

APREA
ANNAMARIA
IMPRESA FUNEBRE
TUMULAZIONI - INUMAZIONI - CREMAZIONI
Operiamo in tutti i Comuni e Cimiteri
Filiale: Corso D. Riccardi, 182 - CERCOLA (Na)
Tel. 081.7332710 - cell. 337.862063
333.5620962 - 333 7837535

COPIA GRATUITA

Mensile di informazione Febbraio 2019

L'ORA VESUVIANA

www.loravesuviana.it

LA VOCE LIBERA SOTTO IL VULCANO

G. Sprescia
... dal 1898

Specialisti in Biancheria, Corredino Neonato
Forniture Tessili per Alberghi, Ristoranti e B&B

Via M. De Rosa, 142 - Sant'Anastasia (Na)
Tel. 081 8972824 - 366 2004688
seguici su   

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



L'odissea dei trasporti
sotto il Vesuvio

NON VARCATE QUELLE PORTE

All'interno a pag 12 e 13

GUSTO
Spezzacuore
tradizionale di carne
a pagina 23



Un viaggio fantastico
alla scoperta del mondo

ASILO NIDO
SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
AGENZIA EDUCATIVA

Viale Regina Elena, 38 - Pollena Trocchia (NA)
info@scuolatorredibabele.it
www.scuolatorredibabele.it
Tel. 081 5312755 | Fax 081 0014037

Cooperativa Sociale La Rosa dei Venti

Camiceria De Simone
Abiti | Accessori | Giacche | Pantaloni | Aggiusti Sartoriali

ABITI SU MISURA
PER OGNI TUO EVENTO

www.dscamicie.com



FDS CAMICIE info: 081.531.51.51

Via G. Mazzini, 66 - Pollena Trocchia (Na)
Via Roma, 121 - Pomigliano d'Arco (Na)

Dueggi
Pizzeria e Trattoria
Gourmet

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

Numero Verde
800 926432
servizio gratuito

La Disinfestazione in Campania

IL SOMMARIO

● #IOFIRMOPERILSUD

Parte la raccolta firme per la Macroregione del Sud contro la leghizzazione dell'Italia

a pagina 5

● A SAN SEBASTIANO AL V.

Nell'ex scuola Sari la caserma dei carabinieri: firmato l'accordo ufficiale

a pagina 7

● ALLA BIT DI MILANO

La Costa del Vesuvio protagonista alla Borsa del Turismo di Milano con Fernando Farroni

a pagina 8

● LA CHIUSURA DELL'APICELLA

I sindaci dell'hinterland pronti a denunciare l'Asl Na 3 Sud per la chiusura del Psaut

a pagina 15

● ERCOLANO SUPER STAR

Il Parco archeologico location per Gucci e nuova apertura per la biglietteria del Cono

a pagina 19

● VESUVIOGUSTANDO

Giampiero e Lucio. Da Classico- ristorante italiano la cucina è una bella donna, simpatica

a pagina 21



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

L'Editoriale di PAOLO PERROTTA

"Questa Lega è una vergogna, noi crediamo alla cicogna e corriamo da mamma" cit. Pino Daniele

La differenziata è una pratica virtuosa che dovrebbe abbattere il costo dello smaltimento dei rifiuti, differenziati appunto. La differenziazione dell'Italia, però, è una pratica assai complicata e assieme pericolosa. Sia chiaro: non temo affatto le distanze e le differenze culturali tra la città della moda e del progresso economico (dove la maggior parte degli investitori provengono dal Sud, ben divisi tra Campania, Calabria e Sicilia, oltre che i Cinnesi e gli arabi, ovviamente) Milano e quella dei compromessi, della pizza, della camorra e del mare che non la bagna quasi più, Napoli. Non temo le distanze tra chi conserva una storia e chi la sua l'ha costruita sulle miserie e assieme le grandezze di altre città. Non è paura la mia per una eventuale secessione. Anzi. Il problema è un altro. Come manderemo a quel paese (se lo scegliessero ora) tutte quelle donne e quegli uomini del Sud che votano e giurano fedeltà alla Lega di Matteo Salvini che fino ai ieri (sono convinto lo faccia anche oggi) cantava "lavalì col fuoco"? Quali sono i sentimenti e i ragionamenti che spingono persone pensanti a votarsi con così tanto ardore alla Lega al punto da abbandonare persino il cenacolo virtuoso del Movimento 5 Stelle? Il banco di prova per le europee sarà la cartina di tornasole di quanto il Sud negli anni male rappresentato abbia perso la speranza. Da questo giornale lancio un appello: uniamoci perchè intorno alla Città Vesuviana si crei un'idea a Sud dei territori che faccia vivere il sole contro la nebbia e il sorriso a quelle facce brutte. San Gennaro a Sant'Ambrogio.



"Il prezzo pagato dalla brava gente che non si interessa di politica è di essere governata da persone peggiori di loro."

Platone

L'ORA VESUVIANA
LA VOCE LIBERA DEL SUD

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 12 Febbraio 2019

Le collaborazioni sono a titolo gratuito

Quotidiano on-line: www.loravesuviana.it

Questo giornale non gode dei contributi per l'editoria

* Linea Party, Cake Designer, tutto per le Feste,
Articoli in Carta e Plastica per Pasticceria e tanto di più...

cartaprimula

www.cartaprimula.it

CartaPrimulaOfficial

Carta_Primula

CartaPrimula

LARGO TAVERNA, 18/19 - OTTAVIANO (Na) | TEL. 081 5289864

L'ORA VESUVIANA

25.000 copie free + www.loravesuviana.it
12 comuni + Napoli

abbiamo gli ingredienti giusti per il tuo successo
per la tua pubblicità: 338 2279922 | 338 3284746

su carta e web a partire da 30 € al mese

Ciriello

CAMICIE SU MISURA
CUCITE A MANO

www.ciriellonapoli.it
Via Giordano, 14 - Pollena Trocchia (Na)
Tel e fax 081 8971400

**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

PIEMONTE

NAPOLI

Via Primicerio, 159 - S. Anastasia (Na) - cell. 338.45.18.768

[Camiceria Piemonte Napoli](https://www.facebook.com/CamiceriaPiemonteNapoli)

VERSO LE EUROPEE - L'ex sindaco Pinto scalda i muscoli con la Lega di Salvini e Nespoli (da Afragola)

Se nel centro sinistra o in quello che ne resta si aspettano accordi, disaccordi e congressi per le elezioni dei vertici del partito Democratico (che nel frattempo tutti volevano disgregato in più partiti e invece è rimasto com'era) nel centro destra è tutto in alto mare. Alle Europee del prossimo 26 maggio infatti, Lega e Movimento 5 Stelle balleranno soli e se ne daranno delle belle. Dentro Forza Italia, invece, è caos totale. Tutti temono tutti e la dichiarazione di "discesa in campo" del cavaliere (Silvio Berlusconi) da una parte ha serrato le fila, dall'altra ha creato non pochi malcontenti a quanti, europarlamentari uscenti pensavano la loro ricandidatura quasi naturale. Patriciello e Martusciello, insomma, qualora il cavaliere decidesse di candidare Sandra Lonardo Mastella e Mara Carfagna (quasi sicuramente questo avverrà) non se la passerebbero affatto bene. Capitolo a parte gli ex forzisti che non si sono mai dichiaratamente detti fuori da Forza Italia, come l'ex sindaco di Pollena Trocchia e figlioccio dell'ex senatore Vincenzo Nespoli (oggi nume tutelare della Lega in Campania e sponsor di Pina Castiello al parlamento italiano coi colori di Salvini, che conservano ancor nello statuto gli articoli della scissione. Gli epiteti anti meridionali), Francesco Pinto che dopo la delusione (doppia) di non aver avuto una candidatura alle Elezioni Politiche con Forza Italia (e Fratelli d'Italia)



potrebbe giocare il futuro politico fuori dalla città di cui è presidente del consiglio (Pollena Trocchia) con la casacca della Lega. In Campania, infatti, assieme (?) a Gianluca Cantalamessa, l'ultima parola sembra spetti proprio a Nespoli, condannato per bancarotta fraudolenta e interdetto dai pubblici uffici. Nespoli, ex pupillo di Gianfranco Fini, potentissimo fino a qualche anno fa nel triumvirato berlusconiano in Campania, assieme a Luigi Cesaro e a Nicola Cosentino, in tutta la Campania ha traghettato i fuoriusciti da Forza Italia alla Lega, al punto che il coordinatore regionale Gianluca Cantalamessa, più volte ha dichiarato di avere liste di attesa di amministratori che vogliono pas-



Francesco Pinto, Enzo Nespoli, Pina Castiello e Gianluca Cantalamessa

sare coi "lumbard". E poco importa se a qualcuno verrebbe da chiedersi come mai politici del Sud votino, appoggino ed osannino la Lega, se non evidentemente per questioni di opportunità esclusivamente legate alla carriera personale, i leghisti del Sud aumentano e purtroppo lo fanno seguendo uno statuto che del Sud ha poco e niente. La corsa alla Lega è cosa ambita, al punto che a contendere la candidatura di Pinto alle europee con la Lega di Salvini è Elisa Russo, candidata con Forza Italia alle scorse politiche. Non appoggerebbero Pinto, invece tutti i membri dell'attuale maggioranza di Governo di cui fa parte che sono vicini all'architetto Carlo Esposito, sindaco di Pollena Trocchia,

da sempre vicino alle tematiche del Sud e lontano dalla Lega. Senza l'appoggio di Esposito e quasi sicuramente del super assessore alle politiche sociali e vice sindaco Pasquale Fiorillo (ex Forza Italia e ben visto negli ambienti regionali e nazionali dei 5 Stelle) risultato il più votato alle scorse elezioni amministrative, l'ex sindaco Pinto partirebbe con una base elettorale incerta nella sua città e una serie di rapporti difficili da gestire a livello vesuviano sotto i colori dei "lumbard" che fino a ieri (anche oggi e domani) ci fanno i cori contro e invocano il Vulcano contro i suoi abitanti.



Noir

DRINK & FOOD



BAR - CAFFETTERIA








Aperti dal Lunedì al Sabato
dalle 5:15 alle 21:00.
Domenica dalle 7:00 alle 14:30
CONSEGNE A DOMICILIO

[f](#) [i](#)

Viale Europa, 12 - Sant'Anastasia (Na) Tel. 081 18198268

TABACCHERIA DEL CORSO

★★★★★ di Carmela Provvissiero



LA BANCA A PORTATA DI MANO
Gruppo INTESA SANPAOLO

- Pagamento Utenze
- Valori Bollati
- Ricariche Telefoniche
- Fax e Wifi
- Cancelleria e Regali

- CONTO
- CARTE
- PRESTITI
- SERVIZI
- ASSISTENZA

CAMPIGLI

Corso T. Boccarusso - Massa di Somma (Napoli)

Villa  Egea

GRUPPO *Egea*
eventi
Eventi di Gran Classe


Villa dei Marchesi Cappelli
Pollena Trocchia Napoli 1833



Promo Wedding 2019/2020



Villa  Egea

Via Vicinale Santa snc, 80040 - Massa di Somma (Napoli) | Tel. 0815742323 – 3385064768 | info@villaegea.it
www.villaegea.it  Villa Egea  villaegea  villa egea


Villa dei Marchesi Cappelli
Pollena Trocchia Napoli 1833

Via Cappelli, 91/bis - 80040 - Pollena Trocchia (Napoli) | Tel. 0818972513 – 3385087685
info@villadeimarchesicappelli.it | www.villadeimarchesicappelli.it  Villa Egea  villaegea  villa_Cappelli

#iofirmoperilsud parte la petizione per istituire la Macroregione del Sud



È partita la raccolta firme per il referendum consultivo sull'istituzione della Macroregione del Sud. Il progetto è stato presentato in conferenza stampa dai membri del Comitato referendario per la Macroregione autonoma del Sud nella sede del Consiglio regionale della Campania a Napoli. Due i quesiti, il primo: «Volete voi che la Regione Campania intraprenda tutte le iniziative istituzionali necessarie per ottenere dallo Stato l'attribuzione di ulteriori forme e condizioni particolari di autonomia, con le relative risorse, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 116, comma terzo, della Costituzione, in tutte le materie indicate dalla predetta disposizione?». Il secondo quesito è: «Volete voi che la Regione Campania stipuli con le altre Regioni dell'Italia Meridionale continentale tutte le intese necessarie, ai sensi dell'articolo 117, ottavo comma, della Costituzione, per l'esercizio unitario, anche attraverso l'istituzione di organi comuni, delle funzioni di propria competenza?». Il presidente del Comitato referendario Alessandro Sansoni ha parlato di «una giornata storica per la Campania e il Sud. Parte un percorso che, con il sostegno di amici, cittadini e am-

ministratori, deve portarci alla costituzione della Macroregione autonoma del Sud. Dobbiamo farlo per ragioni storiche, economiche e culturali. Non ci spaventa la sfida delle autonomie e non ci spaventa il regionalismo differenziato se al centro mettiamo gli interessi meridionali». «Chiediamo ai cittadini di esprimersi per un Sud più forte, unito e più grande - ha detto l'ex Governatore della Campania Stefano Caldoro - non dobbiamo lasciare le cose come stanno, accettare lo status quo. Dobbiamo accettare la sfida dell'autonomia e incoraggiare una capacità di lettura unitaria del Sud. Chi ha paura dell'autonomia rinuncia al futuro. Dobbiamo fissare dei paletti, e dobbiamo farlo sui diritti costituzionali garantiti per tutti, e sfidare il resto del Paese». Caldoro ha ricordato la composizione civica del comitato: «Siamo aperti alle diverse sensibilità politiche, conteremo sul sostegno della sinistra riformista e lontana dalle istanze più conservatrici, conteremo sul sostegno del centrodestra». Sollecitato sulla posizione di Salvini, Caldoro ha ricordato che «a Napoli, in conferenza stampa, ha espresso apprezzamento per l'iniziativa. Un fatto assolutamente positivo»

I COSTI DELLA SANITA' L'Asl taglia i fitti troppo cari

Un lavoro certosino quello voluto dalla direzione strategica e messo a punto dagli uffici dell'Asl Napoli 3 Sud. Il concetto di fondo è semplice quanto redditizio per le casse pubbliche. Laddove si sono riscontrate le condizioni l'azienda ha provveduto a dismettere i fitti passivi (a volte onerosissimi) per l'utilizzo di immobili adibiti ad ambulatori o allo svolgimento di altri servizi sanitari. Contestualmente, attraverso accordi con i sindaci, ha acquisito (in molti casi in corso di acquisizione) immobili comunali in comodato d'uso gratuito. Un sistema che offre non solo il vantaggio del risparmio economico per l'azienda e per i contribuenti, ma anche la possibilità di recuperare immobili inutilizzati per restituirli, dopo gli opportuni adeguamenti, alla fruizione pubblica. Sui 57 comuni che fanno parte dell'Asl Napoli 3 Sud sono tantissimi i sindaci e le amministrazioni locali che hanno mostrato disponibilità ed entusiasmo per la strategia Asl.

L'Or

DAI GESUITI Papa Francesco torna a Napoli il prossimo 21 giugno

Papa Francesco torna a Napoli: omaggio a San Luigi e pranzo con i gesuiti il 21 giugno, Papa Francesco torna a Napoli: venerdì 21 giugno il Santo Padre parteciperà a un convegno dedicato a San Luigi alla Pontificia Facoltà Teologica di via Petrarca e pranzerà con i gesuiti prima di ripartire e tornare in Vaticano. Lo hanno annunciato, nel corso di un incontro con i giornalisti, il cardinale di Napoli Crescenzo Sepe e il gesuita padre Pino Di Luccio, vicepresidente della sezione San Luigi della Facoltà. Il Pontefice arriverà a Napoli in elicottero alle 9 e raggiungerà in auto la Pontificia Facoltà in via Petrarca dove sarà accolto dal cardinale Sepe, dal vescovo di Nola Francesco Marino, dal preposito generale della Compagnia di Gesù Arturo Sosa Abascal e dal preside della Pontificia Facoltà Teologica dell'Italia Meridionale Gaetano Castello.

Antonio Mengacci



Publicizza la tua attività commerciale

L'ORA VESUVIANA
LA VOCE LIBERA SOTTO IL VULCANO

Chi smette di fare pubblicità per risparmiare soldi è come se fermasse l'orologio per risparmiare il tempo.

Henry Ford

25.000 Copie gratuite

Distribuito in 12 Comuni + Napoli

Info: 338 3284746 - 338 2279922 | loracommerciale@gmail.com

L'ORA VESUVIANA
www.loravesuviana.it LA VOCE LIBERA SOTTO IL VULCANO

Abbiamo gli **ingredienti giusti** per **comunicare il tuo business.**
il giornale dei vesuviani veraci: 25.000 copie gratuite distribuite in 12 comuni + Napoli
il quotidiano online - **www.loravesuviana.it**



Uffici stampa, consulenza politica e aziendale
studio grafico, realizzazione giornali e campagne di comunicazione

per info e pubblicità: 338 3284746 - 338 2279922

loracommerciale@gmail.com

La caserma dei carabinieri nella scuola Sari, firmata la "consegna"



San Sebastiano al Vesuvio – Presso la Prefettura di Napoli è stato ufficialmente consegnato all'Arma dei carabinieri, nella persona del Col. Filippo Melchiorre, l'ex scuola Ciari perchè diventi la nuova sede della Stazione Carabinieri di San Sebastiano al Vesuvio. La sottoscrizione del verbale di consegna rappresenta la conclusione di un complesso iter amministrativo per la trasformazione della scuola in caserma

e per il trasferimento della stessa dal Comune alla Regione e da questa allo Stato, fortemente voluto dall'Amministrazione Comunale per mantenere sul territorio comunale un importantissimo presidio di legalità, che rischiava di scomparire. Alla presenza del Sindaco Salvatore Sannino e del dirigente della Prefettura dr. Polito, il Direttore dell'Agenzia del Demanio dr. Maggini ha compiuto l'ultimo passaggio burocratico per l'avvio delle procedure di adeguamento funzionale della ex scuola alla sua nuova destinazione. Di fatto i Carabinieri di San Sebastiano al Vesuvio hanno già una nuova sede stabile, che dovrà solo essere adeguata prima di entrare in funzione. "La nuova sede dei carabinieri consentirà di dare all'Arma una collocazione dignitosa, stabile, in un immobile pubblico - dice il sindaco Sannino - con rilevanti risparmi di spesa per lo Stato e con una maggiore rispondenza alle esigenze funzionali ed organizzative. La collocazione della nuova Caserma, al confine col territorio del Comune di Massa di Somma, presenta profili di strategicità organizzativa e di funzionalità al presidio del territorio certamente maggiore della soluzione attuale". Adesso si attende il finanziamento dei lavori di ristrutturazione con l'auspicio di trasferirvi in tempi rapidi la Stazione Carabinieri di San Sebastiano al Vesuvio.

L'Ora

ALLARME POLVERI SOTTILI A Pomigliano il divieto del sindaco

E' allarme polveri sottili nella città dell'Alfa. A Pomigliano d'Arco, un'ordinanza del sindaco: stop agli apparecchi privi di idonei sistemi di abbattimento delle polveri sottili nei fumi. C'è tempo fino ad aprile per mettersi in regola: panificatori, pizzerie, gastronomie, ristoranti, ma anche privati cittadini che utilizzino apparecchi a biomasse legnose (inclusi forni chiusi o aperti, foconi per le griglie, caminetti tradizionali aperti e chiusi, nonché quelli a carbone fossile e stufe o cucine, utilizzati per il riscaldamento degli ambienti interni o solo per la produzione di acqua sanitaria) devono dotarsi di idonei sistemi di abbattimento delle polveri sottili nei fumi e questi devono garantire un'efficacia di almeno l'80 per cento rispetto alle emissioni di PM10. Il sindaco Lello Russo ha firmato l'ordinanza che arriva dopo una lunga serie di misure messe in campo da tempo e che molte altre città stanno mutuando.

L'Ora

**Caffè del
PRESIDENTE**

Bar - Caffetteria - Pasticceria
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)

**Pelletteria
GIUMAR**

ESCLUSIVISTA DI ZONA :



BORSE
PORTAFOGLI
ABBIGLIAMENTO
OMBRELLI
VALIGERIA
ACCESSORI

SALDI
fino al
50%



Pelletteria GIUMAR ...inoltre Vi aspettiamo con tante novità...

Via Plinio, 25 - S. Sebastiano al Vesuvio

www.pelletteriagiumar.it

Dopo mesi a Caravita riapre la guardia medica

Cercola - "In tanti hanno dubitato e molti hanno speculato - afferma il sindaco Vincenzo Fiengo, per annunciare la riapertura della sede di Caravita della Guardia Medica cittadina - ma giorno 19 Febbraio 2019 riaprirà la Guardia Medica nella frazione di Caravita in locali nuovi, sicuri e certificati. I lavori di riqualificazione riguarderanno adesso l'aria relativa alle vaccinazioni".



OLTRE IL CESTINO Al Di Giacomo parte la raccolta differenziata



San Sebastiano al Vesuvio - Al Liceo Di Giacomo parte un progetto di raccolta differenziata che vede impegnate due seconde classi, dotate di tre bidoni in aggiunta al classico cestino di classe, dove gli alunni conferiranno distintamente carta, plastica e alluminio. Gli alunni sono stati formati in alcune lezioni, e in un corso nella settimana dello studente, sui materiali da riciclare, sulle tecniche e la trasformazione del rifiuto

riciclato e anche sulla redditività del riciclo come forma di attività economica. Per testare quest'ultimo aspetto l'alluminio raccolto, a differenza della carta e plastica che verrà conferita all'isola ecologica, verrà conservato e venduto alle aziende preposte all'acquisto. "Soddisfatta la DS Fabrizia Landolfi che promette di estendere dopo una fase pilota l'esperimento a tutta la scuola, uffici compresi.

L'Ora

VERSO I DISTRETTI TURISTICI

Alla Bit di Milano, Costa del Vesuvio in poleposition

Portici - La Regione Campania protagonista alla Borsa Internazionale del Turismo a Milano. Le statistiche dicono che la Campania è al secondo posto nella classifica della crescita turistica, un dato che fa ben sperare per il futuro. Una tre giorni di promozione turistica, di incontri con i più importanti tour operator mondiali, di confronto con altre realtà territoriali. I distretti turistici della Campania con la presenza del coordinatore regionale Vincenzo Marrazzo hanno promosso la tre giorni di dibattiti presso lo stand della Campania. Presente il governatore della Regione Campania Vincenzo De Luca e l'assessore regionale al turismo Corrado Matera. Interessante e molto seguita è stata la discussione tematica sul turismo in Provincia di Napoli alla quale ha preso parte il vice sindaco di Portici Fernando Farroni intervenuto in rappresentanza della sua Città e del distretto turistico Costa del Vesuvio. Farroni nel suo intervento a Milano ha sottolineato l'importante crescita turistica che si sta registrando in questa area geografica della nostra Regione "Quella che va da Portici a Castellamare è una terra baciata da Dio - ha detto - un lembo di terra tra il Vesuvio ed il mare che profuma di storia, tradizione, arte, cultura, saperi e sapori. Torno a Milano un anno dopo la Bit 2018 alla quale partecipai in rappresentanza del mio territorio unitamen-



te all'avv. Oreste Orvitti direttore del Museo di Pietrarsa e proprio in questa sede mi fa piacere raccontarvi il forte incremento di visitatori che registriamo essendo arrivati a 180mila visite nel 2018 con un trend in continua crescita. A Portici abbiamo fatto ripartire i lavori per la riqualificazione del waterfront e stiamo lavorando all'ipotesi di collegare il nostro lungomare con l'ingresso del Museo Ferroviario così da unire con un'unica passeggiata il Molo Borbonico del Granatello con quello che sta diventando un grande attrattore turistico. I frutti del lavoro che stiamo mettendo in campo sono misurabili non solo dalla crescita di turisti che stiamo registrando ma anche dalla grande attenzione che investitori privati stanno avendo per il nostro territorio".

L'Ora

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

GUSTOCAFFÈ

MASSA DI SOMMA

Vendita di
cialde e capsule compatibili,
macinato al momento,
macchine da caffè
e tanto altro...

CONSEGNE A DOMICILIO
Tel. 351 0406702

seguici su

Corso Boccarusso, 113 | Massa di Somma (NA)

“La politica dietro le assunzioni in Gori”, ma l’inchiesta della Procura con nomi e cognomi degli indagati viene prescritta

“Gori Spa assunse 674 persone soltanto perché segnalate dai politici locali, su ordine dell’allora Ad Stefano Tempesta, scelto da Acea, e da altro management proveniente dalla multiutility romana. Lo afferma la Procura di Torre Annunziata in 17 pagine depositate al termine di un’inchiesta durata quasi 10 anni e inghiottita nei giorni scorsi dall’archiviazione per prescrizione”.



In un articolo di Vincenzo Iurillo de il Fatto Quotidiano (nella foto) si racconta di un processo, di indagini e di una prescrizione, avvenuta qualche giorno fa tra le carte e le lungaggini (non tutti, per carità) dei processi all’italiana. Secondo la Procura, Acea, che in virtù dei patti parasociali guidava Gori attraverso il 37% intestato alla società veicolo Sarnese Vesuviano srl, decise

consapevolmente di gonfiare in maniera abnorme l’organico, riempiendolo di personale poco qualificato, purché raccomandato. Non ci sono più reati perseguibili. Fatti vecchi, gestioni risalenti a una decina di anni or sono. Si era accumulata una tonnellata di polvere sul tavolo della grande abbuffata delle 674 assunzioni compiute fino al 2007” conclude nell’articolo-inchiesta Iurillo, cronista di punta de Il Fatto Quotidiano. Dal punto di vista delle elezioni del distretto sarnese vesuviano, non è passata la linea dell’acqua pubblica. C’era da aspettarselo. Alle elezioni suppletive del consiglio di distretto Sarnese Vesuviano per sostituire 10 componenti decaduti o dimissionari, i ‘Comuni per l’acqua pubblica’, però, riescono a eleggere 4 nuovi componenti per continuare la lotta per la pubblicizzazione del servizio idrico e “la fine della disastrosa gestione Gori”. Questi i risultati in fascia A, comprendente i Comuni sopra i 30 mila abitanti: Lista n. 1 Comuni per l’acqua



pubblica, 231.800 voti – 37,1% Eletti gli attivisti dei comitati civici Giuseppe Grauso e Gianluca Napolitano, e il sindaco di Somma Vesuviana, Salvatore Di Sarno. Lista n. 2 Pd-Forza Italia, 393.500 voti – 62,9% Eletti Giovanni Palomba, sindaco di Torre del Greco, Gaetano Cimmino, sindaco di Castellammare di Stabia, Antonio Emiliano Calise, consigliere comunale a Portici e dipendente della Gori, Antonio Giulio Sannino, indicato dal sindaco Ercolano Bonajuto e Luigi Velotta, consi-

gliere di San Giorgio a Cremano. In fascia B, dove ricadono i Comuni tra 5mila e 30mila residenti: Lista n. 1 Comuni per l’acqua pubblica. 195.800 voti – 35,9% Eletto Rosario Bisogno, consigliere di Mercato San Severino Lista n. 2 Pd-Forza Italia, 349.800 voti – 64,1% Eletto Felice Rainone, ex coordinatore del distretto..

DOPO DI MAIO, CITTA' CONTRO LA DROGA

Controlli serrati fuori le scuole a Pomigliano



Pomigliano d’Arco - L’unità cinofila della Guardia di Finanza ha diretto un’operazione di controllo antidroga degli studenti davanti all’Itis Barsanti e all’Isis Europa. Ma la Guardia di Finanza non ha trovato sostanze stupefacenti. L’operazione, voluta dalla prefettura di Napoli, è stata svolta in applicazione del decreto sicurezza. Gli studenti sono arrabbiati e affidano a una nota stampa il loro sdegno. “Dopo quarantotto ore dalla visita del ministro Di Maio sono stati svolti controlli agli istituti superiori Isis Europa ed Itis Barsanti di Pomigliano d’Arco, concentrando la guardia di finanza dotata di unità cinofila fuori le scuole, perquisendo i ragazzi all’ingresso di quest’ultime.



SP RELAZIONI
BUSINESS - LOBBY



Relazioni Istituzionali
Comunicazione strategica e integrata
Concept e Business Plan
Consulenza fiscale e legale
Start Up
Finanziamenti Progetti Regionali, Europei e Resto al Sud
Finanziamenti aziendali e personali
Servizi bancari

info: 081.18952892 - 338.2279922 - 393.1258102

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

VESUVIANE Una stilista di San Sebastiano spopola a Dubai: tra sogni e visioni, l'Alter di Giovanna Panico

Vesuvio-Dubai, andata e ritorno. Senza mai pensare seriamente di trasferirsi lì e non solo perché Luca, il marito è innamorato del Golfo, del Vesuvio e della squadra di Maradona e perché Ugo ama troppo il divano dello studio a San Sebastiano. Giovanna Panico, artista e visionaria vesuviana è riuscita a vestire le donne degli Emirati Arabi e i suoi Kaftani oggi sono very very cool a Dubai, dove per il secondo anno consecutivo ha partecipato alla loro settimana della moda. **Perché Dubai, se c'è tanta distanza col Vesuvio?** “Per una questione di aria. L'aria, elemento che per sua natura è intangibile, diventa una componente chiave del rapporto corpo/vestito, preparando la piattaforma per “una concezione di come la figura si sarebbe strutturata in rapporto ai volumi e all'equilibrio della massa corporea. Lì si dà molta importanza alle stoffe, ai percorsi che ci sono dietro i vestiti e soprattutto all'aria che passa tra il corpo e gli abiti. Tutti cercano linguaggi nuovi, io non cerco un linguaggio nuovo

nella mie cose, nella mia moda, cerco espressioni che possono essere ricordate e i Kaftani, nascono quasi per questo. Il mio non è solo un ponte verso Dubai”, è un ponte verso un mondo capace di rispondere a delle esigenze creative”. Appropriatosi di aspetti della sua particolare cultura e



abbracciando sia nuovi sviluppi tecnologici sia nuove metodologie nel campo dei tessuti, inizia il suo processo creativo dal tessuto, dalla stoffa: indicando il tatto come il principale tra i cinque sensi. **Domani?** Oramai sono anni che creo kaftani ...quando studio le stampe-colori-tessuti, studio sogni... ho la fortuna di vivere “sotto al Vesuvio” nei co-

lori ,nei profumi nell'aria più bella del mondo dove le continue scosse che sentiamo sono oramai la nostra carica per andare ovunque per andare Otre per essere “Alter”. Ultimamente ho la necessità di partire più spesso ed è lì che ho capito che ci stiamo perdendo di vista, ci manca osservare con occhi diversi ci manca capire che fare squadra è la soluzione per essere più forti, siamo capaci di grandi menti ma non di grandi manovre, forse è la stanchezza politica forse è generazionale ma è quando torno da questi lunghi viaggi che capisco quanto io sia fortunata e quanto sia libera. Vendere i miei capi non è il finale del mio viaggio ma l'inizio, a conferma che quello che faccio piace. Piace perché è fatto a mano da me da mia Madre da Rosa da Umberto, Teresa...da artigiani, e come dico sempre da artigiani moderni”. Il mio kaftano napoletano non è solo una tunica è uno stile di vita. ...la mia vita è un progetto continuo, costruisco ponti abbatto confini allaccio buoni propositi ,



creo “salotti fashion” quest'anno sono 10 anni che i salotti fashion di giovanna panico regalano sogni, con un defilé un buon bicchiere di vino pane olio e pomodoro qui come in qualsiasi parte del mondo.” Presto un importante appuntamento al Museo Campano di Capua, poi la personale a Milano e a Dubai, passando per San Sebastiano al Vesuvio dove si carica per ripartire.
l'Ora



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

ASSISTENZA INFERMIERISTICA
DOMICILIARE
dott.ssa Simona Feliciano



Rilevazione parametri vitali (pressione arteriosa, frequenza cardiaca e respiratoria, saturazione)
Somministrazione terapie (orale, sottocutanea, intramuscolare, endovenosa...)
Prelievi ematici ed esami di laboratorio (es. urine, feci, tamponi...) con consegna in laboratorio e ritiro referto
Medicazioni semplici e avanzate, Rimozione punti di sutura
Sostituzione e gestione presidi esterni (cateteri vescicali, sondini, cateteri venosi periferici...)
Gestione stomie (gastrostomie, colonstomie, tracheostomie, urostomie...)
Clisteri evacuativi e rimozione fecalomi
Assistenza in lesioni da pressione e ulcere croniche
Assistenza professionale adulti e bambini

Info: 328.1882636 | feliciano.simona@gmail.com

arō 寿司 日本料理
japanese restaurant



e tu..
sushi?
081 049 7111

VIA TUFARELLI 25, SAN GIORGIO A CREMANO

cimagas srl

Consegna a domicilio

Rifornimento serbatoi G.P.L.

10Kg	15Kg	25Kg
12,00€	18,00€	29,00€

Via Monteoliveto, 91 - Volla (Napoli)
Info: 081.7746498 | 347.0312738 | 340.3417882

ONORANZE TRASPORTI FUNEBRI

Padre Pio 2 s.r.l.

I NOSTRI SERVIZI ADATTI A TUTTE LE ESIGENZE

- Tumulazioni
- Cremazioni
- Inumazioni
- Servizi cimiteriali (forniture lapidi, portafiori, porcellane ed altro)
- Trasporti funebri Nazionali ed Internazionali
- Navetta per trasporto familiari

Si eseguono servizi funebri in qualsiasi comune

 Agenzia Funebre Padre Pio 2 srl

Unica Sede: Via Roma, 388 - Pomigliano D'Arco (Na) nei pressi di Tufano Gomme
info: 081 884 3470 - 336 693280 - 339 8265085 - H24

IL CASO CIRCUMVESUVIANA, TRA ABBANDONO Campania, tagli e inefficienze -34% in 7 anni: la denuncia

C'erano una volta i pendolari. Quelli di ferro e instancabili, malgrado insidie e difficoltà quotidiane. Ora in Campania, i picchi proprio nel Vesuviano, a quanto pare, la "specie" rischia una lunga e inesorabile parabola discendente. Una vera e propria estinzione. Nel giro di sette anni, i pendolari sono calati del 34%: colpa, secondo il dossier "Pendolaria 2018" di Legambiente dei tagli continui ai servizi ferroviari, pari all'8% a fronte di un aumento dei biglietti del 48%. Gioco forzato ad una quasi totale efficienza dei servizi. E ancor di più delle condizioni di viaggio, decisamente non in linea con il progresso europeo: 370 treni in circolazione sulla rete regionale denunciano un'età media di 19,8 anni, il 65,6% dei treni ha



più di 15 anni di età. E non va meglio in città: a Napoli sono 81 i treni metropolitani con un'età media di 19,8 anni, il 77,8% dei treni con più di 15 anni e sono 42 - sempre secondo il dossier di Legambiente - i tram in circolazione con una età media di 19,5 anni. Condizioni che rendono difficile a 308.484 pendolari la pratica quotidiana di andare a lavoro in treno o in bus. "Con risultati inevitabili - denuncia il dossier - perché dal 2011 ad oggi il calo dei pendolari è stato vertiginoso, passando dai 467.000 utenti a 308.484 (mentre negli ultimi anni il trend nazionale è per fortuna in risalita). In termini pratici sono oltre 158mila i pendolari che hanno abbandonato il trasporto pubblico (buona parte riguarda la Circumvesuviana, a causa di tagli e del degrado del servizio) per i mezzi privati, che significa una stima prudente di oltre 79 mila automobili che in sette anni sono ritornate a circolare sulle nostre strade, con più ingorghi e più smog".



Un abbandono progressivo del servizio di trasporto pubblico, un aumento dell'inquinamento, la Regione Campania che investe ancora troppo nel servizio e comprare treni nuovi. L'età media dei pendolari è di 121,76 milioni di euro di materiale rotabile, pari a un terzo del bilancio regionale. "Una situazione che guata - spiega il dossier di Legambiente - è sufficiente ad eliminare i guasti e a rimpiazzare molte delle linee periferiche dei pendolari - denuncia il Presidente Regionale (foto a sinistra) - è inaccettabile. Un fenomeno sociale che incrocia i grandi temi della spesa per l'aumento della spesa per l'aumento in particolare proprio di

"LUCE" SBARAGLIA TUTTI AL FES Di Matola e Marina Bartalesi il p

"Luce" sbaraglia tutti a Sanremo. Bettina Bartalesi e Gianluca Di Matola danno vita a un'intensa storia di riscatto femminile e sociale. Luce (edito da Clown Bianco Edizioni) ha 13 anni nel 1978 e vede la realtà - quella degli anni di piombo, del rapimento di Aldo Moro, della condizione delle



donne che sta lentamente cambiando - attraverso il filtro distorto della cittadina di provincia in cui vive. La scuola, il bar Gioia, il market di Egidio e la sua famiglia (un padre nullafacente, una madre sottomesa e due fratelli sfaccendati) sono i punti cardine di un'esistenza in cui Luce fatica a trovare una dimensione. Considerata strana dalla maggior parte delle persone, la ragazzina crea un legame profondo con Rosetta, la commessa del market che le offre la prima Coca Cola della sua vita, e con il "compagno Ivan": sono

BANDONO E MANCANZA DI SICUREZZA Inferenze: calano i pendolari, nel dossier di Legambiente



ivo e inesorabile del ser-
vizio che si traduce in un
mento. Sotto accusa anche
e – secondo Legambien-
no poco per potenziare il
i: la spesa nel 2017 per i
milioni di euro tra servizi e
ad un totale dello 0,69%
Una spesa del tutto inad-
- perché ancora non suf-
rivi problemi che afflig-
pendolari”. “La situazione
Mariateresa Imparato,
di Legambiente (nella
cettabile e insostenibile.
e interessa poco ma che
ell'attualità e i problemi
e famiglie, di contrazione
o del costo dei trasporti e
quello legato all'auto-

bile, di inquinamento e congestione delle città.
Gli amministratori e l'intera classe politica sono
chiamati a scelte nette, non si possono più avere
tentennamenti o alibi davanti alle esigenze e ai di-
ritti dei pendolari. Una sfida sociale, economica e
ambientale: investire sul trasporto pubblico signi-
fica far crescere le persone che si spostano in tren-
o nelle città, contrastare lo smog, avere città più
vivibili e sostenibili e far risparmiare le famiglie
italiane”. Il quadro chiaro è sotto gli occhi di tutti:
quanti hanno usato la Circumvesuviana per and-
are al liceo e poi all'università o a Napoli al lavo-
ro? Chi si ricorda come erano i treni, oggi assiste
ad una vera e propria Spoon rever vesuviana. Di
contro i biglietti continuano ad aumentare, nono-
stante anche nei treni piova acqua da tutte le parti.
Le fotografie del servizio sono tratte dalla pagina
Facebook Circumvesuviana. **Guida alle soppres-
sioni e ai misteri irrisolti.**

TIVAL Al romanzo di Gianluca primo premio di Casa Sanremo



loro la famiglia che Luce vorreb-
be. Ma entrambi hanno alle spal-
le un passato oscuro, che condi-
ziona drammaticamente il loro
presente. Luce ha vinto il primo
premio di Casa Sanremo, la ma-
nifestazione parallela al Festival
Nazionale, sbaragliando tutti. Noi
siamo orgogliosi. Gianluca è un
vesuviano. Ed è un vesuviano per
cui vale la pena essere orgogliosi.

PIZZERIA Antica Pizzeria
De' Figliole
dal 1860

Via Famiglietti, 1 - Volla (Napoli) | Consegna a Domicilio
info: 081 18170877 - 338 2589491

Strapizzami
PIZZERIA E FRIGGITORIA

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 consegne a domicilio

Peppè 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

L'OMICIDIO DI PORDENONE - Giosuè Ruotolo a processo a marzo dopo la condanna all'ergastolo

La sentenza di secondo grado è attesa il primo marzo. Una data attesa con ansia da Rosario Costanza, il padre di Teresa, la trentenne di Zelo Buon Persico uccisa con una serie di colpi di pistola nel parcheggio del palasport di Pordenone la sera del 17 marzo 2015 insieme al fidanzato, il militare pugliese Trifone Ragonne. A parlarne è "Il Giorno". Lui, che non ha mai avuto dubbi sulla

della condanna di primo grado all'ergastolo decisa dalla Corte d'Assise di Udine a novembre 2017. E lo ha ribadito tramite i suoi avvocati, durante le battute finali del processo in Corte d'Assise d'Appello a Trieste. Gli avvocati di Ruotolo però continuano a mettere in dubbio la ricostruzione dell'accusa. «Non ci sono dubbi che sia stato Ruotolo a uccidere la nostra Teresa - spiega Rosario Costanza. Gli avvocati dell'imputato stanno facendo il loro lavoro. Cercano di aggrapparsi a qualsiasi cosa. Per noi è lui il colpevole». Per la procura, che ha chiesto la conferma dell'ergastolo per l'imputato, Ruotolo aveva ucciso in un clima di odio e sete di vendetta maturato nei confronti di Teresa e Trifone. Qualche mese prima del duplice omicidio, Giosuè aveva creato il falso profilo Facebook 'Anonimo Anonimo', attraverso il quale fingeva di essere una donna, amante di Trifone, che insidiava con ogni tipo di ingiuria Teresa Costanza per indurla a lasciare Ragonne. Nel processo anche Mariarosa-



colpevolezza di Giosuè Ruotolo, 29 anni, chiede solo la conferma

relazione con il duplice omicidio. L'accusa di rivelazioni false ai pm riguarda invece il 23 settembre 2015, quando la donna fu sentita a sommarie informazioni testimoniali nella caserma dei carabinieri di Pordenone e affermò che tra Trifone e Giosuè non c'era mai stato alcun attrito. Il processo sarà avviato a Pordenone, ma la competenza territoriale potrebbe essere a Napoli, perché la Patrone quando ha avvicinato le amiche si trovava a Somma Vesuviana.

ria Patrone, 26 anni, ex fidanzata di Giosuè Ruotolo, condannato all'ergastolo in primo grado per l'uccisione di Trifone Ragonne e della fidanzata Teresa Costanza, all'esterno del palasport di Pordenone nel marzo 2015, dovrà rispondere in Tribunale delle accuse di favoreggiamento e false dichiarazioni. Le ipotesi di favoreggiamento sono legate anche alla cancellazione di alcuni messaggi scambiati con Ruotolo e che potrebbero aver avuto una

ROYAL BISTROT

Una splendida location per i tuoi eventi esclusivi

Comunioni | Cresime | Compleanni | Feste di Laurea

Sala Bistrot | Bar | Giardino | Parcheggio | Campi da Calcio e Padel

Via Cupa Mare, 19
80046 San Giorgio a Cremano (Na)

ROYAL BISTROT

Info e Prenotazioni: 347.10.24.202

Aperti la sera dal Martedì al Sabato. Domenica e Festivi a pranzo.

Seguici su Royal Futsal Padel Club

Evotec
serramenti

ACCREDA 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

CHIUSURA DELL'APICELLA Sei sindaci pronti a denunciare l'Asl Napoli 3 Sud per "danno ai territori"

Del tutto inutile l'incontro sul destino del Psaut dell'ospedale "Apicella" di Pollena Trocchia tenutosi nei giorni scorsi dinanzi alla V Commissione Consiliare della Regione Campania. "Da una parte l'amarezza e il rammarico per una decisione rispetto alla quale non si vuole intavolare un reale confronto, restando sordi alle esigenze espresse dai territori, dall'altra la ferma intenzione di non rassegnarsi e di continuare a portar avanti la battaglia nell'esclusivo interesse della cittadinanza e del suo diritto alla salute": la posizione dei sindaci Carlo Esposito (Pollena Trocchia), Gioacchino Madonna (Massa di Somma), Vincenzo Fiengo (Cercola), Pasquale Di Marzo (Volla), Raffaele Abete (Sant'Anastasia), Salvatore Sannino (San Sebastiano al Vesuvio) e Salvatore Di Sarno (Somma Vesuviana), che nei giorni scorsi avevano scritto alla Direzione Strategica dell'Asl Na 3 Sud in merito all'improvvisa chiusura del Punto di primo soccorso dell'ospedale "Apicella", chiedendo un incontro e, nelle

more dello stesso, la sospensione del provvedimento di interruzione delle sue attività. Incontro che si è effettivamente tenuto presso la sede del Consiglio regionale della Campania, grazie all'audizione convocata dal presidente della V Commissione Consiliare permanente, l'onorevole Stefano Graziano, ma che non ha affatto sortito l'esito sperato dai primi cittadini e dai comuni da essi rappresentati. La Direzione dell'Azienda Sanitaria è infatti rimasta ferma sulle posizioni già espresse e che hanno portato alla chiusura del Psaut, peraltro in maniera improvvisa e senza un preliminare confronto con i sindaci del territorio, posizioni che tengono conto esclusivamente dell'aspetto economico dimenticando che alla base di ogni decisione in questo campo dovrebbe esserci il diritto alla salute. I sindaci, dal canto loro, hanno sottolineato con forza la necessità di mantenere operativo il Punto di primo soccorso a tutela della salute dei cittadini garantita a partire dall'articolo



32 della Costituzione e anche per evitare il sovraffollamento dei Pronto soccorsi degli ospedali dei comuni limitrofi. Di qui la volontà di contrastare il provvedimento dell'Asl Na 3 Sud nelle sedi giudiziarie, visto il grave danno arrecato al vasto territorio che serviva il Psaut dell'Apicella e visto anche che non convince l'impegno assunto dall'Asl a in-

vestire nella riorganizzazione e nel miglioramento della struttura, che attualmente versa in uno stato non certo ottimale e questo nonostante i tanti impegni già assunti in passato per il suo potenziamento ed efficientamento.



La camorra del Castello, il via vai di politici da casa Cutolo



Ottaviano - La camorra, la vecchia Dc, gli accordi tra stato e malaffare. Il processo Cirillo, i misteri e gli appalti che dovevano andare alla Nco. Gli accordi con le Brigate Rosse e le stelline di Teleuropa per segnare il mo-



mento in cui la famiglia dell'ex assessore Dc poteva contattare i brigatisti rapitori. Sandro Ruotolo, giornalista di inchiesta di lungo corso (al quale il governo Di Maio - Salvini ha tolto la scorta nonostante più volte i boss

dei Casalesi abbiano minacciato il giornalista napoletano) per la sua video rubrica Italian Leaks su Fanpage.it (diretto da Francesco Piccinini) ha incontrato Rosetta Cutolo, oggi 82enne, nella sua casa di Ottaviano. La sorella del superboss della Nco, Raffaele, concede qualche minuto al noto giornalista anticamorra che sta indagando sui segreti del rapimento e della liberazione dell'ex assessore regionale **Ciro Cirillo**, rimasto per 89 giorni ostaggio delle Brigate Rosse. Ruotolo, incontra gente, parla coi figli dell'ex assessore Cirillo e arriva fino a **Cercola**, al corso Domenico Riccardi, dove la cellula napoletana e vesuviana delle Brigate Rosse aveva sequestrato Cirillo.

Dopo 15 anni, ecco i colpevoli dell'omicidio di 'o furnaro



Portici - I fatti risalgono al 28 maggio 2004, quando in via Belucci Sessa a Portici (nella zona del vecchio mercato) veniva segnalata l'esplosione di colpi d'arma da fuoco. Due feriti nell'agguato: **Iacone**, 42 anni, bersaglio dei sicari, e **Antonio Roussel**, venditore ambulante, finito per errore nella traiettoria degli spari. Soccorsi da personale 118, venivano trasportati presso l'ospedale Loreto Mare di Napoli. Iacone morì due ore di intervento chirurgico; Roussel riportava ferita d'arma da fuoco al fianco destro con prognosi di 10 giorni. Nella mattinata odierna gli agenti del Commissariato di Portici, sotto il coordinamento della Dda, hanno dato esecuzione a un'ordinanza di Applicazione di Misura Cautelare Coercitiva, emessa dal Gip del Tribunale, a carico di **Pietro Vollaro**, 55 anni, **Giuseppe Vollaro**, 50, **Antonio Romagnoli**, 48, **Antonio Froncillo**, 40, **Ciro Nocerino**, 33, **Giuseppe Toti**, 56, **Mariano Donadona**, 36, capi ed affiliati della organizzazione di stampo camorristico

dei Vollaro di Portici, perché ritenuti gravemente indiziati di porto e detenzione di arma, spari in luogo pubblico, ricettazione e omicidio premeditato in danno di **Giuseppe Iacone** detto «Peppe 'o furnaro», in concorso tra loro e aggravato dal metodo mafioso. Le indagini dirette dalla Dda e condotte dal commissariato di Portici permettevano di raccogliere indizi probatori a carico degli arrestati che, ritenuti validi dal Gip del Tribunale di Napoli - Sezione 13^a -, emetteva la misura coercitiva della custodia in carcere su richiesta della Direzione Distrettuale Antimafia di Napoli. Gli arrestati venivano raggiunti dalla misura nei luoghi di detenzione, ove già trovati ristretti per altri reati anche di natura associativa; mentre il **Mariano Donadona** veniva rintracciato nella provincia di Pesaro Urbino ove si era trasferito da circa un decennio.

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

Serendipity
Via Aldo Moro 9 - 80040 Volva

serendipityfashion1
 serendipityfashion

MODA & ACCESSORI DA € 4,99

LA SCISSIONE A TAVOLA E' polemica per il panino "Terun"



Un noto pub lombardo, con sedi a Muggiò, Seregno e Cantù, per la campagna pubblicitaria ha deciso di promuovere un suo prodotto di punta da inserire sui manifesti giganti. Solo che il panino è stato battezzato "Il terun", il terrone, scatenando roventi polemiche non solo sui social. «Una scelta di marketing inelegante e poco appropriata in un Paese che, oggi più che mai, vive in un clima di discriminazione e contrapposizione territoriale - hanno denunciato il consigliere regionale dei Verdi Francesco Emilio Borrelli e il conduttore de "La Radiazza" su Radio Marte Gianni Simioli - non c'è nulla di

divertente e ironico nel chiamare un panino così. Specialmente se questo avviene usando un claim come "Tel chi el Terun" (eccolo qui il terrone) che ricorda le becere discriminazioni alle quali sono state sottoposti nel dopoguerra i tanti napoletani, siciliani, calabresi e pugliesi che, in cerca di lavoro, hanno abbandonato le proprie terre per andare al nord. Siamo nel 2019, sarebbe ora di smetterla. Sdoganando queste espressioni non si fa altro che dare forza a chi si riempie la bocca di offese ed epiteti razzisti. E, analizzando l'Italia di oggi, non ci sembra il caso?.

L'inestimabile valore, il marketing con la cultura



Il 21 febbraio sarà in libreria (ed online <http://bit.ly/linestimabilevalore>) il libro "L'inestimabile Valore" di Gabriele Granato e Raffaele P. Picilli con la prefazione del Professor Mauro Giancaspro edito da Rubettino. Gli enti pubblici e privati e le organizzazioni non profit che gestiscono il patrimonio culturale italiano, attualmente, hanno la necessità di trovare nuovi modelli di sostenibilità. Questo

volume si pone l'obiettivo di offrire alle cosiddette imprese culturali gli strumenti adatti per valorizzare i beni a loro disposizione e innescare cicli economici virtuosi, imparando a conoscere, anticipare e soddisfare i bisogni e i desideri dei propri utenti. Questo libro consente ai manager della cultura di apprendere le tecniche fondamentali per raccogliere fondi, relazionarsi con gli stakeholder, sviluppare strategie di sviluppo imprenditoriale con le realtà imprenditoriali. Noi lo consigliamo, perchè sappiamo quanto Gabriele Granato, originario di Pollena Trocchia trasferitosi a Salerno, cofounder della Web Agency 3d0, ci tenga ai valori condivisi e al miglioramento dei territori con azioni culturali.

L'Or



Prodotti di qualità, ideali per cucinare a casa e per la ristorazione
Fatte 'na pizza 'e qualità



Dalla Tradizione dei vecchi Casari nascono le nostre Provole, Mozzarelle, Ricotte e il Cacio Vesuviano il miglior prodotto bianco e affumicato per Pub, Pizzerie e Ristoranti.

distribuito da **La Prima Rosa s.r.l.** Via Romani (Campo Sportivo) - S. Anastasia (Na) | Tel. 081 5308120

Vittorio Sirica massaggiatore a Sanremo

Vittorio Sirica classe 83. Operatore del benessere all'evento di maggiore rilievo italiano. Selezionato su oltre 800 massaggiatori, approda a Casa Sanremo nell'area Dream Massage insieme ad altri 14 colleghi come eccellenza del mondo benessere, capitanati dal DR Stefano Serra ideatore del Dream Massage, per donare sollievo e benessere a big, ed ai vari addetti ai lavori del Festival di Sanremo 2019.



Innanzitutto Attore, in seguito si diploma presso l'accademia massaggio Liliana Paduano in Napoli come operatore estetico e del benessere in più acquisendo 14 tecniche di massaggio diverse, ha collaborato con diversi centri estetici e da poco è collaboratore presso l'antica essenza Area Benessere Exclusive presso l'hotel San Francesco al Monte in Napoli.

L'Ora

CANOVA E L'ANTICO Dodici marmi e centodieci opere al Museo Archeologico

“Canova e l'antico” è la grande mostra che porterà dal 28 marzo al 30 giugno al Museo Archeologico di Napoli, per la prima volta, dodici grandi marmi e oltre 110 opere (grandi modelli e calchi in gesso, bassorilievi, modellini, disegni) del sommo scultore considerato “ultimo degli antichi e il primo dei moderni”, in un confronto con i capolavori dell'arte classica che lo ispirarono. Nel corpus espositivo, illustrato oggi alla presenza del ministro Alberto Bonisoli, un nucleo eccezionale di ben sei marmi provenienti dall'Ermitage di San Pietroburgo, che vanta la più ampia collezione canoviana al mondo: in arrivo L'Amorino Alato, L'Ebe, La Danzatrice con le mani sui fianchi, Amore e Psiche stanti, la testa del Genio della Morte e la celeberrima e rivoluzionaria scultura delle Tre Grazie - ma anche l'imponente statua, alta quasi tre metri, raffigurante La Pace, proveniente da Kiev e l'Apollo che s'incorona del Getty Museum di Los Angeles. “Canova è un grandissimo artista, ma c'è un aspetto



poco noto della sua attività: la sua opera di recupero di molte opere che Napoleone aveva portato in Francia, segno che la diplomazia culturale ci restituisce pezzi del patrimonio”. Per il ministro per i beni culturali Alberto Bonisoli la mostra sulle opere di Antonio Canova grazie al prestito del museo Ermitage di San Pietroburgo rappresenterà un esempio di una restituzione sia pure temporanea con l'esposizione al Mann di un centinaio di sculture e non solo dello scultore italiano neoclassico.

L'Ora

★ ★ ★ ★ ★
SINCE  1992
La Sosta Europea
AUTONOLEGGIO



Auto per Cerimonie
Auto con autista N.C.C.
Accompagnamento Vip
Eventi, Transfert, Escursioni

Limousine Service
Hummer Limousine
Noleggio Barche
Noleggio Elicotteri



Via Rossi, 180 - Volla (Napoli) | Info: 081 7748688 | 333 2613954 (Pasquale) | 333 3183014 (Giuliano)

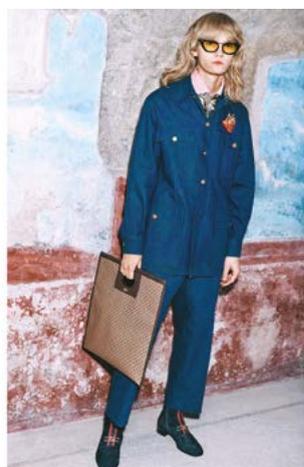
www.lasostauropea.it

Gucci Pre-Fall 2019, gli scatti negli Scavi archeologici di Ercolano



Publicate le foto della collezione Gucci Pre-Fall 2019 scattate qualche mese fa, tra le antiche dimore, le strade, gli scorci del Parco Archeologico di Ercolano scelto come ambientazione per la campagna fotografica frutto della collaborazione tra Gucci e il regista e fotografo Harmony Korine per una pubblicazione in edizione limitata. Il Parco Archeologico di Ercolano assieme a quello di Pompei, antiche città romane en-

trambe dichiarate patrimonio dell'umanità dall'UNESCO, sono stati individuati dal direttore creativo Alessandro Michele che crede fermamente nella funzione essenziale del passato per immaginare e perseguire il futuro, e quindi non può essere dimenticato né trascurato. "La presenza di Gucci, e dei grandi talenti professionali cui ricorre, consente di mettere in dialogo eccellenze italiane di due settori solo apparentemente sconnessi gli



uni dagli altri, ma invece percorsi da uno stesso lunghissimo filo rosso di memoria e tradizioni artigianali - dichiara il Direttore Francesco Sirano - Questa iniziativa avrà effetti benefici non solo contribuendo economicamente a potenziare l'attività di conservazione e valorizzazione del Parco, ma soprattutto aiuterà il sito archeologico di Ercolano ad ampliare gli orizzonti entro i quali viene conosciuto ed apprezzato anche al pubblico che segue attraverso la moda l'impegno di promozione culturale di Gucci".

Riapre la biglietteria per il Gran Cono del Vesuvio



Visite al Gran Cono del Vesuvio: riaperta da inizio mese la biglietteria per l'itinerario che conduce al cratere. L'annuncio è dell'Ente Parco Nazionale del Vesuvio che, attraverso l'ordinanza 15/2019 ha ufficializzato la ripresa del servizio, dopo il sopralluogo congiunto tra il reparto Carabinieri Biodiversità di Caserta, la Città Metropolitana di Napoli, il Settore Polizia Municipale e l'Ufficio Tecnico del comune di Ercolano. Contestualmente, è stato ripristinato l'accesso alla strada provinciale che da Ercolano conduce al cratere del Vesuvio, dopo l'esecuzione dei lavori di messa in sicurezza effettuati dal Reparto Carabinieri.

338.2279922 WhatsApp a l'Ora

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 bioetanol
Caminì e stufe



Accessori
Parati



Materiale
Edile

I nostri marchi

GRANITI
BIANDRE

MARAZZI

PORCELANOSA

FAP
CERAMICHE

MU
TIN
A

newform

GESSI

MARDEGAN
Legno

Listone Giordano

antoniolupi

TUBES

British
Fires
L'evoluzione del Fuoco

PALAZZETTI
IL CAMBIO CAMBIA ALLA NATURA

GLOBO

14oraitaliana

ARDECO

COCERASA

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

Corsi di Yoga gratuiti in nove Musei Napoletani



Mente sana in corpo sanissimo. Se è vero questo, è anche vero che “la redenzione dello spirito passa anche per la bellezza”. Lo dicevano i filosofi antichi, lo confermano i saggi e lo dice con convinzione Luigi Sansone, maestro napoletano di Yoga, attivo da oltre trent'anni. Sansone, chiamato anche Ramanuja Acharya Dass (nome spirituale che viene dato come buon auspicio agli allievi), cura per il secondo anno il progetto “Lo Yoga per i musei, i musei per lo Yoga”. Si tratta di una proposta di corsi dedicati all'antica disciplina orientale in nove siti culturali sparsi tra Napoli e provincia. Le sedute, aperte a tutti e in programma fino a luglio, saranno gratuite, previo pagamento di un biglietto d'ingresso ridotto. I musei partecipanti sono nove.

Per il Polo museale campano aderiscono il Duca di Martina, con appuntamenti ogni mercoledì dalle 14,30 alle 16,45 (ingresso 2 euro), Villa Pignatelli il giovedì dalle 10,30 alle 12,30 (2,50 euro), la Certosa di San Martino al via dal 24 marzo ogni ultimo venerdì del mese alle 11 (3 euro) e il Parco di Piedigrotta nello slargo sottostante la tomba di Virgilio (31 marzo, 25 aprile, 4 maggio e 4 giugno, ingresso gratuito). Quest'anno si aggiunge anche il Mann: le lezioni si terranno tutti i lunedì (a partire dal 18 febbraio), dalle 15,30 alle 17,45 nella splendida sala dei Tirannicidi, accanto alla statua di Artemide Eresia.



A Portici Pietrarsa e Turtle Point con un solo ticket

Un solo biglietto integrato, a prezzo vantaggioso, consente l'ingresso al Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa e al Centro Ricerche Tartarughe Marine - Osservatorio del Golfo di Napoli: è il frutto di un accordo siglato da Fondazione FS Italiane e Fondazione Anton Dohrn con il comune intento di promuovere il patrimonio artistico e le attività culturali dell'area che si sviluppa lungo il territorio conosciuto come Miglio d'Oro. La convenzione consente a gruppi e scolaresche, esclusivamente su prenotazione, di accedere e ammirare entrambi i siti acquistando un solo biglietto dal prezzo particolarmente vantaggioso (8 euro gruppo adulti, 6 scolaresche). Al confine tra Napoli e Portici, il sito museale di Pietrarsa racchiude veri e propri gioielli rappresentati da locomotive d'epoca: c'è qui la riproduzione fedele della Bayard

che il 3 ottobre del 1839 inaugurò la Napoli-Portici oltre alla 625, soprannominata dai ferrovieri ‘la signorina’ per le sue forme aggraziate, le automotrici diesel Littorine, la Carrozza Reale e la ‘Centoporte’. Itinerari guidati, iniziative didattiche pensate per alunni di ogni fascia d'età fanno del Museo uno dei siti di interesse storico più visitati dalle scuole, oltre che da un numero sempre crescente di turisti. Di notevole interesse scientifico è il Centro Ricerche Tartarughe Marine che sorge all'interno dell'ex macello comunale di Portici, restaurato con finalità museale legata al mare. Qui vi sono aree dedicate alla cura e alla riabilitazione delle tartarughe marine ferite ma anche laboratori per le analisi ambientali e biologiche, sale con acquari tematici e spazi multimediali, esposizioni didattiche.

La Taverna
dei Saporì

RISTORANTE - PIZZERIA



seguici su

Via Pirandello, 12/18 - Volla (Napoli)
info: 081 3426461 - 348 1657124



La Vignà

Azienda
Agrituristica
Cucina Tipica



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

Il Re di Napoli, è il pomodoro

il protagonista del libro di Forgione

Arriva in libreria "Il Re di Napoli", il nuovo lavoro di Angelo Forgione edito da Magenes. Non è un libro di ricette ma un documentato saggio storico con due protagonisti: il pomodoro, prodotto simbolo della cucina italiana nel mondo, e Napoli, che ha insegnato a tutti come cucinarlo e mangiarlo. Un viaggio dalle radici americane della



pianta al suo arrivo in Europa, attraverso i conquistadores che nel Cinquecento la conducono a Siviglia, e dall'Andalusia alla "spagnola" Napoli, vera artefice della distribuzione culinaria del purpureo frutto nel mondo. Nel periodo setto-ottocentesco il Regno di Napoli opera una rivoluzione agricola fondamentale per le usanze alimentari, di cui il pomodoro è protagonista insieme alla pasta di grano duro. Dai rapporti diplomatici del regno borbonico, in nome di San Gennaro, ha origine il pomodoro vesuviano a bacca lunga,

l'antesignano del San Marzano, diverso da quello tondo fin lì conosciuto, che invade tutto. E così, in un connubio tra cucina povera ed aristocratica di Napoli, si compiono i prodigi dei maccheroni, del ragù, della parmigiana di melanzane, delle lasagne e pure degli spaghetti all'amatriciana, piatti che poi diventeranno italiani come la pizza.

BABA RE nasce il liquore

che inverte i canoni del Babà



Il babà, uno dei dolci napoletani più amati, adesso è anche un cremoso liquore. Babà Re, questo il nome della stuzzicante novità (ad opera dell'imprenditore Vincenzo Avitabile) è una "variazione sul tema" che rende omaggio al celebre dolce, nato, secondo la leggenda, in Polonia ma da tempo "napoletanizzato": il nuovo liquore, infatti, è una delicata e morbida crema di rum in cui sono contenuti gustosi pezzetti di babà, il cui risultato è un elisir dal sapore sorprendente, ideale sia come fine pasto che come momento di pausa durante la giornata.

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

GIROGUSTANDO

Da Classico la cucina è come una bella donna che sa farti ridere



Nella stradina che costeggia la Feltrinelli di piazza dei Martiri, se continui c'è una piazzetta che dall'alto guarda il mare. In Vico Cappella Vecchia, la vecchia strada che portava i nobili dritti al mare di Mergellina, dai creatori di Anhele e di Jamon (al Centro Storico) nasce Classico - ristorante italiano. Dentro è una gran bella atmosfera. Elegante e per niente snob. Rivedere Gianpiero Arria, anima e cuore pulsante di tutto il gruppo, è una garanzia. La cucina è a vista e quella di Lucio Paciello è come una gran bella donna che è anche simpatica e intelligente. A loro, dopo il giro degli antipasti, questo complimento è piaciuto. A Simona pure, perché la metafora l'ho paragonata a lei. Lucio è un porticese, poco più che trentenne che ha girato un po' e per i casi della vita ha cominciato troppo presto a lavorare. S'è scelto però,

modernissimi). D'estate Classico apre le porte all'antico Borgo con una decina di tavoli all'aperto e la musica di violino, sax e contrabbasso fa il resto. D'inverno è la musica di Lucio che ti fa viaggiare. Bacalà croccante in agrodolce (divino. Uno così buono non l'ho mangiato nemmeno a Somma Vesuviana), moscardini con sugo alla puttanesca, zup-



petta di fagioli, calamari e pane croccante (un tripudio al buon gusto, nonostante gli azzardi). La cucina di Paciello è un viaggio e l'accompagnamento dei vini che consiglia Gianpiero è eccezionale. Non volevo un bianco, perché prima di chiudere con una rivisitazione dalla a alla z del cioccolato fondente, siamo passati per un eccellente ragù lardiato. Ci è stato consigliato un rosso, non carissimo ma eccezionale: un Ciauria, Catanese doc di Tenuta delle Macchie che il patron, ultraottantenne cura personalmente. E si sente. Non abbiamo preso il caffè e nemmeno l'amaro. Quel rosso in bocca e tutti gli altri sapori non meritavano altro. Avevano tutto. Proprio come una donna bellissima che sa anche farti ridere.

Paolo Perrotta

il suo mestiere. Ha saputo cavalcare la sua onda. S'è fatto le ossa con Lino Scarallo a Palazzo Petrucci, prima della vista mare e in Australia in ristoranti stellati dove comandava lui la brigata. E dal pass se ti affacci, ti accorgi di quanto ami il suo mestiere da come maniacalmente tiene pulita la cucina e i forni (belli e

IL RAGU' CHE PENSA La cucina di Gennaro Galeotafore spopola a Sanremo



Friggimi) e da infornare (Linea Sforname), sempre a Nola, Gennaro Galeotafore è titolare della Trattoria, pizza e fritti - Sapori di Napoli dove prepara il suo famoso Ragù che pensa. Non a caso, Gennaro ha portato nella città dei fiori il suo Ragù che pensa: in formula di "frittura" con i prodotti dell'azienda di surgelati Sapori di Napoli srl (crocchè, arancini e frittatine) e in formula classica per condire la candela spezzata. Entrambi i piatti sono stati degustati ed apprezzati dagli ospiti di Casa Sanremo. Da dove viene questo nome? "L'ho chiamato Ragù che pensa per i suoi lunghi tempi di cottura. Ci vogliono quattro giorni per raggiungere il risultato finale: i primi due sono dedicati alla delicata procedura per la preparazione del concentrato; gli altri due giorni alla cottura, per permettere alla carne di rilassare il tessuto e scaricare liquidi. Il pomodoro, rigorosamente San Marzano, attraversa una fase di lunghe ore di bollitura a fuoco lento, e arriva nel piatto solo dopo un passaggio finale nel setaccio. Il sugo cuoce nella classica pentola di coccio, utilizzando vari tagli di bovino adulto, ma con l'inserimento anche di un po' di suino, e si utilizza per condire appunto le frittiture o la pasta". Nel Roof, esclusivo ristorante di Casa Sanremo, hanno fatto tappa Cecilia Rodriguez, Peppe Vessicchio, Irama, Veronica Maya e altri artisti. Gennaro, dopo aver preparato i suoi piatti, con grande gioia ed emozione aggiunge che la sua soddisfazione più grande è stata vedere il piatto vuoto, segno che, chi ha mangiato, ha apprezzato quello che ha preparato.

Alessia Porsenna

"Sapori di Napoli canta Il Ragù che pensa, dirige l'orchestra il Monzù Gennaro Galeotafore" E' questo il leitmotiv che ha visto protagonista Gennaro Galeotafore, imprenditore e cuoco partenopeo, nella cucina di Casa Sanremo, l'hospitality del Festival della canzone italiana ideata da Vincenzo Russolillo, realizzata dal Consorzio Gruppo Eventi. Nel 1993 il Monzù Gennaro Galeotafore apre il suo primo ristorante; poco dopo fonda l'azienda Sapori Di Napoli Srl, impegnata nella produzione artigianale dei prodotti principali della frittura all'italiana. Il 2008 è un anno di vera e propria svolta: la produzione cresce fino a diventare industriale, pur mantenendo intatti gli elevati standard qualitativi legati all'artigianalità. Oltre alla produzione di prodotti pronti da friggere (Linea

Lavazza colora Napoli
con "Il profumo della mia
città" di "Koso" Lodigiani



Lavazza colora Napoli con messaggi positivi ispirati allo storico legame tra la città e il caffè. E' stata presentata l'opera di street art 'Il profumo della mia città' realizzata dall'artista Umberto 'Koso' Lodigiani, nell'ambito di un progetto più ampio di riqualificazione urbana che gode del patrocinio del Comune di Napoli. Il programma prevede anche un contest artistico dedicato ai più importanti istituti d'arte e design del territorio. "Con questa iniziativa - ha detto Maurizio Cozzolino, Italy Country Manager di Lavazza - vogliamo rinnovare il nostro impegno verso la capitale partenopea con un importante progetto di riqualificazione urbana con l'obiettivo di valorizzare le unicità del territorio, le energie dei giovani talenti locali e il ruolo sociale e culturale rivestito dall'espresso". La presentazione è stata anche l'occasione per premiare i vincitori del bando artistico tra istituti. Vincitore è stata l'opera 'Hourglass Caffè' di Tonio Altomare dell'Istituto Superiore di Design.



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

Al Casamale nella Galleria

O'Vascio, le opere di Maria Gagliardi



Somma Vesuviana - Fino al 30 marzo nella Galleria d'Arte O' Vascio, realtà pulsante del Borgo Casamale, sarà visibile "Biografie", raccolta di opere di Maria Gagliardi organizzata dal Collettivo Summa. La personale ripercorre la sperimentazione e la crescita dell'artista che interviene sui volti, sulle immagini e sulla scena dando alle opere un senso di inquietudine che ti proietta nell'opera stessa e libera l'artista dalle immagini per affidarla alla composizione del segno fatto di parole scritte, strappi, carta ingiallita.



Il giro intorno al mondo dal divano

Cose c'è di meglio del divano di casa, con un bel disco del Califfò di sottofondo e Marta che ti salta ovunque nella speranza di morderti, nonostante non abbia ancora i denti? Un tango con Simona, quando dormono tutti, ripensando alle corse in moto in giro dal tramonto all'alba per fermarsi solo a far benzina...

Paolo Perrotta

Spezzatino, patate e le impronte digitali

Preparare il brodo di carne, in alternativa vegetale oppure utilizzare dell'acqua tiepida. In un tegame ampio mettere a soffriggere uno spicchio d'aglio schiacciato e lo scalogno in un filo d'olio. Appena si sarà imbiondito toglierlo dal tegame ed unire la carota tagliata a cubetti, il sedano e lasciar dorare il tutto. Infarinare la carne leggermente. Dopo qualche minuto aggiungere la carne tagliata a dadi al tegame e lasciatela dorare (nel caso aggiungete altro olio). Dopo un paio di minuti unire il vino bianco e lasciatelo sfumare a fiamma alta. Unite i piselli, le patate tagliate a cubetti grandi, lasciatele andare per due tre minuti ed aggiungere il brodo. Portate a bollore, abbassate la fiamma al minimo e per far sì che la carne s'intenerisca lasciatelo cuocere per un'oretta. Se è il caso aggiungere altro brodo. Unire sale e pepe. Servire e gustare magari con qualche crostino di pane raffermo tostato con olio e rosmarino.

INGREDIENTI

500 g di carne di vitello, 300 g di patate, 100 g di farina, 150 gr di piselli, 2 bicchieri di brodo di carne (oppure di acqua tiepida), un bicchiere di vino bianco, una carota piccola, una mezza costa di sedano, uno spicchio d'aglio, uno scalogno olio evo, sale e pepe quanto basta.

IL FILM

Roger e Martin. Uno nero con una bella famiglia e a poco dalla pensione. L'altro bianco, pazzo e tendenzialmente affine a mettersi nei guai. Arma letale. Regia di Richard Donner, nel 1987 la prima, poi una serie di altre storie, un po' come rocki. Il primo amore, oerò non si scorda mai Riggs.

IL VINO

Rosso rubino con riflessi granato, composto da profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice. In bocca è pieno, elegante e reattivo: è il Taurasi dei Feudi di San Gregorio

IL DRINK

Gin tonic con un pizzico di pepe e rosmarino. Per il Gin, rigorosamente Hendrick's.

IL DISCO

Correva il 1984, un anno dopo il suo arresto e Impronte digitali è la storia di quegli anni bui per il Califfò, Franco Califano. Storie che intrecciano altre, fuori e dentro le sbarre, sognando la libertà.

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

Chi smette di fare pubblicità per risparmiare soldi è come se fermasse l'orologio per risparmiare il tempo.
Henry Ford

25.000 Copie gratuite
Distribuito in 12 Comuni + Napoli

**Pubblicizza la tua
attività commerciale**

L'ORA VESUVIANA
LA VOCE LIBERA SOTTO IL VULCANO

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

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 SOMMA VESUVIANA

Terra Murata, docufilm che racconta il Casamale

Somma Vesuviana - Venerdì 22 febbraio nell'Auditorium dell'Iti Ettore Majorana sarà presentato Terra Murata, il documentario che i ragazzi della scuola hanno girato, diretti dal brillante professore Emanuele Coppola per il Pon Arte e Cultura alle falde del Vesuvio. La terra murata è il quartiere Casamale, borgo e cuore della città. Murata perchè dentro le mura appunto degli Aragonesi. Reporter, cineoperatori, autoregisti, tecnici del suono: ciascuno studente ha assunto un compito preciso e l'ha fatto nel migliore dei modi. Dentro il borgo e nel docufilm ci sono i riti e i miti di un popolo che ha lottato, ballato, mangiato e bevuto. Ha pregato e ha pianto, fino a risorgere nei prodotti tipici e nella cultura che gli danno lustro. Emanuele Coppola ha voluto ringraziare non solo i suoi studenti, ma anche tutti coloro che hanno dato un contributo umano al documentario finanziato dal Miur: il dirigente scolastico Giuseppe Cotroneo, il sindaco Salvatore Di Sarno, il consigliere regionale Carmine Mocerino, l'onorevole Gianfranco Di Sarno, il direttore dell'Agenzia del Turismo Luigi Raia, l'archeologo e docente universitario Antonio De Simone, il direttore del Teatro Summarte Marco Panico, il segretario della Congrega Fiore Di Palma, lo storico Domenico Russo, il dott. Giuseppe Auriemma, l'architetto Antonio Auriemma, Fabio Fiorillo, il direttore de ilmediano. it Carmela D'Avino, l'architetto Salvatore Cimmino, Milena Di Palma, i prof Luigi Scognamiglio e Giuseppe Esposito, l'associazione musicale Antonio Seraponte, Vincenzo Febbraro.

L'Or



BUMP
PUB & PIZZERIA

Via Dante Alighieri, 51 Pollena T.
Prenotazioni 081 531 15 68

Publicizza la tua attività commerciale

L'ORA VESUVIANA
LA VOCE LIBERA SOTTO IL VULCANO

*Chi smette di fare pubblicità per risparmiare soldi è come
se fermasse l'orologio per risparmiare il tempo.*

Henry Ford

25.000 Copie gratuite

Distribuito in 12 Comuni + Napoli

Info: 338 3284746 - 338 2279922 | loracommerciale@gmail.com