi ha un modello narcos sudamericano. Ci sono gruppi armati che dopo la militanza, vogliono scalare la vetta, creando nuovi clan. “I principali settori di intervento di questi gruppi afferiscono ai traffici di stupefacenti e di merce contraffatta, all’estorsione, all’usura, nonché allo smaltimento illegale di rifiuti. Con rinnovato e perdurante interesse, inoltre, anche i clan camorristici si avvalgono di più o meno complesse pratiche corruttive per determinare le assegnazioni degli appalti pubblici oltreché, più in generale, per beneficiare dell’asservimento ai propri interessi di pubblici funzionari e amministratori”. Da una parte l’esercito. Dall’altra i colletti bianchi che veicolano gli appalti. “Continua poi a destare apprensione il fenomeno delle c.d. baby gang, bande di giovani e giovanissimi, non necessariamente di estrazione mafiosa, i cui componenti si rendono protagonisti di crimini violenti talvolta anche efferati. Significativa, a tal riguardo, la risoluzione adottata nell’ottobre del 2017 dal Consiglio Superiore della Magistratura, volta a sollecitare il legislatore all’adozione di norme per la tutela dei minori inseriti in contesti di criminalità organizzata”.

È una camorra 2.0 modello narcos: polverizzata, spietata e senza regole, proprio come in Messico e in Colombia. L’ultima relazione Antimafia aggiornata al 31 luglio, registra la metamorfosi della malavita organizzata con parole allarmanti. «Oggi – avvertono gli investigatori – è fuorviante parlare di camorra, non solo e non tanto come unitaria associazione di tipo mafioso, ma addirittura come fenomeno criminale omogeneo presente su di un determinato territorio». La camorra tradizionalmente intesa, insomma, «non esiste più». A quella di un tempo, legata alla Nuova Famiglia, capace di ricorrere al metodo collusivo-corruttivo più che alla violenza, e di dialogare con l’establishment per farsi establishment essa stessa, se ne affianca un’altra emergente. Giovane. Furibonda. Senza regole. E pronta a rottamare i vecchi boss.

Area Vesuviana
San Gennaro Vesuviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, San Paolo Belsito, Brusciano San Vitaliano, Cimitile, Mariglianella, Castello di Cisterna, Pomigliano d’Arco, Cicciano, Roccarainola, Somma Vesuviana, Cercola, Massa di Somma, San Sebastiano al Vesuvio, Sant’Anastasia, Pollena Trocchia
La decapitazione dei clan fortemente radicati sul territorio ha consentito l’emersione di nuovi gruppi criminali e l’infiltrazione, nel nolano (comuni di San Vitaliano, Scisciano, Cicciano, Roccarainola), della famiglia SAN-GERMANO, propaggine del clan avellinese CAVA. Nell’area vesuviana non si registrano significativi mutamenti negli equilibri criminali: permane immutata la leadership del clan FABBROCI-NO di San Giuseppe Vesuviano,



Affaele Cutolo e Mario Fabbrocino da: sono bande armate

comune dove opera anche la famiglia BATTI, dedita prevalentemente allo spaccio di stupefacenti, alle rapine e alle estorsioni. Il gruppo FABBROCINO ha sempre ricoperto un ruolo centrale negli equilibri camorristici campani ed è attivo anche in diversi ambiti economici, finanziari ed imprenditoriali, con una particolare propensione alla realizzazione di opere edili, pubbliche e private. A Terzigno sono presenti alcuni A



Somma Vesuviana, feudo del gruppo D'AVINO, l'assenza di criminali di spessore delinquenziale avrebbe favorito l'infiltrazione di esponenti di clan dell'area orientale metropolitana che, potendo contare su alcuni pregiudicati locali, starebbero assumendo il controllo degli affari illeciti. Si tratta dei clan CUCCARO, RINALDI e MAZZARELLA di Napoli, che vi opererebbero tramite famiglie locali, tra le quali si ripropongono gli stessi antagonismi che appartengono ai clan napoletani di riferimento: in particolare, nel parco San Sossio, sono presenti due famiglie rivali, i DE BERNARDO, legati ai MAZZARELLA ed i D'ATRI legati ai CUCCARO-RINALDI, in competizione per assicurarsi il controllo dello spaccio di droga a Somma Vesuviana. Nel confinante comune di Sant'Anastasia opera il clan ANASTASIO, antagonista dei D'AVINO, come questo fortemente destabilizzato. A Castello di Cisterna ed a Marigliano la gestione delle attività criminali è suddivisa tra i clan CASTALDO CAPASSO e MAZZARELLA. Nell'area di Brusciano, ancora Castello di Cisterna e nei comuni limitrofi, si sono registrati diversi episodi violenti sintomatici di una situazione di tensione,

originatasi dalla lotta intestina tra il clan REGA ed alcuni affiliati, facenti capo alla famiglia ESPOSITO. L'arresto del reggente di quest'ultimo gruppo aveva condotto ad un periodo di relativa calma, interrotto all'inizio di settembre dalla gambizzazione di un soggetto vicino al reggente del clan REGA, cui hanno fatto seguito una serie di agguati, di cui sono stati vittime proprio affiliati ai REGA. I territori di Cercola e Pomigliano d'Arco continuano a risentire dell'influenza di clan del napoletano. **Provincia Meridionale - San Giorgio a Cremano, Portici, Ercolano, San Sebastiano al Vesuvio**

Sul piano generale, nell'area sono presenti sodalizi che da anni si contendono il controllo delle attività illecite, i cui affiliati, anche con ruoli di vertice, sono stati ripetutamente colpiti da provvedimenti restrittivi. A San Giorgio a Cremano prevale il sodalizio TROIA, il cui attuale reggente, dissociandosi dalle scelte del padre, ha voluto imporre con la forza la supremazia del clan, entrando in conflitto con la famiglia ABATE (cd. dei cavallari), anch'essa presente in quel comune.

Sul territorio sono, altresì, presenti elementi del clan MAZZARELLA (da tempo in contrasto con il gruppo TROIA) e soggetti legati alla famiglia LUONGO, che opera in stretto legame con il sodalizio ASCIONE-PAPALE. A Portici ed a San Sebastiano al Vesuvio non si registrano mutamenti degli equilibri criminali: nel primo comune si conferma l'egemonia del clan VOLLARO, mentre nel secondo, oltre al locale gruppo PISCOPO, si registra la presenza di soggetti legati ad altri sodalizi. Ad Ercolano, la gestione criminale del territorio è, da anni, appannaggio dei contrapposti cartelli ASCIONE-PAPALE e BIRRA-IACOMINO, sensibilmente indeboliti dalla detenzione di un gran numero di affiliati e degli stessi capi clan.

RISTORANTE - PIZZERIA

EVER GREEN

ZUPPA DI COZZE

FAGIOLI E FRUTTI DI MARE

FAGOTTINO "EVER GREEN"

SERVIZIO A DOMICILIO

Via Della Corte, 72 - Cercola (Na) Tel. 081 7743645

ZEPHIRA

CLOTHES & SWIMSUITS

Abbigliamento femminile multitarget

Capi casual e abbigliamento per cerimonie

Corso Domenico Riccardi, 241
Cercola (Napoli)
tel. 081 733 3534

Zephira

music | food | drink

LuxuryBar

Aperitivo la domenica ore: 12.00 - 14.00

Colazione | Pranzo | Apericena | Aperisushi

spazi con tavoli all'esterno

consegne a domicilio

Piazza Donizetti, 20/21 - Pollena Trocchia (Na) | Tel. 081 897 2942



TUTTI I MERCOLEDI' AGLI SCAVI DI ERCOLANO I RESTAURI SONO DIDATTICI

Ercolano - Il Parco archeologico di Ercolano diventa un cantiere didattico aperto ai turisti che ogni mercoledì, fino al 3 ottobre, potranno osservare da vicino operazioni di recupero degli studenti restauratori. L'iniziativa è il frutto di una convenzione tra il Parco e l'Istituto Superiore di Conservazione e Restauro, ente afferente al Mibact, specializzato nel restauro di opere d'arte e del patrimonio dei beni culturali, a cui compete il ruolo di formare i futuri restauratori con un approccio interdisciplinare fondato sulla ricerca e la sperimentazione.

Apri il Pronto Soccorso dell'Ospedale del Mare, il Governatore De Luca: "Diventerà un'eccellenza"

L'apertura del pronto soccorso dell'Ospedale del Mare a Napoli «significa che abbiamo voltato pagina nella sanità campana, non ci credeva nessuno che riuscissimo a completarlo e in molti hanno sabotato il lavoro. Se decidiamo di arrivare a una meta ci arriviamo, costi quel costi». Lo ha detto il presidente della Giunta regionale, Vincenzo De Luca, nella conferenza stampa per annunciare l'apertura del pronto soccorso nel nuovo nosocomio di Napoli Est. De Luca ha aggiunto: «Il mio principale obiettivo politico e umano è vincere la sfida dell'organizzazione sanitaria in Campania. Quando siamo arrivati lì c'era solo un poliambulatorio e in questi tre anni molti hanno cercato di rallentare il lavoro, altri sono andati avanti secondo vecchie abitudini di or-

dinaria amministrazione, abbiamo dovuto fare una guerra per arrivare a questo risultato. Oggi presentiamo a cittadini ospedale e pronto soccorso di eccellenza. Completeremo tutto l'Ospedale del Mare anche con il Dea di secondo livello e il politrauma. A dicembre la città di Napoli avrà diversi Dea di II livello: Cardarelli, Cto e Ospedale dei Colli, Ospedale del Mare, una dotazione quasi unica per le grandi città d'Italia. Siamo orgogliosi dei risultati e questo ci incoraggia a completare il lavoro di riorganizzazione del settore per fare della sanità campana la prima d'Italia». Solo agli inizi di settembre, i locali che ospitano il pronto soccorso, guidato dal direttore Vittorio Henzhel, erano stati danneggiati in seguito a una vandalizzazione ad opera di ignoti che

avevano manomesso un rubinetto, causando un allagamento. Il danno, per fortuna di lieve entità, ha interessato la controsoffittatura, rimessa al suo posto in tempi brevissimi. E quelle telecamere di sorveglianza che non c'erano, oggi ci sono tutte. Il prossimo appuntamento è per il 31 ottobre con l'apertura del pronto soccorso Dea di I livello e, successivamente, il 15 dicembre, con il Dea di II livello, come l'ospedale Cardarelli. L'apertura del Pronto soccorso dell'Ospedale del Mare è diventato anche un caso politico. Il sindaco di Pollena Trocchia, infatti, non ha taciuto il suo malcontento per non essere stato invitato (vista la presenza di altri sindaci) all'inaugurazione.

L'Ora



Pelletteria GIUMAR

BORSE
PORTAFOGLI
ABBIGLIAMENTO
OMBRELLI
VALIGERIA
ACCESSORI

ESCLUSIVISTA DI ZONA :



**FUORI
TUTTO
FINO
-50%
SULLA COLLEZIONE
PRIMAVERA ESTATE 2018**



Pelletteria GIUMAR

Via Plinio, 25 - S. Sebastiano al Vesuvio
www.pelletteriagiumar.it

GF Service

SPORTELLO TELEMATICO - CENTRO SERVIZI MOTORIZZAZIONE

**PASSAGGI DI PROPRIETÀ
PER TUTTI I VEICOLI E IMBARCAZIONI
CONSEGNA IMMEDIATA**

**RINNOVO TARGHE
VISURE P.R.A. - VISURE CAMERALI**

VIA SALVATORE FUSCO, 41
POLLENA TROCCHIA (NA)

gfservice2013@virgilio.it
081 8972235

A Massa di Somma la chiesa è pericolante, salta il matrimonio e la messa si fa in cortile



Massa di Somma - Cede intonaco nella chiesa della SS Annunziata in piazza dell'Autonomia: la struttura è inagibile. Il parroco don Giuseppe Esposito tranquillizza i fedeli: «Le messe verranno celebrate sul sagrato o in canonica, da qui non ce ne andiamo». Intanto gli sposi, pronti per il fatidico «sì» davanti all'altare di Santa Maria Assunta in cielo, ieri mattina hanno dovuto gioco forza traslocare nella vicina parrocchia di San Sebastiano al Vesuvio per celebrare il loro matrimonio nella data stabi-



lita. La notizia sul quotidiano Il Mattino a firma di Patrizia Panico. Don Giuseppe non ha perso tempo allertando subito i vigili del fuoco che hanno effettuato un sopralluogo ed hanno eliminato le parti di intonaco. Il sindaco Gioacchino Madonna con un'ordinanza ha disposto la chiusura per inagibilità della chiesa a seguito del fonogramma dei vigili del fuoco. Ringrazio sindaco e ufficio tecnico - ha fatto sapere don Giuseppe sui social - a breve la chiesa sarà agibile».

A Pomigliano d'Arco, targhe alterne anti smog

Pomigliano d'Arco - Si comunica ai cittadini che a partire da lunedì 24 settembre 2018 entreranno in vigore i provvedimenti di limitazione del traffico cittadino. Gli autoveicoli con targa pari potranno circolare nei giorni pari del calendario (2, 4, 6, 8, etc.) mentre le auto con targhe dispari potranno circolare nei giorni dispari del calendario (1, 3, 5, 7, 9, etc.). L'orario in cui è valida la limitazione è il seguente. Dal Lunedì al Venerdì: dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 18.00 alle 20.00. Il Sabato e la Domenica: dalle 10.00 alle 20.00. Eccezioni per i veicoli a gas, elettrici e per chi trasporta disabili, le forze dell'ordine e i veicoli speciali. L'inosservanza delle misure sarà punita con una sanzione pecuniaria di € 164,00

Simona Feliciano

le ceramiche
vesuviane



Orario di apertura

dal lunedì al sabato
ore 9:00 - 13:00
ore 14:30 - 19:30

Pavimenti e Rivestimenti / Arredo Bagno / Termoarredo / Arredi Interni, esterni / Accessori Parati / Materiale Edile

I nostri prodotti



Arredi interni
/ esterni



Pavimenti e
Rivestimenti
Interni, esterni, pietra



Arredo Bagno
Igienici, Mobili,
Rubinetteria,
Vasche/docce/sauna



Termoarredo
Caminetti bioetanolo
Caminì e stufe



Accessori
Parati



Materiale
Edile

I nostri marchi

GRANITI GIANDRE

MARAZZI

PORCELANOSA

FAP
CERAMICHE

MUTIN
A

newform

GESSI

MARDEGAN
Legno

Listone Giordano

antoniolupi

TUBES

British Fires
L'evoluzione del fuoco

PALAZZETTI

GLOBO

14oraitaliana

ARDECO

Cerasa

agape

Wall & decò
Contemporary Wallpaper

cielo
handmade in Italy

teuco

sedesede

Via G. Garibaldi n° 145, Pollena Trocchia (NA)

tel

081 530 23 10

email

info@leceramichevesuviane.it

Felice Nappi, il Sindaco annuncia la riapertura

Somma Vesuviana - Con un post su facebook, Salvatore Di Sarno ha comunicato l'affidamento dei lavori di manutenzione del campo sportivo di Santa Maria del Pozzo, ringra-

Mentre i tifosi e gli appassionati sperano sia la volta buona, vale la pena ripercorrere a grandi linee la storia amministrativa della struttura. Dopo una lunga odissea risalente al settembre 2012, finalmente lo stadio comunale di Somma Vesuviana potrà riaprire i battenti da quando una perizia di carabinieri, vigili del fuoco e Asl ne decretò l'inagibilità. Il sindaco non si è sbottonato sui tempi ma in città c'è già fermento: sono tutti fiduciosi.

L'Or

ziando gli assessori Giovanni Salierno (lavori pubblici) e Maria Vittoria Di Palma (vicesindaco, delega allo sport).



Shopping e gusto, un bando per la Reggia di Portici



Portici - Fare dell'arteria che costeggia la Reggia una strada dello shopping. Obiettivo dichiarato, recuperare il patrimonio immobiliare posto nella zona di via Università e allo stesso tempo promuovere il sito borbonico «attraverso la realizzazione di attività terziarie tese a rivitalizzare il territorio e la Reggia stessa» come è scritto nell'apposito bando redatto dalla direzione amministrativa del settore Patrimonio della Città Metropolitana. Otto in tutti i lotti, per complessivi nove locali, da assegnare in concessione, posti tutti al piano terra dei corpi di fabbrica situati nell'area del sito. Si cercano in particolare imprenditori pronti a investire nel settore della ristorazione, in quello legato alla degustazione e alla vendita di prodotti eno-gastronomici ti-

pici e vinerie ma anche botteghe e laboratorio di artigianato, vendita di prodotti tipici, caffè letterari, editoria, commercio librario e attività di servizio al turismo. Il sogno è di dare nuova linfa a quella che una volta era l'antica via delle Calabrie. «I privati fanno sapere dall'ex Provincia dovranno proporre l'allocatione di attività di tipo terziario, commerciale e artigianale purché compatibili con il contesto di pregio culturale del sito reale. Inoltre saranno valutate favorevolmente le attività articolate su diverse fasce orarie, onde favorire il flusso e la frequenza continuativa dei luoghi da parte di turisti e cittadini.

Simona Feliciano

CAFFÈ GOLD

miscela di
caffè pregiato
confezionato
in cialde
monodose

Il Buon espresso

Caffè Gold
Paolo Ottaiano
info: 351 1772014 - 331 1529667
f nonsolocoffee
www.nonsolocoffee.com | www.goldcaffeshop.it

IL FRIARIELLO D'ORO (1)

dalle nostre terre alle vostre tavole



Consegne
a Domicilio
GRATIS

Via Fraustrino, 1 - Volla (Napoli)
tel. 081 773 2026 - cell. 389 0570711

Peppe a Quaglia

RISTORANTE & PIZZERIA



Sala interna per Cerimonie | Feste per bambini con animazione | Consegna a domicilio | Martedì chiuso

Pizze senza Glutine, Specialità marinare, Zuppa di cozze e Pesce vivo

Via Dante Alighieri, 35 - Volla (Na) | info 081 18388224 - 393 0327124

50 ANNI DI BRACIUOLO La Fonte della trippa dei fratelli Montella compie gli anni in musica e gusto

Come tutte le storie belle, anche quella de La Fonte della Trippa dei fratelli Montella, per gli amici e i nemici 'o Braciuolo, inizia con un c'era una volta. C'era una volta 'a braciola, la nonna della signora Ninetta Montella, storica patron della trattoria al confine tra Cercola e Ponticelli alla via Camillo De Meis, chiamata così perchè quando nel dopo guerra andava a Napoli a vendere la carne di contrabbando nascondeva le fette di arrosto o contuorno sotto le vesti, attorcigliandole a mo' di braciola appunto. Il testimone passò al figlio Aniello che con un bancariello iniziò a vendere trippa, di fronte a dove oggi è la trattoria, tra le più visitate e recensite (positivamente) in Campania. Nel 1968 tutta la famiglia, armi e bagagli si spostò di fronte nell'attuale storica sede. Con Aniello crescevano le figlie Ninetta e patrizia e i figli Pasquale e Giovanni che aprirono la trattoria non perdendo mai la leadership nella produzione di trippa e muso buonissimi e ricercatissimi da tutti gli ambulanti e macellerie campane. Dopo varie peripezie, puntando tutto sulla qua-



lità, restano Ninetta e Giovanni. A mangiare la storica lardiata o l'indimenticabile genovese con braciola e nervo, qui dentro si son passati Mara Venier, Renzo Arbore, Mario Trevi, Rock Hudson, Mario Merola e tantissimi calciatori del Napoli. La formazione in cucina oggi è composta dalle instancabili e bravissime Cira Rea, Antonietta Montella e Rosa Mele. Al banco delle zuppe di cozze e del polpo, un vero maestro: il marito di Ninetta Agostino Raia, tra i più bravi conoscitori dell'arte d'o' bror e della cottura del polpo. I piatti sono sempre gli stessi, nonostante il prossimo 23 settembre si festeggiano i 50 anni di onoratissi-

ma e gustosissima attività. Stoccafisso in cassuola e in bianco 8squisiti) pasta e fagioli con cozze, trippa (col limone o coi pomodorini), cozze in quantità, polpi superpersonici e le mitiche freselle. Completano l'assortimento, gli spaghetti con le vongole, la mozzarella freschissima e le frittiture. Su tutte è indimenticabile il corcchè, che qui Gennaro e gli altri in sala ancora chiamano panzarotto. Alla festa, magistralmente organizzata da Maurizio D'Ambrosio (il genero di Ninetta) oltre alla musica, si potranno assaggiare tutte le pietanze. Qui la parola d'ordine non è gourmet, ma 'bbuon.

L'Ora

La Fonte della Trippa dei F.lli Montella



In onore del 50° anniversario della nostra attività siamo lieti di invitarvi alla strepitosa festa che si terrà il 23 settembre 2018 alle ore 20:00.

20€

MENU' CENA SPETTACOLO: Prosciutto, Mozzarella e Trippa | Lardiata | Costoletta o Salsiccia | Insalata + Acqua



Antonio Ottaiano

Franco Moreno

Cinzia Oscar

Vincenzo Mosca

info e prenotazioni: 3331139024 Aniello - 3355854803 Maurizio - 3333560376 Gennaro

Via A. C. De Meis, 639 - Ponticelli (Napoli) di fronte al Banco San Paolo di Cercola

Tornano sotto il Vesuvio i campioni del Wrestling



Il grande wrestling torna a San Giorgio a Cremano. Il prossimo 18 novembre, a partire dalle 17.30, la fonderia Righetti di villa Bruno ospiterà lo show "I Miti del Wrestling: Naples Slam" con la presenza dei più forti talenti italiani ed un paio di 'chicche' internazionali: saranno due ore di azione e spettacolo. Per la prima volta in Campania si terrà un match di wrestling femminile tra due talenti che faranno molto parlare di loro in futuro, provenienti dal Regno Unito: sfideranno la dolcissima "Candy Floss", in italiano "Zucchero filato" e l'enigmatica e stravagante Jayde. Un altro match molto atteso è quello tra il torinese Fabio Ferrari,

attuale campione della European Pro Wrestling ed il "Mastino napoletano" Jimmy Barbaro. Sarà presente anche il lottatore mascherato più amato dai bambini, Picchio ed altri pluricampioni italiani come Alex Flash, Tempesta, Chris Steel, Dave Blasco, Incubo. I biglietti hanno un costo tra i quindici ed i cinque euro, a portata di tutte le tasche e potranno essere acquistati nelle rivendite autorizzate del circuito Go2. Infoline 3403008340. General manager dello show sarà l'uomo che ha riportato, dopo anni di assenza, il fantastico spettacolo del wrestling in Campania: mr. Michele M. Ippolito. **L'Ora**

Tutto il calcio vesuviano Forza Campioni!

E' partito il campionato di Serie D ed il Portici inaugura la stagione tra le mura amiche, finalmente il San Ciro torna ad ospitare la compagine biancoazzurra cittadina, dopo un lungo lavoro dell'amministrazione comunale teso a riportare finalmente il Portici dove merita. La sfida si apre con un calcio di rigore realizzato magistralmente da Sorrentino, il pareggio del Castrovillari arriva con Ungaro al ventesimo del secondo tempo, permettendo ai suoi di uscire indenni dal S. Ciro di Portici. In Eccellenza, dopo il pareggio esterno con il Giugliano, cade il San Giorgio al primo esame in casa. L'Albanova passa in vantaggio con Palumbo dopo pochi minuti (18' pt), vani sono stati i tentativi dei padroni di casa di ristabilire l'equilibrio, le azioni offensive si infrangono contro la

solida organizzazione difensiva degli ospiti; peccato per il rigore sbagliato nei minuti di recupero finali, poteva valere tanto per il morale più che per la classifica, ma siamo solo agli inizi e tutte le squadre hanno bisogno di essere rodiate, la squadra di mister Ignudi deve invertire la rotta. Capito mola la Virtus Volla dopo la vittoria di misura della prima giornata ai danni del Casoria, in quel di Frattamaggiore. Un risultato netto (4-1) con mattatore di giornata Grezio, a segno con una bella doppietta, per gli ospiti il gol della bandiera è di Castiello, troppo poco per una Virtus che deve necessariamente rimettersi in careggiata e trovare i correttivi, c'è ancora tempo, la stagione è appena cominciata. Buona campionato a tutti **Roberto Liucci**



I NOSTRI STORES

Portici (Na)
80055 Viale L. Da Vinci 131
T. (+39) 081.60.75.384
portici2@weplaza.it

Portici (Na)
80055 Via Roma 58
T. (+39) 081.733.37.52
portici@weplaza.it

Cercola (Na)
80044 C/so D. Riccardi 151
T. (+39) 081.733.37.52
cercola@weplaza.it

S. Sebastiano al V. (Na)
80044 Via Pinio 19
T. (+39) 081.574.85.30
sansebastiano@weplaza.it

weplaza.it

UN NUOVO MODO DI FARE L'IMMOBILIARE

#UnNuovoModoDiFareLimmobiliare

weplaza REAL ESTATE

EUROBET Caffè

consegne a domicilio

BAR PASTICCERIA
SCOMMESSE SPORTIVE
POKER ONLINE - SALA SCOMMESSE
SUPERENALOTTO - TRIS
TOTOCALCIO - GRATTA E VINCI

Tel. 081 482820 - Via Don Morosini, 17/19
San Giorgio a Cremano (Na)

PREMIO TROISI Il sindaco Zinno: "Con la cultura riparte il territorio"

San Giorgio a Cremano - Sono ore di duro lavoro per riportare in scena la kermesse dedicata al compianto attore sangiorgese, Massimo Troisi. Si ricomincia con un piano di finanziamento triennale della Regione Campania (300mila euro/anno), soddisfatta e fortemente convinta del potenziale culturale del festival comico specie se si considera l'andamento dell'annata stagione sotto l'attenta direzione di Paolo Caiazzo. "L'impostazione del Premio sarà la stessa, ovvero la formazione e la possibilità per artisti emergenti di farsi conoscere e di provare la propria arte a San Giorgio a Cremano" - esordisce ai nostri taccuini il primo cittadino sangiorgese Giorgio Zinno - "La possibilità di avere per tre anni il



finanziamento dalla Regione ci dà la possibilità di organizzare e programmare con respiro molto più ampio le nostre attività". Archiviata l'ottima esperienza con Paolo Caiazzo al timone del Premio, l'amministrazione guarda al futuro e al nuovo capitano a cui affidare la gestione artistica: "Ringrazio Paolo e le tante persone che hanno fatto crescere il Premio. Faremo un bando, ho un'idea molto interessante, sto ascoltando più soggetti, presto ci saranno novità" Quest'anno l'amministrazione conta di coinvolgere il tessuto teatrale cittadino con il Centro



Teatro Spazio e il Sanacore con lo scopo di poter sottolineare ancor di più la forte vocazione artistica della cittadina che diede i natali a Massimo Troisi, uno dei più grandi esponenti della scena napoletana ed italiana: "Se possiamo proveremo a coinvolgere oltre il Teatro Spazio anche il Sanacore, teatro storico di San Giorgio a Cremano e ad altre realtà se ci sono". "Continueremo a coinvolgere più soggetti rispetto all'anno scorso, senza creare conflitti" conclude il Sindaco " Partiamo dalla cultura del nostro territorio".

Roberto Liucci

I Guitti portano in scena le storie brillanti di Fayad

Pollena Trocchia - Sono passati più di 25 anni da quando un gruppo di ragazzi ha dato vita ad una Compagnia di teatro stabile nella cittadina vesuviana. I Guitti, così si chiama la compagnia (in scena i prossimi sabato 27 e domenica 28 ottobre presso il Teatro delle Suore degli Angeli di Pollena Trocchia in Piazza Amodio, con "Il settimo si riposò" di Samy Fayad, giornalista, parigino di nascita e napoletano di adozione) spazia dai classici di Eduardo agli inediti di Giuseppe Russo, fino alla sanguinosa napoletanità di Raffaele Viviani. I Guitti, recitano, interpretano e assieme costruiscono le scene, fanno i truccatori e cuciono i costumi. Resta negli anni il nucleo fondamentale di attori-fondatori che oggi si sono arricchiti con giovani e non appassionati di teatro, quello puro dove dalla scelta del copione ai costumi, tutti sono protagonisti.

Antonio Mengacci

L'ORA VESUVIANA

Abbiamo gli ingredienti giusti per comunicare il tuo business.

25.000 copie gratuite distribuite in 12 comuni + Napoli
www.loravesuviana.it

Per la tua pubblicità scegli il giornale dei vesuviani veraci

per info: 338 3284746 - 338 2279922



Evotec serramenti

ISE Cert
SOA n° 8951/5801
CATG. OS6 III° - OGI I°
UNI EN ISO 9001 ED. 2015

Infissi in alluminio a taglio termico, in alluminio-legno, in PVC e in Legno lamellare dei migliori marchi Italiani ed Europei



FINESTRE - PORTE - PERSIANE - SISTEMI BLINDATI
FACCIAE CONTINUE - RIVESTIMENTI IN ALLUMINIO
GRATE DI SICUREZZA - ZANZARIERE - TENDE - DEHOR - GAZEBI
incentivi per l'efficienza energetica

Uffici e Showroom Via Garibaldi, 399 - Pollena Trocchia (Na)
info 081 531 5280 - www.evotecserramenti.it - evotecslr6@gmail.com

POMIGLIANO JAZZ FESTIVAL Tra successi, promozione del territorio e tante novità, parla Onofrio Piccolo

È terminata domenica 9 settembre la prima fase del Pomigliano Jazz Festival. La serata conclusiva ha avuto luogo in piazza Mercato a Pomigliano, con l'esibizione del quartetto messo in piedi da Daniele Sepe e Roberto Gatto. Il format della quindicesima edizione del Festival presenta quest'anno qualche piccolo cambiamento. Al termine della pri-



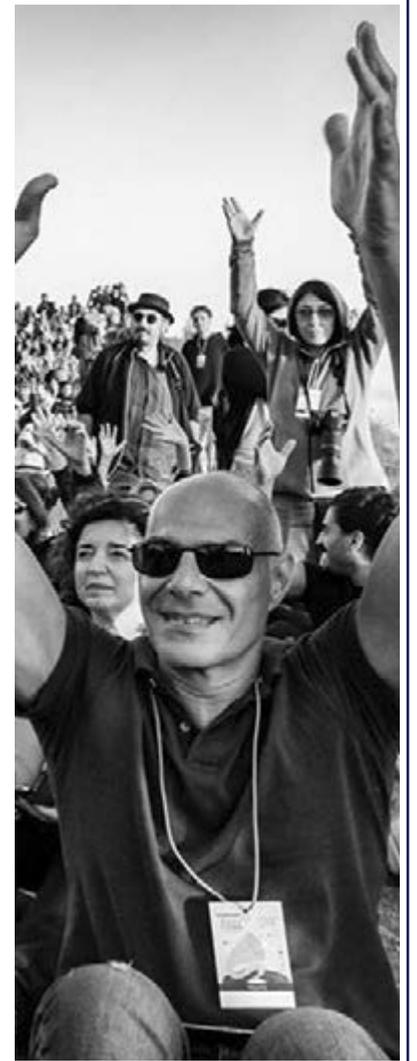
ma parte della kermesse, Onofrio Piccolo, direttore artistico ed uno degli storici organizzatori, si è dichiarato soddisfatto del riscontro avuto dal festival. Conclusa la prima parte del festival, che bilancio si sente di dare? "Sono molto soddisfatto della prima fase. È stato un buon inizio ed abbiamo avuto un buon

riscontro, sia in termini di pubblico e sia da parte dei musicisti. Per questa volta abbiamo favorito l'interazione con il territorio, dando più spazio agli artisti campani, oltre ai soliti di respiro internazionale. In genere preferisco fare bilanci alla fine, ma il risultato è stato positivo". **Che cosa c'è da aspettarsi per la seconda parte del Jazz Festival?**

"Si tratta di una novità assoluta. Quest'anno abbiamo diviso il festival in due parti; questo è stato il primo cambiamento. In genere il Pomigliano Jazz Festival ha sempre un carattere estivo e, si svolgeva in unica tranches. Quest'anno abbiamo diviso il festival in due parti e, la seconda si terrà dal 6 al 29 ottobre. I concerti si terranno quindi al chiuso, in teatri ed edifici, ma senza snaturare l'obiettivo identificativo del festival. Inoltre è prevista una

mostra che avrà luogo a Pomigliano, al Palazzo dell'Orologio, durante tutta la durata del festival; infine vi saranno laboratori per bambini, con la finalità di avvicinare i più giovani all'ascolto della musica jazz. L'obiettivo fondamentale è comunque sempre quello di creare un nuovo pubblico, senza però intaccare la qualità del prodotto offerto". **Cosa rappresenta il Pomigliano Jazz Festival in termini di promozione culturale?** "È il nostro obiettivo fondamentale. Non ci riteniamo promoter o organizzatori di eventi; piuttosto siamo un'istituzione che promuove dinamiche culturali sul territorio. Per questo motivo il Pomigliano Jazz Festival è soprattutto promozione e valorizzazione del territorio; ecco perché alcuni concerti proposti negli anni sono sempre stati gratuiti, proprio per avvicinare il pubblico. In questo modo si promuove il proprio territorio e si fa anche crescita culturale".

Domenico Modola
foto: Fabio Miracolo



TRE

BICCHIERI

Via Dante Alighieri, 42 - Pollena Trocchia (Na)

enotecatrebicchieri info: 081 19243841 - 377 2541574

**l'acqua divide gli uomini,
il vino li unisce.**

**La prima ENOTECA a Km 0
sotto il Vesuvio**

A Tecniche perfette, la Campania del Rap fa il tifo per il vesuviano "Palo"

Somma Vesuviana - Il rap, questo genere musicale figlio della cultura hip-hop americana, ha ormai messo radici anche nel vesuviano. I rapper del luogo si cimentano nell'arte dell'improvvisare rime, il cosiddetto "freestyle"; si confrontano con altri appassionati del genere in tutta Italia e spesso con ottimi risultati.

Il Tecniche Perfette è la competizione di freestyle più importante d'Italia e si esplicita in una serie di selezioni regionali in tutto lo stivale; i vincitori di queste selezioni si incontrano nella finale nazionale che da qualche anno si tiene a Senigallia. Quest'anno i rapper campani saranno tre, tra questi Pietro Anella, in arte "Palo", rapper poco più che ventenne, e già alla sua seconda partecipazione alla fase finale. Pietro ha conosciuto l'hip-hop ai tempi delle superiori a San Gennaro Vesuviano, insieme ad Antonio "Dipster", altro elemento di spicco dell'hip-hop campano: "sono partito dalle tag e passo passo ho conosciuto il rap. Alla prima gara a cui partecipai vidi i mostri sacri del freestyle;



mai avrei pensato un giorno di potermi confrontare. Gradualmente ce l'ho fatta". Il rapper somnese ha dovuto superare una prova molto ardua per accedere alla finalissima. Quest'anno infatti, anziché la consueta tappa campana del Tecniche Perfette, si è tenuta la

"Tritolo Battle", in cui Palo ha dovuto confrontarsi con artisti provenienti da tutta Italia. La partecipazione a questo contest gli è valso come qualificazione alla finalissima. Da Somma Vesuviana a rappresentare la Campania del rap: "Quando iniziai a fare freestyle, mai avrei immaginato di poter rappresentare la mia regione e confrontarmi con i migliori, ma per essere lì significa che qualcosa di buono ho costruito". Palo aveva già partecipato alla finalissima del 2016, senza successo; ma quest'anno le cose saranno diverse: "stavolta conosco già il contesto. Se sarò me stesso e mi diverto, facendo divertire gli altri, andrà bene". C'è molto di Somma nella musica di Palo. Il suo rap è molto scenico ed il suo modo di fare molto scherzoso.

Domenico Modola

tra conosco già il contesto. Se sarò me stesso e mi diverto, facendo divertire gli altri, andrà bene". C'è molto di Somma nella musica di Palo. Il suo rap è molto scenico ed il suo modo di fare molto scherzoso.

A ETHNOS FESTIVAL Tra musiche dal mondo e la poesia di Erri De Luca

Tra colori e note musicali Ethnos torna a far cantare e ballare il vesuviano. Dal 20 settembre al 2 ottobre, avrà luogo la XIII edizione del Festival Internazionale di Musica Etnica, ideato e diretto da Gigi Di Luca. Ethnos nasce nel 1995, con lo scopo di recuperare le antiche tradizioni dell'area vesuviana e da sempre ha coinvolto, valorizzandoli, i siti culturali più noti della nostra zona: le ville di S.Giorgio a Cremano, il Parco Nazionale del Vesuvio, le ville vesuviane del Miglio d'Oro e gli scavi di Oplonti. È diventato, ad oggi, uno dei festival di "world music" più attesi d'Italia. Come scritto sul cartellone, Sabato 22 settembre Villa Vannucchi ospiterà Gener/Azioni, con Araputo Zen, Ars Nova, Ensemble e Musaica. Ci si sposterà poi alla Masseria de Carolis di Volla il 23, a Casandrino il 24, si tornerà a San Giorgio, alle Fonderie di Villa Bruno il 25 per il premio Ethnos, e molto altro ancora fino a Martedì 2 Ottobre, dove Elida Almeida chiuderà il percorso da dove tutto è cominciato. Saranno presenti moltissimi ospiti, tra cui Erri De Luca, che faranno da ponte tra la memoria del passato e il futuro, faranno da comunione tra i diversi popoli, con le loro usanze e tradizioni.



Ilaria Guardasole

Graffito d'Argento, ecco tutti i premiati della XXVI edizione



Pollena Trocchia - Successo per la XXVI edizione del concorso nazionale di poesia Graffito d'Argento, organizzato dall'omonima associazione con il patrocinio del Comune di Pollena Trocchia, della Regione Campania, della Regione Puglia, dell'associazione turistica Pro Loco Quadratum e del Comune di Corato, in Puglia. Nell'aula consiliare "Falcone & Borsellino" sono stati assegnati i premi delle varie categorie stabiliti a seguito del giudizio della giuria di qualità composta da Francesca Beneduce, Giuseppe Strippoli, Nunzia Mellone, Lucia Testino e presieduta dal consigliere comunale di casa Margherita Romano. Ad aggiudicarsi il premio nella categoria Poesia in Italiano Salvatore Memoli

con "Neve", seguito nelle preferenze da Raffaele Ruggiero con "Solo" e da Raffaella Rocco con "Bolle di Sapone". Nella categoria Poesia in Vernacolo - Premio Antonio De Curtis si è imposto Ciro Bruognolo con 'A mamma seguito da Gaetano De Simone con 'O vino russ e da Sabino Zaza con E scarp ross. Vincenzo Scognamiglio con Il gioco ed il sentimento ha vinto la sezione in lingua per "l'alta vena poetica e la profondità dei sentimenti espressi". Il Premio Futuro, dedicato ai giovani emergenti, lo ha vinto Silvano Bonaccorsi con "O nammurat mio se chiamm Peppiniello". Infine, il Premio Giovanni Scognamiglio è andato a Domenica Donadio con "Il silenzio". "Siamo lieti che questo concorso abbia saputo richiamare così tanti partecipanti che si sono cimentati in un'arte tanto bella, a metà tra la musica e la prosa, e che questa manifestazione vada avanti da così tanti anni, contribuendo a diffondere oltre che la cultura e l'amore per i versi anche la conoscenza di Pollena Trocchia. Ringraziamo per questo l'associazione Graffito d'Argento e la presidente Annamaria Romano" ha detto il sindaco Carlo Esposito, presente alla premiazione insieme a diversi altri componenti dell'amministrazione comunale.

P'Orà

L'AMICA GENIALE Sul red carpet anche Francesca Bellamoli



San Giorgio a Cremano - La città di troisi e Noschese continua a sfornare talenti. E' sangiorgese infatti una delle attrici della fiction L'Amica Geniale, presentata all'ultima Mostra del Cinema di Venezia. Francesca Bellamoli ha 11 anni, vive nella città di Troisi e nella serie tv, tratta dagli omonimi romanzi di Elena Ferrante, interpreterà Carmela Peluso, una delle giovani protagoniste. Francesca è alla sua prima esperienza cinematografica. A San Giorgio a Cremano si è formata presso la Scuola di Arte Danza diretta da Anna Claudia Sasso.

P'Orà

Da Sciuè, la pizza a teglia diventa gourmet

Arriva a Pomigliano d'Arco il primo locale in Campania dedicato alla pizza in teglia, quella di scuola romana: quadrata, ad alta idratazione e lunga maturazione: la crunchy. Con prodotti tipicamente napoletani, però. Sciuè Pizzainteglia apre il 21 settembre in piazza Giovanni Leone. Il progetto è di due giovani napoletani, i fratelli Giuseppe e



Marco De Luca, che dopo l'esperienza del panino vesuviano portano a Napoli la pizza gourmet al taglio. Da consumare sul posto o da portare a casa. Farine biologiche macinate a pietra, impasto e topping di altissima qualità con prodotti a marchio Dop e presidi Slow Food come la Cipolla di Alife,

il Conciato Romano, l'antico pomodoro Napoli e il San Marzano Dop di Bruno Sodano. Molta tradizione nostrana, ma anche qualche variante creativa come la pizza con il gambero rosso di Mazara del Vallo.

Pasquale Brillante

Bake Off Italia 2018, la bella e brava Iole in finale



Ottaviano - Alla fine è entrata, superando la scrematura del 50% degli aspiranti pasticciere dell'edizione 2018 di Bake Off Italia. Iolanda Cassillo, 21 anni di Ottaviano, è nel cast dei "magnifici 16" del programma che quest'anno va in onda su Real Time. Studentessa aveva tentato l'ingresso anche nella passata edizione, per poi riprovarci quest'anno dopo avere studiato ed essersi impegnata. In Tv non solo sa farsi valere tra i fornelli e creme varie, ma ha tirato fuori un bel caratterino ponendola tra le più seguite dall'audience.

Tra miti, musica e riti un settembre da vivere



Settembre è arrivato e tra lo stress del lavoro e gli impegni, tutti cercano una distrazione che abbia il profumo d'estate. Ebbene, l'estate non è finita per gli amanti della cultura. Infatti ogni venerdì fino al 1 Ottobre, sarà possibile, godersi le bellezze di Ercolano e Pompei notturne. Il percorso costa soli 2 euro ed è possibile accedervi dalle ore 20 alle 23. Gli scavi di Ercolano sono visitabili con il supporto del Gruppo Archeologico Vesuviano, che accompagnerà il visitatore alla scoperta del Padiglione della Barca, dell'area dei Fornici e si chiuderà sulla terrazza di Nonio Balbo, un tempo affaccio privilegiato sul mare. Per le famiglie che nei weekend amano passeggiare, non bisogna perdersi le offerte speciali del 22 e 23 Settembre della nostra storica Ferrovia di Pietrarsa. Il museo, come ogni anno, aderisce alle Giornate Europee del patrimonio. Con "Pietrarsa in famiglia" si potrà riscoprire insieme ai propri figli, al

solo costo di 10 euro, tutta la storia della storica ferrovia, attraverso una narrazione fiabesca. Sempre a Portici, dal 19 Settembre al 28, torna il Festival "Mozart Box" che arriva al suo quattordicesimo anno di vita. Il Festival, a cui parteciperanno ospiti come Rocco Papaleo e James Samese proporrà formazioni inedite, straordinari concerti e spettacoli teatrali che troveranno nella Reggia di Portici e nel Porto Borbonico del Granaletto, il loro meraviglioso palcoscenico. Per chi volesse portare a spasso i propri animali e farli socializzare, il 7 Ottobre a Villa Bruno, si terrà "Villa Bruno per i pelosetti", organizzata dalle associazioni ABETA, EIPA e LA FENICE. Sarà una passeggiata con i vostri animali da compagnia con tanto di sfilata con premiazione e tanti consigli da parte di esperti.

Ilaria Guardasole

Cerchi lavoro?

TECNORETE
FRANCHISING IMMOBILIARE
Pollena Trocchia

Stiamo Cercando Giovani Anche Prima Esperienza
da avviare alla carriera di agente Immobiliare presso la nostra Agenzia di Zona

OFFRIAMO:

- Fisso Mensile**
- Provvigioni**
- Formazione**
- Possibilità di Carriera**

Per Informazioni:
Tel. 081 8971844 - 3407712486
Corso Umberto I, 16 - Pollena Trocchia (Na)

Rea Luigi
Azienda Agricola

prodotti biologici di produzione propria

Prodotti Biologici di Produzione Propria
Via Tavernelle, 27/A - Cercolà (Na) | tel. 338 2986495 - 333 4129329
email: rlagricoltura@gmail.com



Il miracolo di San Gennaro

Son strani e belli assieme. Sono buffi. I pomodorini gialli del vesuvio sembrano usciti da un cartone animato americano, quelli alla south park per intenderci. E sono buonissimi. Da oggi per me son Gennarini, per il loro colore vicino a quello del Santopatruono di Napoli. A questo piatto ci ho aggiunto un ottimo fiano targato Antonio e Giuseppe Arduini (Bollicine al Corso) e tutte le stelle son state a guardare.

Paolo Perrotta

Vesuvio vista mare e orto

Metti una sera a cena. E metti che riesci ad organizzarti bene tutto per far la spesa in tempo e trovare gamberi e calamari freschissimi. Conviene prenotarli al mattino dal pescivendolo di fiducia. Dal fruttivendolo comprare gli odori (basilico e prezzemolo) e i pomodorini gialli del Vesuvio che a me per l'occasione ha regalato l'ex assessore a massa di Somma Raffaele Savarese, oggi coltivatore biologico, nonno esemplare ed aspirante campione di karaoke. In una padella soffriggere (per pochissimo tempo) aglio, olio e peperoncino, aggiungervi i calamari tagliati a listarelle e i pomodorini gialli che in pochissimo tempo diventano una crema squisita. Aggiungere i camberi e quando si son scottati, aggiungervi la pasta al dente e gli odori. Una delizia tra mare e orto.

INGREDIENTI

200 gr di bucatini, 10 pomodorini del piennolo del Vesuvio gialli, olio, aglio, peperoncino, 300 gr di gamberi, 2 calamari.

IL FILM

Il vantaggio di curare una rubrica dove cucini e ti scegli la serata è anche quello di riproporre, perchè vuoi rivederlo anche tu un film già visto. Chef, la ricetta perfetta. la storia di Carl Casper e di quanti occholini riesce a farti la vita, beffandosi spesso anche del destino. Aspettando l'onda. E Marta, Cellerina.

IL VINO

Fiano in purezza. Ghiacciato, come per me devono essere bevuti i bianchi. faccio un azzardo: dentro la brocca sbuccio e taglio due percoche.

IL DRINK

Gin acqua tonica e una mazzarella di rosmarino per girare il tutto, rigorosamente on the rock

IL DISCO

Zaz. Il disco si chiama come lei. E canta, in francese quindi io non capisco nulla, di amori, lotte e di libertà. Canta della natura e della semplicità. Bella storia. Da ascoltare anche in auto per un viaggio lunghetto.

25.000 copie free da 16 anni

L'ORA VESUVIANA

Chi non investe
in Pubblicità
è "Nu Babbà
senz' a' Rhum"

Info: 338 3284746 | 338 2279922

www.loravesuviana.it

Antincendio
di Giovanni Falace
Falace



Estintori e Materiali
RINA Antincendio

Segnaletica
Aziendale e Stradale

Attrezzature
Antinfortunistiche

Impianti di Segnalazione
e Spegnimento Incendi

Collaudi Bombole
ISPEL e RINA

Manutenzioni Impianti
ed Estintori Antincendio



Via Sambuco, 40 - Volla (Na) | Tel. 081 3415497 - Fax 081 3415431
www.antincendiofalace.it | info@antincendiofalace.it

Caffè del
PRESIDENTE

Bar - Caffetteria - Pasticceria
SuperEnalotto
Ricariche telefoniche
Pagamento bollette

consegne
a domicilio

Aperto tutti i giorni
dalle 6.00 alle 2.00



Tel. 081 276394 - Via De Gasperi, 47/51
San Giorgio a Cremano (Na)

RESTYLING DUEGGI'

Nuovo menù per la trattoria pizzeria gourmet

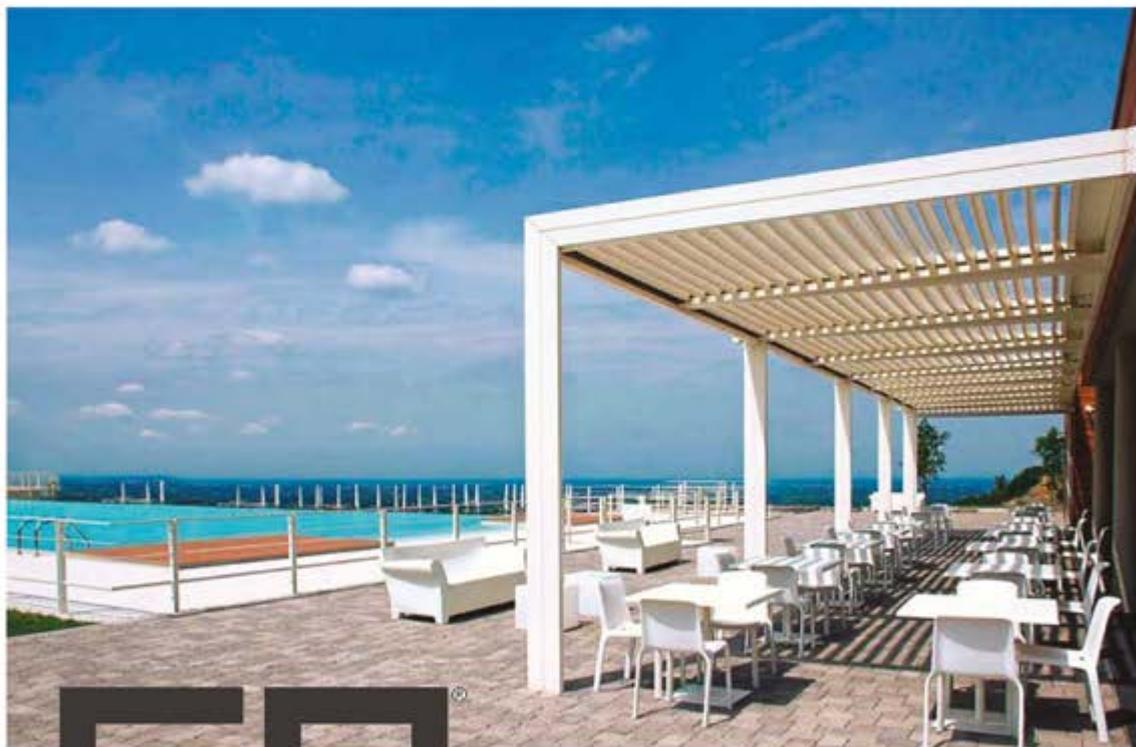


Pollena Trocchia - Concept uguale per la creatura di Gianluigi Nicoletta e Giuseppe Pintauro, ma mood rinnovato e non solo perchè oggi Dueggi la pizzeria e trattoria Gourmet che ha lanciato sotto il Vesuvio una cucina di qualità che riesce ad essere gourmet in tutto tranne che col prezzo, in un ambiente giovane, bello e ricercato, oggi è più grande. Il giardino (bella la parte pavimentata in legno) infatti si trasforma e con un sistema elettronico di tendaggi si chiude e con un gioco di led ti fa immaginar le stelle. Cambia anche il menù: gli enfant terrible della ristorazione vesuviana e napoletana hanno rilanciato tutto.



La storica genovese resta ma diventa anche Centrifugato di genovese leggero con filetto di bovino alla griglia,

sale di Trapan, Riso vialone nano con gamberoni di Mazzara del Vallo e la sua maionese, Spaghetto di Gragnano, crema di zuccina, zucchine marinate con olio e sale, colatura di alici zerz di limone e provolone del Monaco. Ottime le pizze. Tutte: anche quelle fritte.



**CO
PRIME**
LIFE COVER

PHONE +39 334 30 00 879
INFO@COPRIMECOVER.IT

I nostri sistemi di copertura su misura e personalizzabili per vivere lo spazio esterno 365 giorni l'anno.

GIOSTRE PER BAMBINI

WWW.ALMAMAXISTORE.IT
CENTRO ACROALIMENTARE VOLLA
TEL. 081/7748964 - 081/77343319
APERTI DAL LUNEDÌ AL SABATO
DALLE 7:30 ALLE 20:30
DOMENICA DALLE 7:30 ALLE 14:00

SERVIZIO WHATSAPP

E' ATTIVO IL SERVIZIO CLIENTI WHATSAPP. SEMPLICE, INTUITIVO E GRATUITO. REGISTRA IL TUO NUMERO. RICEVERAI LE NEWS E PROMOZIONI IN ANTEPRIMA. INVIACI UN MESSAGGIO "ALMA MAXI SI"

AI: **393 858 50 92**



SEGUICI SU FACEBOOK



PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ

VIA PALAZZIELLO LOC. LUFRANO 80040 - VOLLA (NA) // VIA PIETRO NENNI, 52 - VOLLA (NA)