

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. 337.852063
333.5620962 - 333.7837535

COPIA GRATUITA

Mensile di informazione Luglio/Agosto 2019

L'ORA VESUVIANA

www.loravesuviana.it

LA VOCE LIBERA SOTTO IL VULCANO

G. Irescia
... 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



GUSTO
‘O corsaro nammurato:
tra orto e mare
a pagina 23

RISTORANTE - PIZZERIA
EVER GREEN

- ZUPPA DI COZZE •
- POLLO ALLO SPIEDO •



FAGOTTINO
"EVER GREEN"

SERVIZIO A DOMICILIO
via Della Corte, 72
Cercola (Na)
Tel. 081 7743645



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



Dueggi
Pizzeria e Trattoria
Gourmet

PRENOTA ORA
081 89 36 344

f DueggiPizzeriaETrattoriaGourmet/ @ dueggipizzeriaetrattoriagourmet - Via Guglielmo Marconi 1/A Pollena Trocchia



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

● LA TRUFFA DELLE DIAGNOSI

Danno erariale all'ASL Na3 Sud di 900 mila euro, al via le indagini

a pagina 4

● LA POLITICA A SAN GIORGIO

Scosse e assestamenti politici nella città di Troisi. Nasce la super coalizione Zinno

a pagina 5

● RAZZISMO IN FABBRICA

A Pomigliano D'Arco il direttore de La Tiberina: "Napoletani da bruciare"

a pagina 8

● LA POLITICA A S. ANASTASIA

Il sindaco Abete nomina la giunta e in Consiglio apre all'opposizione

a pagina 11

● LA POLITICA A SOMMA VESUVIANA

Parla il Sindaco Di Sarno: "Ho trovato una città ferma, oggi stiamo correndo"

a pagina 15

● ECONOMIA SOTTO IL VESUVIO

Grandezza e declino dell'albicocca: l'allarme di Slow Food e dei contadini

a pagina 22



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

L'Editoriale di PAOLO PERROTTA

Tra i falò, la chitarra e le corse in vespa, benvenuta estate di mille colori, senza abbandoni

Estate. Quella delle canzoni di quando sei adolescente e vai ai falò e quelle che trascorrevi a lavorare, facendo lavori di fortuna e più disparati, per una sorta di voglia di libertà, nonostante a casa non mancasse nulla ma dovevamo accontentarci. Estate dei sogni quando a dirupo sul mare scoprii il mio bar a Myconos, in vacanza con Antonio (Mengacci, con cui faccio questo giornale). Estati andate, estati dimenticate. Esatati che non dimenticherai mai, come quella trascorsa con Simona in Vespa tra Gaeta e Sperlonga e tremila peripezie. O come quella della prima volta a Lentisosa, del portone giallo e dei salti in acqua come i bambini quando scoprimmo la nostra casetta. Questa è la prima estate con mia figlia. E' proprio vero: quando hai i figli ti cambia la prospettiva di vita e pure la vita. Tanto equilibrato non lo sono mai stato, diceva la nonna che tenevo l'artefice: concetto pregnante e significativo per le persone abbastanza turbolente. Turbate no. Perché tutto sommato riesco ancora a ridere e ad essere felice. Auguro a tutti voi una bella estate, indimenticabile come quella dei falò e delle canzoni che poi ti cercavi alla radio o sul Tv Sorrisi e Canzoni. Che sia un'estate senza abbandono degli animali. Dimostriamoci civili, nonostante facciamo di tutto per trasformarci in bestie. Che tutte le estati di mia figlia siano bellissime e senza abbandoni.



Nel bel mezzo dell'inverno,
ho infine imparato che vi era in me
un'invincibile estate.
ALBERT CAMUS

L'ORA VESUVIANA
LA VOCE LIBERA SOTTO IL VESUVIO

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 16 Luglio 2019

Le collaborazioni sono a titolo gratuito

Quotidiano on-line: www.loravesuviana.it

Questo giornale non gode dei contributi per l'editoria

Pubblizzza la tua attività commerciale

25.000 Copie gratuite
Distribuito in 12 Comuni + Napoli

L'ORA VESUVIANA
LA VOCE LIBERA SOTTO IL VESUVIO

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

Sostituisci con noi
la tua vecchia caldaia,
paghi in comode rate
e benefici degli
incentivi fiscali

CENTRO ASSISTENZA TECNICA UFFICIALE

Vaillant
SERVICE

Termoven s.n.c.
di Veneruso Andrea e Antonio

Installazioni Caldaie, Scaldini e Climatizzatori

P.zza S.Ciro, 27 - Portici (Napoli)
Tel. 081 776 87 69 - Fax 081 788 74 02
email: termoven@libero.it

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

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

**PIEMONTE
NAPOLI**

CAMICERIA

Via Primicerio, 159 - S.Anastasia (Na) - cell. 338 45 18 768
Piazza Leone, 11 - Pomigliano D'Arco (Na) - tel. 081 803 3598

Camiceria Piemonte Napoli

Il miracolo di De Luca e a Cercola di Vincenzo Fiengo



«Le Universiadi, più che un successo, sono state un miracolo che abbiamo realizzato. Siamo orgogliosi come Regione Campania di avere deciso, finanziato e organizzato questo evento». Lo ha detto il presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, all'indomani della chiusura delle Universiadi di Napoli 2019. «Ora abbiamo due problemi - aggiunge De Luca - capitalizzare il lancio di immagine che abbiamo conseguito per Napoli e la Campania, un lancio di valore mondiale;

l'altro è relativo alla gestione degli impianti sportivi. Sarebbe assurdo che, dopo un investimento di 270 milioni di euro da parte della Regione, dovessimo vedere decadere questi impianti, penso alla piscina Scandone, a quella della Mostra d'Oltremare, al Palavesuvio. Se non vengono usati e mantenuti per 3 o 4 mesi rischiano di saltare di nuovo. È un problema serio. Noi come Regione e Aru manterremo la vigilanza fino a settembre, non li lasceremo incustoditi», conclude.

l'Ora

Cambiano i vertici Stoà dentro le eccellenze vesuviane



Cambiano i vertici dello Stoà: dentro i vesuvianissimi Paolo Scudieri (di Ottaviano) ad di Adler e patron di Eccellenze Campane con la fascia da capitano perchè presiede il prestigioso istituto di eccellenza nell'alta formazione fondato da Romano Prodi nel 1987, l'ex ministro e presidente del Cnr Gino Nicolais (di Sant'Anastasia) e Andrea Esposito (di Pollena Trocchia), amministratore unico di Laer, azienda d'avanguardia mondiale in settori fortemente competitivi come l'aeronautica.

Antonio Mengacci



conveniente, ecologico... per tutti

Numero Verde
800 170701
servizio gratuito

EnerGas GPL per la tua casa, la tua azienda, la tua auto

energasq8.it

La truffa dei centri diagnostici, danno all'Asl Na3 Sud da 900 mila euro

Due centri diagnostici di Ercolano, grazie ad alcuni dirigenti pubblici «superficiali», hanno ottenuto dall'Asl Napoli 3 Sud ben 900mila euro che i centro avevano versato per cedere a terzi i crediti vantati con la stessa Asl: è quanto ha scoperto la Guardia di Finanza di Napoli che, nell'ambito di indagini coordinate dalla Corte dei Conti della Campania (viceprocuratori generali Francesco Vitiello e Ferruccio Capalbo) ha notificato cinque inviti a dedurre nei confronti delle società dei due centri diagnostici privati convenzionati di Ercolano e di tre dirigenti

dell'Asl truffata. I funzionari pubblici sono accusati di avere versato le somme, provocando un ingente danno erariale, senza fare i necessari accertamenti. La vicenda è emersa nell'ambito di un'altra indagine della Procura Corte dei Conti coordinata dal procuratore Michele Oricchio, sempre sull'Asl Napoli 3 Sud, ma per oltre 30 milioni di euro illecitamente pagati dall'ente pubblico ad alcuni centri sanitari privati con la connivenza di alcuni funzionari pubblici.

L'Ora



10 anni a 5 Stelle, la festa



«Cinque stelle, 10 anni e un'infinità di idee e progetti realizzati e da realizzare insieme. Ad ottobre il MoVimento 5 Stelle compie 10 anni, siamo tutti invitati! Celebreremo questo compleanno con la carica e l'entusiasmo del primo giorno, ma anche con un bagaglio di esperienza maturata e obiettivi raggiunti da un MoVimento che è cresciuto e che oggi ci fa guardare al futuro del nostro meraviglioso Paese.

L'Ora

Regionali in Campania, pronti i circoli pro Mastella

Sono pronti i primi cento circoli per le 'Primarie per il Buon Governo - Mastella Presidente'. Ad annunciarlo è Luigi Barone, tra i promotori dei club mastelliani e presidente dell'Asi di Benevento. Cominciano dunque a costituirsi circoli pro primarie e pro Mastella in vista delle elezioni regionali del prossimo anno in

Campania. L'attuale sindaco del capoluogo sannita, Clemente Mastella, è pronto a scendere in campo per il centrodestra. «Le costituzioni riguardano l'intero territorio regionale, sono stati già avviati circoli in tutte le province campane, ad iniziare da Napoli.

L'Ora



CENTRO ESTETICO
ABBRONZANTE
FORNITURA ESTETICA E PARRUCCHIERI

10 TRATTAMENTI GAMBE anteriori e posteriori
 + GLUTEI 50minuti ~~600€~~ **500€**

10 TRATTAMENTI ADDOME 30minuti ~~400€~~ **300€**

10 TRATTAMENTI ESTERNO COSCIA
 + GLUTEI 40minuti ~~500€~~ **400€**

8 TRATTAMENTI VISO 20minuti ~~280€~~ **200€**

10 TRATTAMENTI BRACCIA 30minuti ~~400€~~ **300€**

10 TRATTAMENTI GLUTEI 35minuti ~~350€~~ **300€**

ULTERIORE SCONTO PER CHI PRENOTA PIU' TRATTAMENTI
CHIAMACI PER UNA CONSULENZA GRATUITA **Centro Karite**

Via Massa, 35 Pollena Trocchia (Napoli) - Tel. 081 8971331

ESM BEAUTY PLUS
HITEK MILANO

RASSODANT
 RIDUCENT
 DRENANT
 RISTRUTTURANT
 RIMODELLANT



Sistema
 massaggio
 endodermico
 computerizzato



A San Giorgio a Cremano scosse e assestamenti politici in vista del voto

**Psi, Tarantino
candidato unico**

San Giorgio a Cremano - Scosse politiche e assestamenti. Gruppi e coalizioni pronte alla corsa contro la corazzata capitanata dal democat Giorgio Zinno o solo tatticismo alla "risiko" per spuntare un posto nella coalizione che si pensa vincente? Se a San Giorgio a Cremano i consiglieri comunali di opposizione Gaetano Arpaia, Giuseppe Farina e Fortuna Criscuolo sono sul piede di guerra su più fronti e attaccano il sindaco Giorgio Zinno e la sua amministrazione, Aquilino Di Marco, non è da meno nonostante intento a ricucire i pezzi della lista che l'ho ha visto contendente proprio di Zinno della poltrona a sindaco alle scorse elezioni. Mario Sesto, coordinatore cittadino di Forza Italia, o di quello che ne resta dopo l'abbandono di **Ciro Di Giacomo**, a tutti gli effetti nella maggioranza Zinno e di **Giampaolo Scognamiglio** (la compagna è l'assessora ai lavori pubblici **Eva Lambiase**), deve ricostruire un centro destra che deve fare i conti anche con **La Lega di Salvini**, non ancora forte in città, che comunque preme a livello centrale per una presenza sui territori. Sul versante del Governo cittadino, il sindaco Zinno cambia la giunta e nomina **Giuseppe Scala** da **Camposano** nuovo assessore alla porogrammazione economica tributi, fondi comunitari e formazione professionale. Voci bene accreditate e sempre più frequenti, infatti, vorrebbero un **Giorgio Zinno** in prima persona a trattare con pezzi da novanta della politica locale per rilanciare la squadra e preparar-



si per le prossime elezioni del 2020, quelle della riconferma. Voci di corridoio, vorrebbero fuori dalla squadra solo **Arpaia**, **Farina** e **Giovanni Marino** l'ex vice sindaco con delega alle politiche sociali, oggi assessore a **Torre del Greco**, arrivato agli stracci con **Zinno**. Dentro la nuova squadra che sosterrà **Zinno** anche il ritorno dell'ex Presidente del Consiglio Comunale **Ciro Russo** ed esponenti di **Campania Libera** il movimento di centro sinistra direttamente collegato al Governatore **Vincenzo De Luca**, i **Verdi**, i **Socialisti**, l'**Udc** e numerose liste civiche che sostengono la ricandidatura del giovane sindaco democat. La coalizione che sosterrà **Zinno** alla ricandidatura a sindaco della città di **Troisi**, sarà presentata o a fine mese o a inizio settembre.

L'Ora

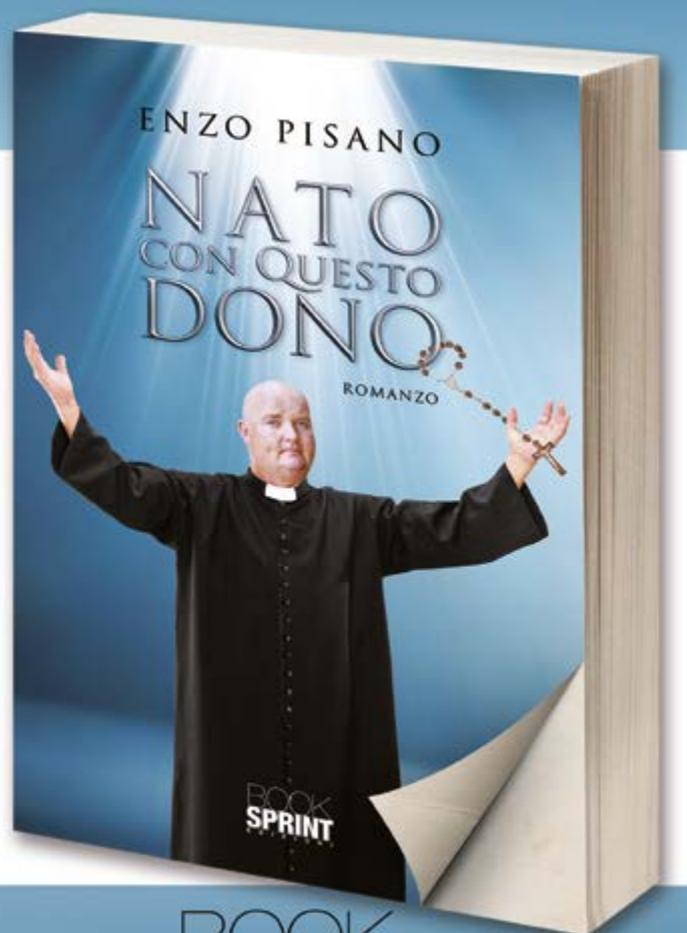


È stata consegnata alla commissione regionale congressuale del Psi della Campania, la mozione che candida alla Segreteria Regionale del Psi il napoletano **Michele Tarantino**. Vicesegretario uscente, risulta il candidato unitario del partito campano per il Congresso regionale convocato per sabato 13 luglio, dalle ore 10:30, a Napoli presso lo **Stelle Hotel** in **Corso Meridionale 60/62**. **Tarantino**, classe '73, è dirigente aziendale e più volte è stato consigliere circoscrizionale di Napoli. Eletto allo scorso congresso vice segretario regionale su proposta di **Marco Riccio**, da sabato 13 luglio assumerà la guida del partito in Campania.

L'Ora

ENZO PISANO IL NUOVO LIBRO

Tutti abbiamo un dono. Lo dice pure San Paolo che i carismi sono tanti e lo Spirito Santo li distribuisce come vuole. In Italia ci sono 32.000 preti, più uno un po' speciale: Padre Gerardo. Le sue doti di oracolo e di guaritore, la sua fondazione della Chiesa Cristiana Primitiva del Quadro Santo, i suoi riti e le sue preghiere, le sue vicissitudini sono qui raccontate per il grande pubblico. Padre Gerardo è un prete o è un mago? Un cristiano o uno gnostico? Un mistico o un cabalista? L'incarnazione del Verbo-Logos o un ciarlatano tra tanti? La madre risponde a tutti, come una novella Maria, "È natu cu chistu dono"... Andare nel Canalone è un'esperienza mistica. Lì c'è il Quadro Santo che ti segue con lo sguardo, le pareti tappezzate di ex-voto e c'è Padre Gerardo, il prete non-prete, che ti ascolta e ti benedice con l'acqua e con i suoi strani incensi che ti impregnano i vestiti. Lasciamo il giudizio finale dei fatti qui raccontati alla Fede di ognuno di voi.

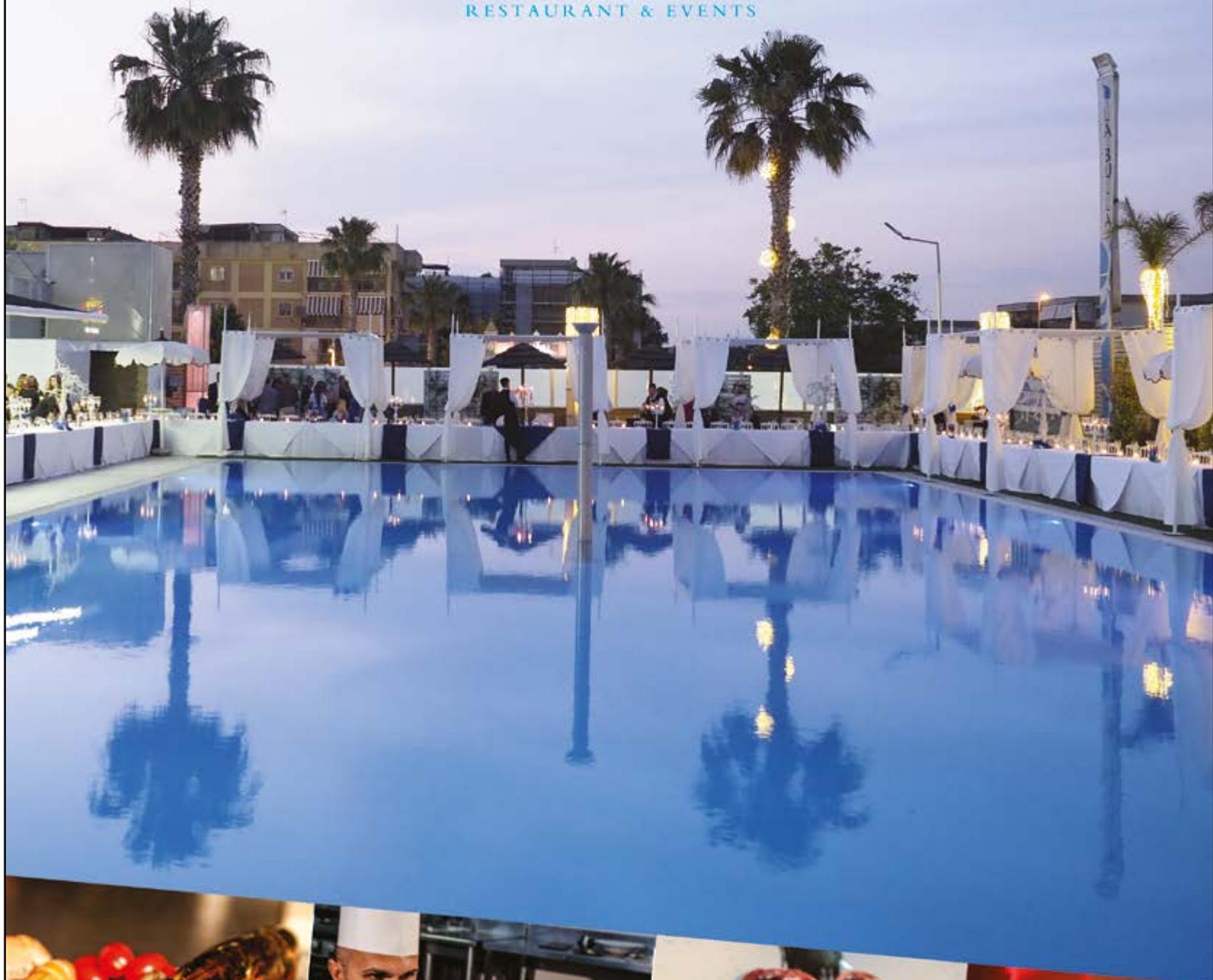


ACQUISTALO SU www.booksprintedizioni.it
oppure RICHIEDILO NELLE MIGLIORI LIBRERIE

**BOOK
SPRINT
EDIZIONI**



LA BULLA
RESTAURANT & EVENTS



Via Eduardo De Filippo | Volla (Na) | Tel: 081 774 00 51 | info@labulla.eu

www.labulla.eu    

Tempo pieno, in arrivo alle elementari a Pollena



Pollena Trocchia – Tempo pieno per le prime classi della scuola primaria del territorio. La notizia è accolta con soddisfazione dall'amministrazione comunale guidata dal sindaco Carlo Esposito, che tanto aveva auspicato questo provvedimento e in questo senso si è impegnata, vedendo così arrivare anche a Pollena Trocchia la modalità di organizzazione scolastica che prevede quaranta ore per gli alunni, che

non seguiranno dunque soltanto lezioni e attività nel consueto orario mattutino, ma anche pomeridiano. «Oggi la nostra società è molto diversa dal passato, in famiglia frequentemente lavorano entrambi i genitori e gli stessi ritmi e orari lavorativi sono aumentati. In queste situazioni poter contare su una scuola a tempo pieno rappresenta un vantaggio, perché i genitori possono fare affidamento anche per il pomeriggio sulla sicurezza che l'istituzione scolastica ha cura dei loro figli e prosegue nel percorso formativo» ha detto il sindaco di Pollena Trocchia Carlo Esposito. «Il nostro Istituto Comprensivo Gaetano Donizetti, ne sono sicura, saprà organizzarsi al meglio di fronte a questa novità e riuscirà ad offrire agli alunni del nostro territorio formazione all'altezza delle sfide che attendono loro in futuro» ha aggiunto l'assessore alla pubblica istruzione Carmen Filosa.

L'Ora

CHIUSO PER CAMORRA

Nuovo raid al ristorante porticese **Ciro a Mare**



Portici– L'associazione antiracket di Portici s'è riunita in via straordinaria esprimendo costernazione e sgomento per il terzo furto, in poche settimane, ai danni del ristorante **Ciro a Mare** antistante la spiaggia **Le Mortelle** chiuso dal 2009 dopo un raid incendiario e oggi in manutenzione straordinaria in attesa della riapertura. A distanza di dieci anni dall'episodio che spinse i proprietari ad apporre un lenzuolo bianco con su scritto «Chiuso per camorra»

a cui seguì una mobilitazione cittadina, i ladri hanno fatto incursione nella struttura portando via ciò che ancora vi resta. Già visitato lo scorso 31 maggio e poi il 18 giugno, il locale nella notte tra l'8 e il 9 luglio ha subito infatti un altro furto. Sconosciuti si sono introdotti all'interno e hanno portato via undici tavoli d'acciaio, quattro cappe di aspirazione, oggetti vari e un gommone parcheggiato fuori al locale. Amaro lo sfogo di uno dei proprietari del locale, Raffaele Rossi che dopo aver presentato denuncia al commissariato della Polizia di Stato parla di «ennesimo furto con scasso in una struttura già martoriata dalla camorra». Dalla struttura a giugno furono portati via utensili, cucine e macchinari per il caffè e solo qualche settimana prima, il 31 maggio, gommoni, banchi da cucina in acciaio, cucine e utensili vari e altri oggetti per un valore di circa 10mila euro.

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 bioetanolo
Camini e stufe



Accessori
Parati



Materiale
Edile

I nostri marchi

GRANITI
GIANDRE

MARAZZIO

PORCELANOSA

FAP
CERAMICHE
E SANITARI

MU
TEN
A

newform

GESSI

MARDEGAN
Logio

Listone Giordani

antoniolupi

TUBES

British
Fires

PALAZZETTI
E CEMENTI PER IL TAVOLO

GLOBO

14oraitaliana

ARDECO

Cerasa

agape

Wall & decò
Ceramiche e Mosaici

cielo
handmade in Italy

teuco

/sede

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

/tel

081 530 23 10

/email

info@leceramichevesuviane.it

POLEMICHE IN FABBRICA A Pomigliano d'Arco il direttore de La Tiberina: "Napoletani da bruciare"

Pomigliano d'Arco - "Napoli e i napoletani da bruciare", il cartello shock in azienda a Pomigliano d'Arco. Il direttore dello stabilimento si giustifica: "Volevo spronare gli operai a essere più ordinati". La protesta del sindacato: "Incapace, una provocazione dopo lo sciopero di un'ora per le condizioni di lavoro nella fabbrica". Il direttore di un'azienda dell'indotto di Pomigliano scrive "Napoletani da bruciare" e si giustifica dicendo che era un modo di "spronare" i dipendenti. E le frasi a sfondo razzista non sono comparse, come spesso purtroppo capita, su un social, ma sul display dedicato alle comunicazioni istituzionali in fabbrica. Secondo quanto riporta Il Mattino di Napoli, sul display informativo della Tiberina, una ditta che produce componenti per auto dell'indotto Fiat, è comparsa la scritta: "Bisogna bruciare tutto: Napoli, tutti i napoletani e i loro rifiuti anche perché i napoletani sono un rifiuto". Sotto, a onor del vero, c'era scritto "io non ci sto", in lettere maiuscole e "bisogna reagire". proprio di una provocazio-



ne per suscitare sdegno e reazione ha parlato al quotidiano napoletano il direttore messo all'indice, Dario Liccardo originario di Napoli ma residente a Latina, che ha ammesso di aver preso la frase dai social e di averla visualizzata sul display informativo per spronare i dipendenti a essere più ordinati, puliti ed efficienti. Una strategia motivazionale inaccettabile per i sindacati, che hanno chiesto il licenziamento del dirigente e hanno fermato la catena di montaggio per una notte. Il

tutto è successo dieci giorni fa, ma si è saputo in questi giorni, dopo che la foto con il display ha cominciato a circolare in rete. Secondo quanto riporta il quotidiano napoletano, il direttore ha

respinto le accuse di razzismo, sostenendo con forza che la sua iniziativa è stata causata da "vari episodi" di distrazione sul lavoro e degrado, con sale ricreative lasciate sporche. La Fiom però pretende scuse ben più sentite e denuncia che l'azione del direttore denota soltanto incapacità. La Tiberina è molto attiva sui social, con gruppi di lavoratori che pubblicizzano le attività e i successi della fabbrica. Tuttavia la discutibile iniziativa motivazionale del direttore ha fornito al sindacato l'occasione per ricordare che nella fabbrica non c'è l'aria condizionata e che la frase razzista è apparsa proprio dopo lo sciopero dei lavoratori di un'ora, per protestare contro la difficile situazione ambientale.

L'Ora

Anonimo / sms
Bisogna bruciare tutto: Napoli, tutti i napoletani e i loro rifiuti anche perché i napoletani sono un rifiuto del mondo.

ENOTECA
Fiordigusto

Stagionature degne di nota e sensazioni uniche.
Salumi, formaggi, vini, birre, gastronomia e carni scelte

Enoteca Fiordigusto Via Luigi Einaudi, 30 - Volla (Na) | Tel. 081 1924 7197

Il messaggio di don Salvatore Cipollaro ai fedeli di Massa

Pace a voi! Porta la Pace il Signore agli apostoli rinchiusi e desolati dopo gli eventi sconvolgenti della passione, smarriti credendo di aver perso il proprio pastore. E sono consapevole, fratelli e sorelle che un po' vi sentite così, smarriti, desolati, dispiaciuti per don Giuseppe che il nostro Arcivescovo, sostenuto dai suoi Vescovi ausiliari hanno eletto padre e pastore di un'altra comunità parrocchiale. Don Giuseppe in questi anni ha lavorato per il regno di Dio e lo ha fatto con pazienza, a tratti con sofferenza, ma soprattutto con lo zelo del buon Pastore. Per questo a lui va il mio ringraziamento per essersi speso per questa comunità e averla fatta crescere nella fede, nella preghiera e nella fraternità. Grazie don Giuseppe. Ringrazio il nostro Arcivescovo, Crescenzo Sepe, rappresentato da Sua Eccellenza Mons. Gennaro Acampa, per la fiducia concessami e per la gravosa ed esaltante missione affidatami. Così ringrazio la mia famiglia che mi supporta e sopporta sempre. Ringrazio per la vicinanza e la preghiera Don Federico Saporito, il padre decano e tutto il presbitero decanale, gli amici sacerdoti presenti e quelli impegnati che non hanno fatto mancare il loro sostegno e la loro preghiera. In particolare voglio dire grazie ai miei compagni di classe che sette anni fa hanno unito con me la loro vita a



Dio. Sapete bene cosa significhi la vostra presenza accanto a me questa sera. Lodo il Signore per le opere di grazie che sta compiendo anche attraverso le vostre mani, il vostro ministero. Grazie. Saluto e ringrazio don Enzo Cozzolino, nostro vicino di casa per l'accoglienza e la sua amicizia. A voi tutti comunità di Santa Maria

Assunta in Cielo, va il mio saluto e il mio abbraccio. Un saluto al Signor Sindaco, all'amministrazione comunale, al comando dei vigili urbani, alle forze dell'ordine, al gruppo comunale di Protezione civile. A tutti voi fratelli e sorelle che questa sera mi avete accolto nella vostra casa, va il mio grazie. Alla comunità di Massa di Somma voglio consegnare una prima parola: ACCOGLIENZA. L'accoglienza faciliterà l'ascolto, l'ascolto farà nascere la conoscenza e la conoscenza ci porterà ad amarci. Se non ci amiamo niente avrà senso. Arrivo tra voi come il 21° parroco di questa gloriosa comunità, e mi inserisco nel solco della vostra fede e devozione, senza fare proclami e senza promettere grandi cose, ma come amava dire Madre Teresa di Calcutta, fare piccole cose con grande amore. È il tempo dell'ascolto e della conoscenza. In questi giorni vi ho inviato una lettera, l'avete ricevuta? Ecco io sono il vostro allenatore spirituale. Prometto che mi prenderò cura di voi!

don Salvatore Cipollaro

DANNO ERARIALE A ERCOLANO Assolti Nino Daniele e cinque ex assessori



Ercolano – Non ci fu danno erariale dell'amministrazione comunale di Ercolano guidata dal sindaco Nino Daniele in merito all'ampliamento del contratto con la società Beghelli, incaricata di occuparsi del servizio integrato di illuminazione a risparmio energetico nel 2009. All'ex primo cittadino e attuale assessore a Napoli e a cinque suoi ex assessori (Antonello Cozzolino, Ciro Iengo, Ferdinando Pirone, Francesco Torello e Pasquale Vitiello) la Corte dei Conti aveva paventato la possibilità di restituire complessivamente 250mila euro. Il viceprocuratore generale Marco Catalano ha comunicato l'archiviazione della vertenza aperta a seguito delle indagini avviate dopo la denuncia di un dipendente comunale in relazione al contenzioso tra l'ente e la Beghelli, contenzioso conclusosi con il pagamento di mezzo milione di euro alla società dopo una transazione portata a termine dall'amministrazione Strazzullo (subentrata alla giunta Daniele).



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)

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

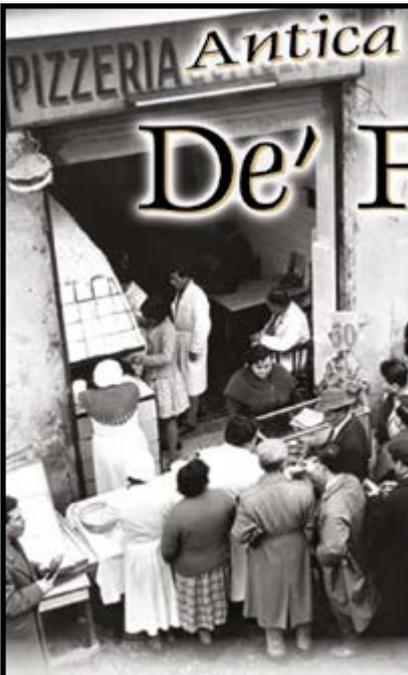
25.000 Copie gratuite
Distribuito in 12 Comuni + Napoli

**Publicizza la tua
attività commerciale**

L'ORA VESUVIANA
LA VOCE LIBERA SOTTO IL VULCANO

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

PIZZERIA Antica Pizzeria
De' Figliole
dal 1860




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

L'appello dei pendolari a Eav e la "cazziata" del ministro Toninelli a De Luca



TABACCHERIA DEL CORSO
★★★★★ di Carmela Provisiero

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

BANCA 5
LA BANCA A PORTATA DI MANO
Gruppo INTESA SANPAOLO

CONTO
CARTE
PRESTITI
SERVIZI
ASSISTENZA

CAMPIGLI

Corso T. Boccarusso - Massa di Somma (Napoli)

La Vignà

Azienda Agrituristica
Cucina Tipica




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

“Save the Circumvesuviana”, “Adotta un pendolare”, “Per grazia ricevuta”. Questi i testi dei cartelli che alcuni pendolari hanno esposto al terminal di Porta Nolana, nel corso di una protesta che si è tenuta in mattinata per chiedere un servizio più efficiente. Non altissima l'adesione: pochi i viaggiatori, supportati dai lavoratori e da alcune sigle sindacali autonome. Presente anche il consigliere regionale di Forza Italia Armando Cesaro, che ha ribadito la richiesta di dimissioni del presidente Eav, Umberto De Gregorio: «Abbiamo presentato una interrogazione e una proposta per istituire una commissione di inchiesta sull'Eav», ha detto Cesaro. Mentre i manifestanti proseguivano la loro protesta, il solito stillicidio di soppressioni e ritardi: già decine le corse cancellate “Lasciare alla Regione Campania la gestione dei treni e passare a Rfi la gestione della rete ferroviaria per «ammodernare i binari”. È questa l'idea promossa dal ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Danilo Toninelli per la Circumvesuviana, linea attualmente gestita da Eav, holding dei trasporti della Regione Campania. «L'Agenzia nazionale per la sicurezza ferroviaria – ha spiegato Toninelli a Radio Crc – controlla anche i treni regionali e ha detto a Eav, sulla base del Sistema di controllo marcia treno, che non c'erano livelli di sicurezza. L'Agenzia ha detto al presidente De Luca: non hai fatto gli investimenti, non sei stato capace di ammodernare

l'infrastruttura, quindi vai piano perché metti a rischio l'incolumità dei passeggeri». Toninelli ha ricordato che «bisogna guardare alla sicurezza e a cosa ricevono gli oltre 100mila cittadini campani che quotidianamente utilizzano quei treni regionali. La qualità è pessima, i numeri sono pessimi e la sicurezza non è ai livelli della rete ferroviaria italiana. Abbiamo visto che De Luca non è in grado di risolvere i problemi ma ha un ministro e un governo che gli può dare una mano, quindi lasciamo a loro la gestione dei treni, ma la rete passi a Rfi». «Come Stato – ha continuato Toninelli – mettiamo i soldi per mettere in sicurezza la rete e, se applicheremo i criteri, avremo treni più veloci e i disservizi verranno meno». Secondo il ministro «non si tratta di un commissariamento ma è più di un commissariamento, si tratta di gestire centralmente l'infrastruttura con efficienza e capacità maggiori di quelle dimostrate da chi governa la Regione, lasciando la parte che si muove sopra, i treni e la modalità di concessione, alla Regione. De Luca continua a straparlare, a fare il comico e a offendere, potrei evitare di aiutarlo ma io voglio aiutare i cittadini campani che subiscono scandalosi disservizi. Dice che io porto sfortuna? Andasse a chiedere ai suoi concittadini che ogni giorno devono scendere dai treni in mezzo alla campagna, chi porta sfortuna. La maggiore sfortuna capitata alla Campania è Vincenzo De Luca a presiederla».



PRIMO CONSIGLIO Il sindaco Abete ringrazia e rilancia la Giunta, Esposito solleva la "questione morale"

Sant'Anastasia – Al battesimo ci ha pensato il meteo con alcuni minuti di turbolenza, vento forte e gocce di pioggia, poco prima dell'inizio del primo consiglio comunale dell'amministrazione Abete, sindaco eletto al primo turno nelle scorse competizioni amministrative ed al secondo mandato. L'assise ha compiuto i primi passi eleggendo alla prima votazione, con 11 voti favorevoli, il Presidente del Consiglio nella persona di Palmarosa (Rossella) Beneduce ed il vicepresidente nella persona di Franco Casagrande. Il sindaco ha prestato giuramento, ha illustrato le linee programmatiche sottoposte al consiglio ed approvate dalla maggioranza col voto contrario della minoranza ed ha poi comunicato ai consiglieri la composizione della giunta, presenti in aula il vicesindaco e assessore Mariano Caserta, l'architetto Gelsomina Maiello, l'avvocato Claudia Ardolino, Alfonso Di Fraia e l'avvocato Bruno Beneduce. Il dibattito politico, aperto a seguito della lettura delle linee programmatiche della nuova compagine



amministrativa, ha sfiorato appena le soglie della turbolenza e dello scontro rientrando rapidamente nei limiti del confronto tra maggioranza e minoranza, ma ha anche toccato, da ambo le parti, punte elevate di buona politica e di spirito propositivo e costruttivo per il bene del paese. Buona la prima, dunque, sia per il neo-presidente del consiglio Palmarosa Beneduce, che ha assolto egregiamente il suo compito, sia per l'intero consiglio comunale, nei cui banchi siedono giovani donne e uomini affacciatisi per la prima volta alla politica insieme

a colleghi con più esperienza amministrativa. "Si è tenuto il primo consiglio comunale ed abbiamo nominato Presidente del Consiglio Rossella Beneduce, alla quale va il mio augurio ed in bocca al lupo come anche al vicepresidente Franco Casagrande. C'è stato un intervento da parte dell'opposizione, di carattere propagandistico, ed ho ricordato loro che la campagna elettorale è finita il 27 maggio scorso; è finita con gli anastasiani che hanno scelto la maggioranza e l'opposizione. Da parte della maggioranza –

te – c'è disponibilità ed apertura all'opposizione per una collaborazione, ovviamente distinguendo i ruoli, e se sarà costruttiva le porte dell'amministrazione sono spalancate; se vogliono fare una opposizione soltanto per propagandare o per mettere in cattiva luce quello che l'amministrazione riesce a fare per il paese non credo che facciano un buon servizio ai cittadini. Il paese cresce quando siamo responsabili e lavoriamo insieme per raggiungere gli obiettivi, per cui ribadisco che, distinguendo i ruoli, si può essere collaborativi e costruttivi anche stando all'opposizione". Polemico politicamente l'intervento dell'ex sindaco Carmine Esposito: "Non ha vinto la vecchia maggioranza Abete ma una scelta politica di aggregare tutto pur di vincere le elezioni. E' legittimo dire che questa maggioranza sia disomogenea. Questo governo è l'espressione più alta del detto che la politica sia l'arte dell'impossibile. Abete non ha vinto con idee e proposte ma con soli numeri" e vane promesse.

L'Ora



CORSI DI

INGLESE

SPAGNOLO

FRANCESE

TEDESCO

RUSSO

CINESE

SERBO

ITALIANO
PER GLI STRANIERI

Per info :

347 32 22 253

Via Famiglietti 12,
Volla (Na)

Offerta-lezioni individuali

di livello base di inglese a soli 15€ all'ora, l'iscrizione e il materiale didattico è gratis, con insegnante madrelingua)

Baby-parking bilingue

per i bambini da 1 ai 3 anni ogni Lunedì e Giovedì dalle 9:00 alle 13:00 a soli 6€ a bimbo, il Sabato per i bambini dai 2 ai 6 anni dalle 9:00 alle 13:00 a soli 6€ a bimbo

Campo Estivo 2019 (Summer Camp)

per i bambini dai 2 ai 12 anni inizia il 10/06 fino al 31/07 (animazione, gonfiabile, teatrino, lavoretti, lezioni di inglese con madrelingua).

9:00 - 13:00 - 6€ a bimbo

9:00 - 16:00 11€ a bimbo

10% di sconto due fratelli



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



MASSIMO TROISI

PREMIO

19^a edizione

SAN GIORGIO A CREMANO
20/27 LUGLIO 2019

DIREZIONE ARTISTICA

GINO RIVIECCIO

inizio spettacoli ore 21:00
ingresso libero fino ad esaurimento posti

in collaborazione con



SABATO 20 LUGLIO
VILLA TUFARELLI

"Aspettando il Premio"

IL... MASSIMO DELLA SCRITTURA

Talk show con gli scrittori che hanno raccontato Troisi

Moderatore Pietro Treccagnoli

Ospite: IL CINQUETTO del Teatro San Carlo di Napoli

DOMENICA 21 LUGLIO
VILLA VANNUCCHI

FINALE CONCORSO

Migliore: Corto Comico - Scrittura Comica

Testo Teatrale - Sceneggiatura Cinematografica

Scrittura Seriale di Fiction Televisive

Conduce Francesco Mastandrea

Ospite: DARIO VERGASSOLA

LUNEDI 22 LUGLIO
PARCO TROISI
VIA ALIGHIERO NOSCHESE

Serata comico musicale

CHE ORA È?

con Fiorenza Calogero - Lello Capano - Mario Maglione

Giovanni Marino - Pietro Quirino - Pasquale Palma

Sex and the Sud - Svincolati - Nando Varriale

Ospite: ANDREA SANNINO

MARTEDI 23 LUGLIO
VILLA VANNUCCHI

Serata con mille voci

...SENZA DIMENTICARE ALIGHIERO

con Ciro Capone - Vincenzo De Lucia - Mimmo Foresta

Conducono Enzo Calabrese e Titta Masi

Ospiti: EMANUELA AURELI - LINO D'ANGIÒ

MERCOLEDI 24 LUGLIO
VILLA VANNUCCHI

Teatro in Villa

EDUARDO TARTAGLIA e VERONICA MAZZA

in QUANTO SPAZIO TRA DI NOI

(prima nazionale) una commedia scritta e diretta da Eduardo Tartaglia

GIOVEDI 25 LUGLIO
VILLA VANNUCCHI

SEMIFINALE CONCORSO...

Migliore Attore Comico

Conducono Flavio Sly e Benedetta Piscitelli

Ospiti: VITTORIO MARSIGLIA - LAURA DI MAURO

VENERDI 26 LUGLIO
VIA MANZONI - P.CO MORGESE
INGRESSO CUPA SAN MICHELE

SERENA AUTIERI

IN CONCERTO

SABATO 27 LUGLIO
VIA MANZONI - P.CO MORGESE
INGRESSO CUPA SAN MICHELE

SERATA DI GALA. FINALE DEL CONCORSO...

Migliore Attore Comico

Conducono Titta Masi e Benedetta Piscitelli

ensemble diretto da Antonello Cascone

Ospiti: DARIO BALLANTINI - FRANCESCA MARINI

GIORGIO PANARIELLO - MICHELE ZARRILLO



ABBATTIAMO LE BARRIERE NoLimits, grande successo per la seconda edizione



Ottaviano - Grande successo per la seconda edizione di #NO-LIMITS, la sfilata di solidarietà, sensibilizzazione e inclusione sociale che domenica sera è stata ospitata presso il Palazzo Mediceo di Ottaviano. Oltre seicento persone hanno scelto di trascorrere alcune ore della piacevole serata estiva a guardar sfilare ragazze, ragazzi e bambini in carrozzina e normodotati, e a godersi le esibizioni musicali e comiche dei numerosi

ospiti che sono intervenuti nel corso dell'evento, contribuendo così a finanziare la ricerca sulle malattie genetiche: parte del ricavato dei biglietti venduti per la manifestazione andrà infatti a Telethon e Aica 3 nonché a sostegno di Miss Wheelchair. I giochi di luce, le bolle di sapone, il selfiebox, gli allestimenti, i personaggi del mondo delle favole, la passerella e le musiche: tutto è stato curato nei minimi dettagli e ha contribuito a ren-

dere spettacolare un evento già nobile per il suo fine, quello di contribuire ad abbattere le barriere, non solo fisiche, ma anche mentali, che vogliono i diversamente abili diversi dai cosiddetti normodotati. A insegnare a tutti che non è così, le splendide ore trascorse domenica sera, all'insegna della gioia, della speranza e dell'inclusione grazie all'iniziativa promossa dalle sorelle Francesca e Ornella Auriemma e dal gruppo di volontari che si riunisce intorno a loro. «È stata una serata eccezionale, siamo estremamente soddisfatte di come è andata. Ringraziamo l'amministrazione comunale per il supporto e il sindaco Luca Capasso che ha ricoperto anche il ruolo di modello accompagnatore, i collaboratori, gli sponsor, il nostro gruppo organizzativo che ormai è diventato una famiglia, tutte le persone che si sono prodigate per noi e ovviamente chi con la propria presenza ha contribuito alla riuscita dell'evento» hanno detto a una voce Francesca e Ornella Auriemma.

L'Ora

Scavi e Pietrarsa biglietto unico

Grazie a una convenzione firmata da Fondazione FS Italiane-Museo di Pietrarsa, Parco archeologico di Ercolano, Museo delle Scienze Agrarie di Portici sarà possibile visitare i tre siti, facilmente raggiungibili con i treni della linea ferroviaria costiera Napoli - Salerno, a condizioni particolarmente vantaggiose. L'accordo segue di poche settimane quello sottoscritto con il Museo Archeologico Nazionale di Napoli e offre analoghe opportunità di ingresso. Con l'acquisto di un solo biglietto integrato, al prezzo variabile dai 6 ai 15 euro e con validità di due giorni dal momento del primo utilizzo, sarà possibile entrare e visitare liberamente il Museo Ferroviario di Pietrarsa, il Centro Musa della Reggia di Portici e gli Scavi di Ercolano. "Si tratta di un'ulteriore iniziativa nel segno della tessitura di una offerta culturale territoriale integrata, in cui le istituzioni collaborano per offrire ai visitatori sempre nuove opportunità di accrescimento culturale e svago" dice Francesco Sirano, direttore del Parco archeologico di Ercolano.

Antonio Mengacci





SOA n° 8951/5801
CATG. OS6 III° - OGI 1°
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 - evotecsrl6@gmail.com**

P

Pelletteria GIUMAR

**BORSE
PORTAFOGLI
ABBIGLIAMENTO
OMBRELLI
VALIGERIA
ACCESSORI**

ESCLUSIVISTA DI ZONA :
















**SVUOTIAMO
TUTTO PER
RINNOVARCI**

fino al **50%**

Abbigliamento | Borse | Scarpe

...inoltre Vi aspettiamo con tante novità...

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

A Somma Vesuviana, due anni targati Di Sarno

“Era una città ferma, oggi Somma corre”

Somma Vesuviana - Al giro di boa. Il sindaco della città ell'enogastronomia e del baccalà, delle vecchie fabbriche e del patriminio storico delle tammorre e del Casamale, Salvatore Di Sarno è al secondo anno di mandato. Tra progetti in essere e molte idee per il rilancio, tra le accuse dell'opposizione e le cose belle e quelle brutte di una grossa città, Di Sarno è tranquillo. **Sindaco, come ha trovato la città?** “Ferma. Da diversi anni Somma Vesuviana era ferma in rada nonostante da sempre una città importante. Non mi interessa scaricare le colpe sui governi passati, ma appena insediati ci siamo tuffati col cuore e competenza nelle problematiche di una città capitale di un sacco di cose, ma abbandonata. E' stato un continuo di tavoli e trattative. Da una parte sanavi i contenziosi, dall'altra combattevi con una macchina comunale scarsa e priva di progettualità. Oggi Somma Vesuviana non ha risolto tutti i suoi problemi, ma quanto meno è eccellenza in diverse azioni di governance. Protezione Civile in testa siamo un punto di riferimento territoriale, grazie alla maggioranza, alla giunta, ai dipendenti

comunali e a tutte le persone che hanno avuto fiducia in un progetto. Perché noi seguiamo quello per cui ci siamo impegnati nelle case dei cittadini di Somma Vesuviana. Le nostre linee sono sempre le stesse: vogliamo una città vivibile e socialmente coesa. Vogliamo una città bella e Somma Vesuviana ha i numeri per esserlo”. **A valle le vecchie fabbriche, a monte la cultura. Quale dimensione per Somma Vesuviana?** “Stiamo disegnando una città dal punto di vista delle regole: lavoriamo a un Puc che contempla una zona industriale (i Pip, piani di insediamento produttivo) e una zona di attrazione turistico ricettiva. L'attuale Piano regolatore è fermo al 1979. Somma Vesuviana diventerà la città dell'agricoltura 4.0 con visioni volte al turismo e all'enogastronomia di qualità. Siamo l'eccellenza del baccalà, abbiamo il secondo stabilimento italiano del provolone Auricchio, una serie di ristoratori che lavorano benissimo, gallerie d'arte, il Casamale e il Castello d'Alagno. **Pausa. Il Castello d'Alagno, quello delle polemiche per il possibile affido alla Pegaso?** No il Castello d'Alagno di proprietà del Comune e quindi dei



cittadini di Somma Vesuviana che il mio Governo ha deciso di aprire a partnership con privati per la gestione. A differenza del passato, nel Castello non si faranno le festiciole ma si manterrà sempre alto il suo valore. Per quanto riguarda la Pegaso che a Somma Vesuviana ha una sede altrettanto prestigiosa, il bando è rivolto a tutti. Onestamente preferirei le eccellenze e penso abbiamo i numeri per attrarne gli interessi. Baccalà, pomodorino del piennolo, la catalanesca e l'albicocca del Vesuvio: punteremo tutto sulla rete delle produzioni

delle eccellenze locali e sulla valorizzazione della cultura, da quella archeologica a quella musicale, dalle tradizioni alle sperimentazioni. Ho ereditato una città in emergenza, la stiamo trasformando in una città a misura d'uomo ed è sotto l'occhio di tutti. Nascono nuove attività commerciali, molte delle quali legate alla territorialità e alla cultura, finalmente ci sono strade decenti e non più confini tra centro e periferia. Anche il Casamale è diventato un pezzo della città, quello più internazionale che stiamo rendendo sempre più sicuro e più bello. Faremo, senza chiacchiere, la villa comunale, una nuova scuola e miglioreremo tutte le strade”. Lei e gli stranieri in giunta come la accusano dall'opposizione? “Penso di avere una squadra di Governo e non mi riferisco solo alla Giunta ma a tutta la maggioranza tra le migliori dei territori, per onestà, passione e risultati raggiunti. Gli assessori Grana, Pirozzi e Castiello non sono di Somma? Bene hanno lavorato perché sulla nostra città arrivassero milioni di euro per migliorarla.”

L'Ora



Termovalorizzatore: 35 giorni chiuso è emergenza rifiuti nel vesuviano

«La Città Metropolitana di Napoli rende noto che è in corso in questi giorni un'interlocuzione tecnica con la Regione Campania sulla problematica relativa alla manutenzione straordinaria programmata del Termovalorizzatore di Acerra. Al momento non si è ancora giunti alla definizione di

alcun sito di stoccaggio da utilizzare per i 35 giorni di chiusura del termovalorizzatore di Acerra». Così una nota ufficiale della Città metropolitana di Napoli. Tradotto: nei prossimi giorni le strade del vesuviano e dell'hinterland napoletano saranno invase dai rifiuti.



Tolleranza zero contro la Movida violenta e molesta

Sant'Anastasia - Movida violenta e indisciplinata, addio. Musica ad alto volume nei locali e nei luoghi pubblici al di fuori degli orari consentiti e dopo la mezzanotte? Tolleranza zero da parte dell'Ente, in quanto il sindaco Lello Abete conferma l'ordinanza emessa in merito a



il fenomeno della "movida" ed evitare al massimo le sue degenerazioni, a tutela del benessere generale della popolazione. Sarà la P.M. ad applicare l'ordinanza ed a tenere sotto controllo l'intero fenomeno, tra cui anche quello dei parcheggiatori abusivi e lo sfruttamento dei minori come parcheggiatori.

In un terreno del Consorzio di Bonifica, il "maneggio" abusivo



Volla - I carabinieri del nucleo investigativo di polizia ambientale, agroalimentare e forestale (Nipaaf) e della stazione carabinieri forestale di Napoli hanno ispezionato un'area di circa 3mila metri quadrati di proprietà del consorzio di bonifica di Napoli e Volla ma nella disponibilità di una società napoletana gestita da un 25enne di S. Giovanni a Teduccio.

Nel sito controllato hanno individuato costruzioni abusive e hanno quindi proceduto a sequestrare 8 box che ospitavano

13 cavalli, una struttura destinata alla pulizia degli animali e al deposito di attrezzi e una seconda struttura adibita ad uffici realizzata in cemento armato e contornata da un muretto.

I carabinieri hanno, inoltre, denunciato il gestore dell'area per smaltimento illecito di rifiuti speciali non pericolosi come letame e liquami animali. Il valore complessivo degli oggetti posti sotto sequestro è stimato in circa 100mila euro.

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

Oronero a Pietrarsa per rilanciare il pomodorino del piennolo del Vesuvio

Il pomodorino del piennolo dop, specialità della terra vulcanica del Vesuvio, sarà il re della tavola nella seconda edizione di Eruzioni del Gusto in programma dal 12 al 14 ottobre 2019 al Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa a Napoli, promossa da ORONERO – Dalle scritte del fuoco, associazione che favorisce lo scambio culturale tra i popoli per lo sviluppo economico pacifico, ponendo centralità a quelli che vivono nelle aree vulcaniche del pianeta. Celebrato per le proprietà salubri (è ricco di vitamina C e antiossidanti), nella tre giorni di Pietrarsa sarà impiegato nelle degustazioni, su pasta e pizza, a tavola tra le tipicità dell'orto vesuviano insieme a melanzane, basilico o come condimento su piatti di pesce del Mar Mediterraneo. A corredo delle degustazioni, accompagnate da assaggi di vini delle terre vulcaniche, vi sarà anche un focus ad hoc sulle tecniche di lavorazione. Le bacche rosse, raccolte a grappolo intorno ad una corda grazie al lavoro di mani sapienti, ne conferiscono il nome di piennolo (pendolo), un vero e proprio grappolo che può essere appeso a balconi, cantine, luoghi freschi che ne consentono la conservazione inalterata del sapore anche nella stagione invernale. Musiche di carattere etnico e contadino dedicate alla fertilità della terra, scandiranno la tre giorni



di Pietrarsa e non mancherà un focus: 'Il racconto del tamburo' a cura di Eugenia Tamburri, esperta di musica etnica, che prevede un itinerario coreutico – musicale accompagnato da tammurriate e strumenti della tradizione vesuviana. Gli incontri proseguiranno con un confronto tra buyer provenienti dall'estero che avranno l'opportunità di sperimentare sul campo le virtù del pomodorino e di saggiarne le qualità. Cristina Leardi, presidente del Consorzio di tutela del pomodorino del piennolo del Vesuvio dop dice: "Partecipare per il secondo anno consecutivo a Eruzioni del Gusto, promossa da Oronero, è per noi un motivo di vanto e di condivisione dei valori in campo e al contempo un'occasione per promuovere il territorio e rilanciare con forza le virtù di un prodotto famoso anche all'estero". Non solo piennolo. Ad annunciare la propria partecipazione anche il Consorzio di tutela del Provolone

del Monaco dop rappresentato dal direttore scientifico Vincenzo Peretti. Eruzioni del Gusto è un evento importante per promuovere e difendere biodiversità e territorio" e poi l'Associazione per la valorizzazione della Colatura di Alici di Cetara dop rappresentata da Lucia Di Mauro Conferma la propria partecipazione anche il Consorzio di Tutela Limone Costa d'Amalfi igp il cui presidente Angelo Amato afferma: "Un agrume che connota la Campania nel mondo oggi va rilanciato anche attraverso degustazioni nelle iniziative enogastronomiche di alto livello come questa". "Da Pietrarsa parte il rilancio del turismo enogastronomico anche attraverso degustazioni di vini che a partire dalle terre vulcaniche del Vesuvio, Etna, Campi Flegrei, Ischia, attraversando il Sannio, l'Irpinia e il Vulture raggiungerà l'Italia intera. "Sarà un'edizione all'insegna della sostenibilità – afferma Carmine Maione, presi-

dente di Oronero – tratteremo temi che riguardano i territori, la biodiversità, il mare, l'urbanistica ma anche la sostenibilità sociale e la cultura dell'ospitalità". A prendere la scena sarà il cibo declinato attraverso le specialità delle cucine delle terre vulcaniche. Per questa seconda edizione Italia Power, gruppo per la fornitura di gas ed elettricità, specializzata nell'efficientamento energetico, allestirà nel sito museale un container restaurant comodo ed eco friendly, munito di autonoma energia elettrica, che vedrà studenti e cuochi affermati nel panorama nazionale cimentarsi in show coking con i prodotti delle terre vulcaniche. Dal 12 al 14 ottobre saranno presenti, tra gli altri, la Regione Campania insieme ad altre Regioni italiane, la Camera di Commercio di Napoli, il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, il Laboratorio di Urbanistica e Pianificazione Territoriale sempre della Federico II, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, la Fondazione Dohrn, l'Ente Parco Nazionale del Vesuvio, Slow Food Vesuvio e i presidi della Campania, Certiquality, numerosi Enti di ricerca e Ordini professionali tra i quali quello dei Tecnologi alimentari di Lazio e Campania, i Consorzi di tutela dop, l' AIS Campania e naturalmente aziende del settore.

L'Or



ISEE
Indicatore della Situazione Economica Equivalente

INPS

CSR Centro Servizi REA
Rag. Felice Rea
CONSULENZA PENSIONISTICA
CENTRO SERVIZI ASSICURATIVI

CAF
CENTRO SERVIZI PROFESSIONALI

IN CONVENZIONE E GRATUITAMENTE ALLE FORZE ARMATE ITALIANE

Invaldità civile - Invaldità sul lavoro - Infortuni sul lavoro -
Indennità di accompagnamento -
Cecità - Sordità - Indennità di Frequenza scolastica -
Handicap (L.104/92) - Prestazioni Previdenziali I.N.P.S. ed I.N.A.I.L. - disbrigo Pratiche presso Enti Pubblici vari -
Comune - Regione - Prefettura - Camera di Commercio -
Tribunale - Agenzia delle Entrate -
Pratiche in catasto e conservatoria registri immobiliari -
Pratiche notarili - Avvocato - Medico Legale -
In sede CONSULENZA A DOMICILIO GRATUITA
(REGIONE CAMPANIA)

SEDI:
Somma Vesuviana (NA) -
Via Nola n.9 (S.S. 268 Uscita Somma Vesuviana / Saviano)
Riceve il Lunedì - Mercoledì e Venerdì dalle 15:00 alle 20:00

Sede di Monteforte Irpino (AV) -
Via Padule snc (A. 16 Uscita Avellino Ovest)
Riceve il Giovedì dalle 15:00 alle 18:00

Tel/Fax 081 8931269 Cell. 346 2442230
www.centroservizirea.it / email: centroservizi.rea@libero.it



EDILGAVIS
LA TUA CASA È IN BUONE MANI

**EDILIZIA - FERRAMENTA
MATERIALE ELETTRICO
IDRAULICA - COLORI
ARREDO BAGNO
ILLUMINAZIONE
PAVIMENTI**

LINEA BRICOLAGE
Accessori da bagno a ventosa
Niente fori sulle piastrelle!

SHOP ONLINE
www.edilgavis.it



Via Farina, 51 - San Giorgio a Cremano (Na) | Tel. 081 34 46 449

La Bulla, regno incantato per eventi unici e cucina doc



Volla - Non solo una moderna location, ideata e progettata in perfetto stile minimalista per festeggiare gli eventi da rendere indimenticabili. Non solo una attrezzatissima piscina con solarium, non solo un ristoulounge bar di qualità invidiabile. La creatura di Salvatore Guadagni a Volla, vicino al parco giochi Liberty è un mix che coniuga il top della ristorazione, del wedding e del banqueting in generale. Ogni particolare è curato, dalla scelta della mise en place a quella delle pietanze, tutte rigorosamente selezionate. I migliori fornitori della



Campania, la creatività del nostro chef e la cordialità del nostro personale, sono la garanzia di un evento davvero indimenticabile. Ogni week end splendide feste in piscina in stile americano, in vista dell'organizzazione del pranzo di ferragosto a base di insalata di mare, imbevibile di cozze, alici fritte, paccheri frutti di mare, frittura del golfo gamberi e calamari, insalata, tagliata di frutta fresca e vini delle migliori eccellenze territoriali. Per prenotazioni 081 774 0051

L'Or

Universiadi: undici medagliati campani



L'elenco è lungo quanto una squadra di calcio. Sono 11 i medagliati campani all'Universiade. Una collezione di trionfi, dalla scherma alla pallanuoto maschile e femminile, senza dimenticare il tiro a segno, tra applausi e standing ovation del pubblico nei vari impianti della competizione. A partire dalla pallanuoto, con la Piscina Scandone che è stata la culla della grandezza di Napoli 2019. Senza dimenticare l'enorme entusiasmo mostrato dal pubblico della piscina comunale di Casoria. Tra gli uomini che hanno centrato l'oro nell'ultima gara dell'Universiade ci sono Mario Del Basso, Eduardo Campopiano, il figlio d'arte

Massimo Di Martire e il capitano Umberto Esposito. Per il Setterosa che ha conquistato invece l'argento sempre alla Scandone, la colonia campana comprende Carolina Iannou, Loredana Sparano e Sara Centanni. Dalla pistola mista 10 metri, nel tiro a segno, è arrivato un bronzo tutto campano con il napoletano Dario De Martino e con la sannita Maria Varricchio. Mentre per la partenopea Rebecca Gargano c'è stato l'oro nella sciabola a squadre femminile. Due gradini più in basso invece per Valerio Cuomo, altro illustre figlio d'arte, che ha ottenuto il bronzo nella prova a squadre di sciabola maschile.

L'Or

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

LIDO ARTURO

Disco Beach Club



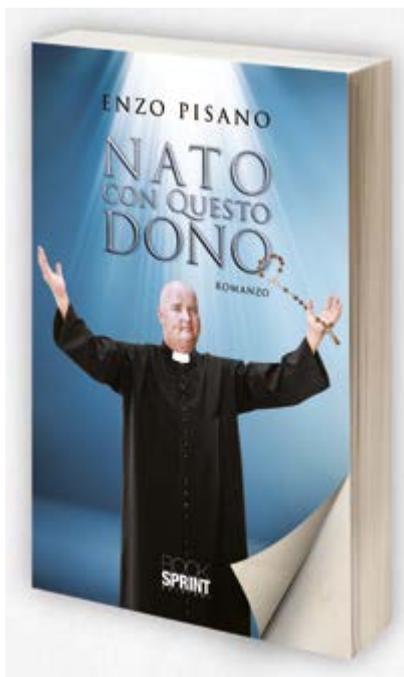
Porto del Granatello - Portici (Napoli)

info: 328 562 2376

Lido Arturo

Un romanzo, il dono e i misteri di don Gerardo

Pollena Trocchia - Il primo romanzo (ha scritto diversi saggi e libri di poesia) del commercialista e consulente fiscale Enzo Pisano è un viaggio tra scuro e profano lungo la fede e le sue tante declinazioni che spesso sfociano in rituali e credenze che possono produrre fenomeni settari, spesso avvertiti dalla Chiesa. Nato con questo dono è assieme un romanzo e un reportage vecchia maniera per sviscerare doni, poteri e credenze intorno alla figura mistica e assieme misteriosa di don Gerardo, a metà strada tra un santone e un prete che opera nella sua chiesa, dicono anche i miracoli. Pisano entra nella chiesa, nelle pratiche e nei rituali di don Gerardo riuscendo perfino a percorrere mente e aspettative dei suoi "fedeli". "Ci sono storie che non si possono non scrivere" scrive il giornalista Carmine De Cicco nella prefazione e Pisano col piglio del reporter di provincia a cui non sfugge nulla entra nella chiesa del quadro santo, ne racconta i rituali e le credenze, le tradizioni e la magia. Nomi, luo-



ghi e persone scrive l'autore sono inventati. La storia, no. Quella è verissima. Poco più di cento pagine in un bel formato tascabile che si leggono tutte d'un fiato e dopo averlo fatto ti vien voglia di metterti alla ricerca di quei luoghi e quelle persone "inventate".

L'Ora

I Collage del maestro Rea in arrivo a Sant'Anastasia



Dopo l'enorme successo dell'esposizione nelle sale di attesa dei vari reparti e nei servizi dell'ospedale del Mare delle 54 litografie del Maestro Domenico Rea, affermato e quotato pittore, che vanta una lunga carriera artistica ed una vita dedicata all'arte e alla pittura, con le sue tappe e le sue evoluzioni, la prossima esposizione dell'artista vesuviano, conosciuto anche a livello internazionale, sarà un "Collage" delle sue opere esposte



a Madonna dell'Arco. Rea che ha avuto varie evoluzioni nel percorso artistico, dal paesaggio al simbolismo (quadri di denuncia storica), ai frammenti (caos e frammentazione dell'uomo) al divisionismo, ed ultimamente ai collage. L'arte viva ed espressiva del maestro Rea riesce con abilità a comunicare i sentimenti celati nel suo animo, dando in tal modo non solo un contenuto ma uno spessore profondo ai dipinti

L'Ora

IL BRIGANTE DEI SAPORI
cucina napoletana

La nostra grande innovazione è mantenere la tradizione

Ristorante e Pizzeria



@ilbrigantedeisapori



Via Monteoliveto, 48 - Volla (Na) | info e prenotazioni: 081 774 00 83
Parcheggio custodito

TAVOLI
ALL'APERTO

ROSE&CROWN
PUB & GRILL

E...STATE CON NOI

APERTI TUTTO AGOSTO PER STARE IN VOSTRA COMPAGNIA



f y i

Via Libertà, 82 - S. Sebastiano al Ves. (NA)
081 7711511 - 393 6626345


cimagas srl

Consegna a domicilio

Rifornimento serbatoi G.P.L.

10Kg 12,00€	15Kg 18,00€	25Kg 29,00€
----------------	----------------	----------------

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

La Taverna

dei Sapori

RISTORANTE - PIZZERIA



seguici su f i

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

GIROGUSTANDO...

A Volla da Fiordigusto tra innovazione e tradizione



Volla – Metti una sera a cena, o a pranzo con i collaboratori storici o nuovi partner in affari, l'Enoteca Fiordigusto è il posto giusto, non solo per degustare ottimi e selezionatissimi vini, provenienti dalle migliori terre d'uva, ma anche per mangiare i piatti della tradizione sapientemente rivisitati secondo i nuovi e gustosissimi format. Dentro il locale di via Luigi Einaudi 28 a Volla è tutto un tripudio di sapori. Al centro della Città Annonaria, l'enoteca rappresenta una tappa fissa per gli amanti della buona tavola e dell'ottimo vino. Taglieri di salumi ricercati e squisiti, formaggi in carta che fanno invidia ai ristoranti d'oltralpe, primi piatti e secondi che guardano alla tradizione ma perennemente strizzano l'occhio alle nuove mode anche internazionali che in piatti unici racchiudono le essenze vere e sincere di un territorio. Carni pregiate e quando il mare lo consente, anche pesce squisito sapientemente cucinato dall'ottimo chef della casa. Dentro l'enoteca è possibile degustare ottimi dolci fatti al momento dalla maestria degli chef. Flan al cioccolato o alla marmellata, bombe di ricotta finissima e agrumi, creme e millefoglie da far invidia

alle rinomatissime pasticcerie napoletane prima e francesi poi. Quest'enoteca è davvero una scoperta. Salumi dei migliori marchi si abbinano alle provole e ai fiordilatte di Agerola e alle mozzarelle di bufale dop che nel periodo estivo cedono il posto anche a una proposta di mare che non guasta affatto. Ottima l'insalata di polpo dello scoglio condita con oli evo ai vari gusti. A metà strada da un sacco di cose senza mai perdere la sua vera identità, gestita a livello familiare rappresenta un'eccellenza del territorio: un monumento al buon gusto, al Fiordigusto appunto. Da assaggiare almeno una volta le fettuccine coi pomodorini rossi e



gialli del piennolo, le interpretazione del ragù e della genovese e tutti i dolci che propongono dalla casa. Prezzi giusti, qualche volta fin troppo visto il mercato e tanta cortesia. Un ambiente davvero sfizioso e consono al format rendono quest'enoteca un posto che non c'era e oggi c'è. L'emozione più bella, oltre al conto che non è mai salato, la provi quando ti accorgi che (quasi) tutto quello che mangi puoi anche comprarlo e cucinarlo a casa. Ottima la selezione di conserve e pesce in vetro: tonni e alici di menaica in primis.

L'Or



DEDICATA A CRISTOFARO Grande successo per l'atletica aspettando il Memorial



Volla – L'Atletica sotto le stelle per ricordare Cristofaro Veneruso, giovane atleta vesuviano di grandi promesse che perse la vita in un tragico incidente in motocicletta. Con la Coppa Cristofaro, gli atleti, la famiglia e gli amici rendono vivo il ricordo e l'importanza dello sport per i territori e per le giovani generazioni. Oltre venti team provenienti da tutta la Regione si sono dati battaglia alla luce dello sport e del sano agonismo nella manifestazione, giunta all'undicesima edizione, anche quest'anno brillantemente organizzata

dalla Silma Atletica Cristofaro del presidente Peppe Sacco. La sezione femminile se l'è aggiudicata l'Atletica Scafati di Annamaria Vanacore, l'Atletica Marcianise si è aggiudicata la sezione giovani e la Aeg avendo vinto per 5 anni consecutivi le rassegne si è aggiudicata la coppa. Dopo la premiazione, le eccellenze delle braccia nostrane, magistralmente condotte dal fratello di Cristofaro Pino, ottimo macellaio e grande podista, hanno allietato le circa mille persone intervenute all'iniziativa.

Massa Vesuvio, Romano è il nuovo Presidente



Massa di Somma – Finisce la mia storia alla guida del Massa Vesuvio, causa lavoro che ormai mi porta troppo spesso lontano da casa, ma soprattutto trasparenza per quello che potrebbe rappresentare un conflitto di interessi con le istituzioni del calcio a 5 campane. Oggi nasce il Massa Vesuvio 2.0 e in qualità di Presidente uscente voglio presentarvi l'organigramma che guiderà la squadra nella prossima stagione. Il nuovo presidente sarà Carlo Romano, massese doc, l'unico a cui avrei lasciato il

timone della mia creatura, Matteo Viviano ricoprirà la carica di Direttore Sportivo, Claudio Poliselli e Andrea Sica saranno responsabili del settore giovanile nonché dirigenti prima squadra. Riconfermato anche lo storico dirigente Giuseppe Piro, solida base dalla quale ripartire. La prima squadra sarà affidata nuovamente a Mister Vito Letizia. Non mi resta che farvi un grosso in bocca al lupo per il futuro. Sarò sempre il vostro primo tifoso.

Antonio Boccarusso

APERTI A PRANZO DAL LUNEDÌ AL SABATO

PIZZERIA SFIZZILANDIA
LANGELLA

1 METRO MARGHERITA+
1 PEPSICOLA 1,5LT
OFFERTA VALIDA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ **7€**

1 METRO DI MARGHERITA+
20 PZ DI FRITTURINA+
1 PEPSICOLA 1,5LT
OFFERTA VALIDA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ **10€**

1 METRO MISTO+
1 PEPSICOLA 1,5LT
OFFERTA VALIDA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ **10€**

4 PIZZE MARGHERITA
+ PEPSICOLA 1,5LT
OFFERTA VALIDA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ **10€**

1 METRO MISTO 2 GUSTI+
20 PZ DI FRITTURINA+
1 PEPSICOLA 1,5LT
OFFERTA VALIDA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ **12€**

CONSEGNA A DOMICILIO €1

VIA G. DI VITTORIO, 4 (VIALE VESUVIO) VOLLA (NA)
CELL: 345 8531995
DOMENICA CHIUSI

CRISOMMOLA STORY Il piano Marshall di Slow Food, Sindaci e Università



E' crisi per l'albicocca del Vesuvio. L'allarme arriva da Slow Food Vesuvio, gli agricoltori coinvolti questa volta sono quelli delle vecchie varietà di albicocche del Vesuvio, che potrebbero decidere di lasciare marcire il frutto del loro lavoro (e fonte di reddito) sugli alberi. In una logica di mercato tradizionale infatti l'alternativa sarebbe svenderle all'industria conserviera a 5 centesimi al chilo, pur dovendo sostenere anche il costo della raccolta, uno dei più importanti del processo produttivo. "I nostri contadini sono eroi ma in realtà non hanno chiesto di esserlo"

dichiara la Fiduciaria Slow Food Vesuvio Maria Lionelli. "Devono essere aiutati a combattere il dissesto idrogeologico, gli incendi, i rifiuti e devono essere aiutati a vendere, non a svendere! I contadini vesuviani si sono associati per essere più competitivi, per migliorare la qualità, non per rincorrere le aziende conserviere, per innovare il prodotto e conservare il patrimonio". "L'agricoltura è il settore che più risente della crisi climatica, ma dobbiamo attivarci per preservare tutto il patrimonio genetico utile a fronteggiare un futuro che si prospetta ancora più duro. Se la politica risponde solo alle logiche di mercato, allora abbiamo perso la nostra unica via di salvezza" ci ricorda Patrizia Spigno, referente regionale del progetto dei Presidi Slow Food. Alla quarta edizione di Crisommole evento organizzato a Somma Vesuviana si è provato a mettere in asse delle proposte che leghino all'albicocca una serie di altre iniziative. Interessanti gli interventi tra politici e di ricercatori universitari che dati alla mano hanno sì fatto venir fuori le falle di un sistema vecchio, ma allo stesso modo hanno puntato l'accento sul fatto che l'albicocca può tornare ad essere una forte leva per l'economia vesuviana.

P'Or

Basta a proteste spot e scelte assurde



Sono trenta, quaranta anni che si ripetono e si rivedono le stesse situazioni. Non capisco, nè comprendo e condivido questo gesto che alcune associazioni o privati fanno nel regalare la frutta non venduta. Mi ripeto il discorso è lungo e atavico, non c'è serietà nè impegno di voler creare le giuste condizioni affinché si risolva il vero problema. Parlano tutti su tutto, senza avere una giusta conoscenza ne cognizione. Le lotte e le battaglie non si fanno con spot tipo regalo della frutta, ma in altri modi, Se non ci arrivate non fate assolutamente niente, con queste piazzate recate ancora maggiori danni al settore agricole delle albicocche. Gli incompetenti e la poca reale volontà di risolvere il problema stanno creando ancora maggiore confusione. Vediamo di iniziare una vera soluzione, economica, programmatica e politica su questa situazione.

Libera Feola
contadina e passionaria





**Ristorante Pizzeria
Disco Club**

Disponibile per eventi privati

Porto del Granatello - Portici (Napoli)
Info: 3926076217 - 3285622376

 
Buena Vista Beach Club





A Sud Express orto e mare

Quest'anno aggiungeremo un posto sul canotto e della ciurma farà parte anche Marta carne ed ossa e non nel pancione di Simona come l'anno scorso. A lei toccherà il compito della sirena, a Luigi quello del marinaio. Io guiderò la barca, speriamo con fermezza anche nei mari in tempesta. Andremo a Sud, perchè ci piace così.

Paolo Perrotta

'O corsaro nammurato

In una padella antiaderente, arrostite i peperoni precedentemente tagliati a listarelle e asciugati bene dell'acqua del lavaggio. In una pentola mettete a cuocere il polpo, precedentemente pulito, toglietelo alla giusta cottura. Fatelo raffreddare e asciugatelo. Pulite le seppie. Arrostite prima il polpo e poi le seppie. Aprite il panino pub e spruzzategli un po' d'olio, mettete lo strato di peperoni, poi le seppie, ancora peperoni e poi il polpo. Aggiungete le foglioline di basilico e il peperoncino. Amen.

IL DISCO

Nero a metà, super anni '80 che per chi come me ne ha pochissimi più di quaranta significa averli ascoltati e vissuti dieci anni dopo. Pino Daniele dedica quest'album a Mario Musella degli Showman, morto poco prima.

INGREDIENTI

Per diversi panini: due polpi da 500 gr, 3 seppie da 200 gr 1/2 kg di peperoni, basilico, peperoncino, olio extravergine di oliva, panini pub.

IL FILM

Scusate il ritardo (1983) di e con Massimo Troisi, quasi a chiedere scusa per il ritardo dal primo film e sicuramente per segnare i tempi ritmici degli amori. Dei loro inizi e delle loro evoluzioni.

IL VINO

Coda di volpe in purezza. Ieri Cenerentola, oggi apprezzato per la sua versatilità e perchè se servito ghiacciato si sostituisce benissimo agli Chardonnay del Nord.

IL DRINK

Gin Tonic con una spruzzatina di rosmarino e una di peperoncino calabrese essiccato. Senza limone ma con moltissimo ghiaccio.

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 MASSA DI SOMMA

Autovelox, Biagio Izzo, Porfito e Percopio a teatro



Massa di Somma - Biagio Izzo arriva a *Cortiello Sotto le Stelle* con il grande successo comico dell'estate 2019, "Autovelox". giovedì 1 agosto alle 21.00 nella bella cornice naturale della cittadina vesuviana il noto beniamino del pubblico napoletano, in compagnia di due altri campioni della comicità come Mario Porfito e Francesco Procopio, presenterà l'esilarante commedia scritta da Antonio Guerriero con la regia di Giuseppe Miale Di Mauro. Con "Autovelox" a *Cortiello Sotto le Stelle*, dopo il successo a "Made in Sud", l'attore e comico Izzo, porterà un lavoro divertente e stimolante in cui i tre personaggi protagonisti compiranno un viaggio che (forse) li aiuterà a capire che è arrivato il momento di cambiare qualcosa delle loro vite. In scena Mario Porfito e Francesco Percopio.

L'Or

Publicizza la tua attività commerciale

25.000 Copie gratuite

Distribuito in 12 Comuni + Napoli

L'ORA VESUVIANA
LA PIÙ LIBERA, ATTIVA E FELICE

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

BUMP

PUB & PIZZERIA

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

Camiceria De Simone

Abiti | Accessori | Giacche | Pantaloni | Aggiusti Sartoriali

Info: 081.531.51.51

f DS CAMICIE

www.dscamicie.com

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



ABITI SU MISURA PER OGNI TUO EVENTO

CAMICIA SU MISURA

a soli
35,00€

UOMO - DONNA

