

L'ORA VESUVIANA
Vuoi questo spazio pubblicitario per la tua attività o il tuo negozio?
 contattaci a questo numero
338.2279922 o inviaci una mail
 loravesuviana@gmail.com
 @ f www.loravesuviana.it

COPIA GRATUITA

Mensile di informazione NOVEMBRE 2021

L'ORA VESUVIANA

www.loravesuviana.it LA VOCE LIBERA SOTTO IL VULCANO

COMPASS
PRESTITI PERSONALI DA COMPASS BASTA UN GIORNO.
 Il capitale umano nell'azienda italiana è la PUGNOLA DI TAVIO. Via Alle Piante 11
TEL. 081.8030371

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



COSTRUIAMO DAL BASSO LA CITTA' VESUVIANA

GUSTO
Tagliatelle tra orto e mare
 a pagina 15

Donna Maria
Osteria di mare

via G. Garibaldi 28
 Pollena Trocchia (Na)
 info: 081.19911237

La Torre di Babele
 Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia Paritaria

Un viaggio fantastico alla scoperta del mondo

ASILO NIDO
SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
AGENZIA EDUCATIVA

Viale Regina Elena, 38 - Pollena Trocchia (NA)
 Piazza Miranapoli, Ercolano (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

App Store | Google play

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

ROSE & CROWN
 EVENTS

PER IL TUO EVENTO
WHITE ROOM

SAN SEBASTIANO AL VESUVIO
 VIA LIBERTA'
 0817711511 - 3394756558

IL SOMMARIO

● VILLA TROPEANO

Il rilancio parte dal Comune targato Manfredi e dagli Atenei Campani

a pagina 3

● A VOLLA

Nella Dubai vesuviana, Di Costanzo sceglie la giunta con direttori Asl e procuratori

a pagina 4

● A S. SEBASTIANO AL VESUVIO

Ecco l'esecutivo targato Panico: Corinne Palumbo è Presidente del Consiglio

a pagina 5

● A PORTICI

Il Pd dice no ai grillini. Possibili alleanze ma il prossimo candidato a sindaco resta Cuomo

a pagina 6

● BAGDAD VESUVIANA

Il ricordo di Giuseppe e Tullio, vittime innocenti di un fronte chiamato violenza

a pagina 8

● A SAN GIORGIO A CREMANO

Tornano i Miti del Wrestling coi campioni della WWW, per grandi e bambini

a pagina 10

● A SOMMA VESUVIANA

Nasce "Made in Summa" per rilanciare il turismo anche fuori confine

a pagina 13

● A TEATRO

A Somma Vesuviana parte la nuova stagione del Summarte, all'Augusteo c'è Bellavista

a pagina 16



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

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

L'Editoriale di PAOLO PERROTTA

Vivo tra l'anarchia e un buon vino rosso, gli Apache e gli ideali che troppe volte ammazzano le idee. Aug a me.

Tra pochi giorni compirò gli anni. Non sono al giro di boa, siccome ho deciso di lasciarvi in pace minimo tra altri quarant'anni, ma quarantacinque, di cui molti vissuti intensamente non sono affatto pochi e spesso si sentono tutti. A una certa età tiri le somme: ho una bimba stupenda, Marta la mia piccola Apache che la vita e le stranezze che dovrebbero contribuire a renderla bella, purtroppo mi costringono a non vivere come spetterebbe a un padre con la sua principessa, un giornale, che fino a poco più di tre anni fa (Marta ha tre anni e un mese) era la mia prima figlia femmina, avevo due cani più altri due nello stato di famiglia, poi Pallino è morto, una mamma stupenda, una motocicletta vecchia e due macchine, una grande che mi serve per gli spostamenti e l'altra che sostanzialmente è di mia figlia e ci servirà a prendere il vento in faccia, quando la gioia si sostituirà a troppi attimi di costante tristezza. Mi restano ancora diversi tatuaggi, il più bello

è il penultimo, siccome ho appena finito di disegnarli il prossimo e ho cambiato qualcosa nel mio stile di vita. Resto anarchico per scelta e convinzione, penso che la cultura possa ancora far tanto per cambiare i territori, decisamente meno le persone e credo che troppe volte i miei ideali hanno ammazzato le mie idee.

Mi piace cucinare, solo quello che amo mangiare, non so ballare, amo il cinema e le etichette dei vini corsari. Ho una casetta in un borgo che guarda il mare dove trascorrerei parte della mia vita se tutte le mattine non dovessi recarmi al Dipartimento presso cui lavoro all'università e una serie di amici, in cui credo decisamente meno di ieri. Sto diventando vecchio.



Il sesso è una delle nove ragioni della reincarnazione. Le altre otto sono prive di importanza.
(Henry Miller)

Il paniere solidale diventa digitale sulla piattaforma si può prendere e donare

"Un Paniere per Te" è un progetto di Asso. Gio.Ca. ODV (Associazione Gioventù Cattolica) in partenariato con le associazioni Zimmermann ODV e Le Viole di Partenope APS. Collegandosi al sito <https://unpaniereperite.it/> ogni cittadino potrà liberamente inserire nel carrello virtuale prodotti di prima necessità tra quelli proposti, che spaziano dalla farina al caffè. Il tutto verrà composto in un paniere che verrà distribuito alle famiglie indigenti del territorio cittadino. Senza intermediari: l'ordine viene elaborato e spedito direttamente a chi ne ha bisogno. "L'idea centrale - spiega il presidente Asso. Gio.Ca. Gianfranco Wurzbürger, che ha presentato in conferenza stampa al Museo Diocesano di Napoli il progetto - è quella di promuovere la spesa solidale non in un'ottica puramente assistenzialistica, ma con l'obiettivo di costruire un modello comunitario di presa in carico". La donazione si articola in tre passaggi: nel primo il benefattore compone la



sua spesa attraverso la piattaforma inserendo i beni (tutti chiaramente senza marca in fase di acquisto) e la paga; può anche segnalare in questa fase una famiglia a cui donare la spesa fatta. L'ordine passa quindi ai distributori che invieranno i prodotti ad Asso. Gio.Ca. dove i volontari impacchetteranno tutto in panieri di vimini.

L'ORA VESUVIANA

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

Editore: Vesuvio Hub

Direttore Responsabile: Paolo Perrotta

Redazione: Via Guindazzi 39

80040 Pollena Trocchia (Na)

Tel. 3382279922 - loravesuviana@gmail.com

Pubblicità: 081 5304621 - 3382279922

loravesuviana@gmail.com

Stampa: Gepal Pubblicità - Dentecane (AV)

Tiratura: n. 25.000 copie gratuite

Chiuso in stampa il 17 NOVEMBRE 2021

Le collaborazioni sono a titolo gratuito

Quotidiano on-line: www.loravesuviana.it

Questo giornale non gode dei contributi per l'editoria ed è contro la camorra

DOPO LE PROTESTE DEL COMITATO, GAETANO MANFREDI TROVA LA SOLUZIONE

Federico II, Città Metropolitana e tutti gli Atenei campani per il rilancio di Villa Tropeano

Gaetano Manfredi, che è anche sindaco Metropolitano, nell'ambito dell'attuazione del Piano delle Alienazioni e Valorizzazioni 2021 dei beni della Città Metropolitana, ha deliberato la partecipazione al bando pubblicato dall'Agenzia per la Coesione Territoriale, per la candidatura di un'idea progettuale relativa al complesso Villa Tropeano, tra Cercola e Ponticelli, da troppi anni abbandonata e nell'ultimo scorcio dell'amministrazione di Luigi de Magistris messa in vendita. Il bene, di notevole interesse storico culturale e pertanto vincolato, era stato, in passato, oggetto prima di sequestro e in seguito di dissequestro giudiziario, ritornando oggi nella piena disponibilità dell'Ente. In considerazione della necessità di rivalutare Villa Tropeano, che insiste in una periferia particolarmente marginalizzata, che necessita di un rilancio sociale, il Sindaco Manfredi ha autorizzato la partecipazione al bando pubblicato dall'Agenzia



per la Coesione, presentando un progetto di riqualificazione in partenariato con l'Università Federico II. Il progetto prevede la possibilità che il complesso possa essere volano di promozione culturale, sociale e strutturale della zona. In particolare, la Città Metropolitana, l'Università Federico II e in collaborazione con gli altri Atenei Campani, propongono la creazione di un centro culturale didattico, con la possibilità di aprire il parco annesso ad una

fruizione per la cittadinanza. L'idea progettuale, offre quindi a Città Metropolitana di Napoli l'opportunità di recuperare il complesso Tropeano con importanti interventi di restauro e di rifunzionalizzazione. La proposta progettuale, presentata dalla Federico II, si inserisce nell'ambito del progetto che propone di costruire in Campania "un ecosistema di innovazione che supporti il sistema culturale e creativo verso la propria necessaria evoluzione



tecnologica, economica e sociale, accelerata dalle trasformazioni indotte dalla pandemia". La candidatura del sito di Villa Tropeano al finanziamento per riqualificare gli immobili ed il parco, consentirà di ospitare proprio, nel complesso, alcune strutture dell'ecosistema dell'innovazione, in questo modo l'intervento potrà contribuire a riqualificare l'area, prevedendo anche la fruizione del parco da parte della cittadinanza.



Città di Portici

lunedì

carta e cartone
(20.00 alle 24.00)

martedì

secco residuale
(20.00 alle 24.00)

mercoledì

frazione organica
(20.00 alle 24.00)

giovedì

imballaggi multimateriale
(20.00 alle 24.00)

venerdì

frazione organica
(20.00 alle 24.00)

sabato

secco residuale
(20.00 alle 24.00)

domenica

frazione organica
(20.00 alle 24.00)



Per il conferimento e il ritiro degli ingombranti chiamare il numero verde **800.297733** e concordare appuntamento (orario conferimento dalle 20.00 alle 22.00)



Per gli **IMBALLAGGI IN VETRO**
Conferimento 7 giorni su 7.

Per le zone servite dal porta a porta,
1 giorno su 7

www.leucopetra.eu

Gli imballaggi in Cartone delle **UTENZE COMMERCIALI** vanno conferiti schiacciati e legati piede negozio 7 giorni su 7 (orario deposito dalle 20.00 alle 22.00)

TECNICI A VOLLA PER L'ESECUTIVO DI COSTANZO

Giunta di spessore per la Dubai vesuviana: equilibri e meritocrazia

Volla - Ci ha messo un po' di tempo, ma ha puntato davvero alle eccellenze del territorio, favorendo un governo tecnico con un solo consigliere comunale al suo interno. La nuova Governance targata Giuliano Di Costanzo è quanto di più forte ci sia in zona, almeno per competenze e curriculum vitae. Un solo uomo all'interno della giunta a cui andranno forse (non ne abbiamo certezza in quanto andremo in stampa prima della ufficializzazione delle deleghe) i lavori pubblici e l'assetto urbanistico della Dubai sotto il Vesuvio. Si tratta dell'ingegnere Giuseppe D'Addato, romano di nascita e fino ad aprile scorso Provveditore interregionale per le opere pubbliche di Campania, Molise, Puglia e Basilicata. A seguire Angela Improta direttore delle relazioni col pubblico dell'Asl Napoli 3 Sud e componente



dell'unità di crisi della regione Campania che ha gestito l'emergenza Covid, a cui potrebbero andare le deleghe all'ecologia e



asi servizi sociali. Un altro posto in giunta sarà ricoperto dalla penalista Claudia Riccardi in quota Partito Democratico, a cui potrebbe andare la delega alla sicurezza (tema abbastanza caldo ultimamente nella città annoverata) mentre alla candidata ma non eletta di Free Volla Giovanna Vigliena potrebbero andare le deleghe alla cultura e agli eventi. L'unica consigliera comunale che avrà la delega di assessore è la dottoressa Daniela Petrone.

L'EMERGENZA COVID 19

Terza dose, al via i vaccini per tutti



“Le vaccinazioni con terza dose, trascorsi i sei mesi dall'ultima somministrazione, sono aperte a tutti i cittadini della Campania senza limiti di fasce di età o di categorie. Per le terze dosi ci si può rivolgere direttamente ai centri vaccinali senza alcuna prenotazione. Resta la priorità assoluta delle dosi booster per il personale sanitario, quello delle Rsa e del personale scolastico. Ma ogni cittadino che voglia, può essere immediatamente vaccinato”. Così la Regione Campania al termine di una riunione convocata dal presidente Vincenzo De Luca con i dirigenti delle Asl e delle Aziende Ospedaliere.



LA BOUTIQUE PERFETTA PER LA DONNA CONTEMPORANEA
con i migliori prezzi di sempre



**VIA SALVATOR ROSA, 34
SAN GIORGIO A CREMANO (NA)
INFO: 08 15744254**



LA LEGGENDA DI UNO SCUGNIZZO

VILLA DEI MARCHESI CAPPELLI
>> POLLENA TROCCHIA (NA)
DAL 25 AL 27 NOVEMBRE



INSIEME PER I PIÙ DEBOLI
UNITI SI VINCE
DENTRO E FUORI DAL CAMPO
UN CALCIO ALLA VIOLENZA
WWW.SAVERIOSILVIOVIGNATI.IT

IL "NAPOLI CLUB DI POLLENA TROCCHIA", CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI POLLENA TROCCHIA E LA COLLABORAZIONE DELLA PROLOCO DI POLLENA TROCCHIA, E VESUVIANI IN CAMMINO, PROMUOVE UN' INIZIATIVA NEL PRIMO ANNIVERSARIO DELLA MORTE DI **DIEGO ARMANDO MARADONA**: UNA MOSTRA DEL MUSEO MARADONA DELLA FAMIGLIA VIGNATI, PER RACCONTARE LA VICENDA UMANA E CALCISTICA DI UN PERSONAGGIO DALLE TANTE SFACCETTATURE, CHE OFFRE DIVERSI SPUNTI DI INTERESSE E DI RIFLESSIONE PER PARLARE AI GIOVANI E ALLA CITTADINANZA. TANTISSIMI APPUNTAMENTI E TANTI OSPITI SPECIALE COME GINO RIVIECCIO, DECIBEL BELLINI E TANTI ALTRI...

ECCO LA GIUNTA TARGATA PANICO A SAN SEBASTIANO AL VESUVIO

Tra numeri e merito, nominato l'esecutivo Panico: deleghe importanti ai consiglieri

San Sebastiano al Vesuvio – Ci ha messo un po' di tempo, ma alla fine è riuscito a quadrare il cerchio. Il neo sindaco dell'ex piccola Svizzera Peppe Panico ha nominato il suo esecutivo di Governo che comprende anche un assessorato esterno e prevede una serie di deleghe importanti ai consiglieri comunali. Ad Assia Filosa il ruolo di vicesindaco con delega alla Pubblica Istruzione, Cultura e Pari Opportunità ed al Consiglio Comunale dei Ragazzi, Leonardo Montanaro è assessore all'Ambiente, al Commercio ed alla riorganizzazione della rete sanitaria territoriale, Ignazio Simeoli, assessore ai Lavori Pubblici, al Patrimonio ed alla Promozione Sportiva, Agnese Sannino (per anni alla guida delle politiche sociali cittadine) è assessore alle Politiche Sociali ed alle Politiche attive per il Lavoro. "Ho tenuto le deleghe alla



sicurezza, alla protezione civile, alla programmazione economica, all'urbanistica, al patrimonio arboreo, al Forum dei giovani, al benessere animale ed alla programmazione di progetti per fondi sovra comunali ispirati all'Agenda 2030 – ha detto Panico – e sarò affiancato dai consiglieri comunali, a cui affiderò nelle prossime settimane deleghe importanti, e da personalità civiche, partendo dai non eletti, che riceveranno un mio invito a col-



laborare a progetti ed iniziative e ad animare le Consulte Civiche Comunali, contando sullo spirito di affezione alla nostra comunità. Il nostro ambizioso obiettivo è di rendere tutti i cittadini protagonisti, ed il risultato è raggiungibile solo con il costante confronto con cittadini, associazioni e forze sociali. Cercheremo di allestire i prossimi consigli comunali in streaming, poiché l'accesso sarà permesso a circa 20 cittadini, a causa delle precauzioni anticovid". Corinne Palumbo, prima eletta, è Presidente del Consiglio Comunale.

IL DOSSIER LEGAMBIENTE

15 reati al giorno, è maglia nera in Campania



Con 5.457 reati accertati di illegalità ambientale nel 2020, al ritmo di 15 reati al giorno, seppure con una leggerissima flessione degli illeciti (92 in meno rispetto al 2019), ma un incremento delle persone denunciate (ben 654, pari al 15,5% in più), degli arresti, più che raddoppiati (50 contro i 24 del 2019) e dei sequestri (131 in più nel corso del 2020), la Campania, secondo il rapporto "Ecomafia 2021. Le storie e i numeri della criminalità ambientale in Italia", raccolti da Legambiente nel suo report annuale dedicato alle illegalità ambientali, si conferma la regione dell'ecomafia a livello nazionale.

Goil
GAS & POWER

gas - luce - telefonia
servizi di pagamento
piccoli e grandi
elettrodomestici



Bonus
Mobilità

il meglio al miglior prezzo - anche a rate



Corso Umberto I, 36 - Pollena Trocchia (Na) tel. 081.19245717
351.0258634 e-mail: lucia-iacomino@goilpower.it

Gelateria
Caffetteria Pasticceria
Aurale's
Liguro

tutto il dolce
e salato di
qualità

prenota i nostri panettoni artigianali
via A. D'Auria 11 - Sant'Anastasia (Na)
info: 081 531 5396 324.8637460

IN VISTA DEL VOTO DI PRIMAVERA A PORTICI

Il Partito democratico dice no ai Grillini: disposti ad alleanze ma con Cuomo sindaco

Portici – Nella prossima primavera la città del Granatello andrà al voto. Il centro sinistra cittadino, fuori dagli accordi-laboratorio col Movimento 5 Stelle, qui correrà da solo: non vale a Portici il modello Napoli che ha eletto un sindaco con la benedizione di Roberto Conte e Luigi Di Maio. Qui, il Partito Democratico correrà assieme ad altri partiti e civiche lasciando fuori i grillini, nonostante i rumors che avrebbero voluto i democrat schiarti contro il sindaco uscente che sarà ricandidato al secondo mandato alla guida della città. In sostanza, il partito Democratico locale e metropolitano non ha nessuna intenzione di non appoggiare Enzo Cuomo al secondo mandato. “Il Partito Democratico di Napoli ribadisce il proprio sostegno al Sindaco Enzo Cuomo anche in vista delle prossime elezioni amministrative. La città di Portici gode di una delle migliori amministrazioni



della Campania grazie al lavoro del proprio sindaco e della maggioranza che lo sostiene. In vista dei prossimi appuntamenti elettorali il PD è totalmente disponibile a verificare le condizioni per un allargamento della coalizione con la condivisione dell'attuale maggioranza, ma con un punto fermo: la ricandidatura del sindaco uscente Cuomo, che

gode della totale fiducia della segreteria metropolitana e cittadina”. Scrivono i vertici dei democrat. Dall'opposizione ancora vive le consultazioni per far emergere un leader che possa contrastare la forza elettorale della maggioranza. Leader che Santomartino, Mazzone e Iacomino non vorrebbero fosse entastellato, mentre invece i 5 stelle vorrebbero sperimentarsi come a Napoli, a Pomigliano d'Arco e a Volla in un'alleanza filogovernativa col Pd, che non ha chiuso la porta se non con una volontà chiara. alle prossime elezioni Enzo Cuomo sarà il sindaco dei democrat e di quanti vorranno sostenere l'ex senatore già più volte sindaco di Portici. Nel centro destra sembra essere completamente saltata l'ipotesi di Maurizio Cardano e di Amilcare Troiano, tra i primi presidenti dell'Ente Parco Nazionale del Vesuvio che avrebbe rispedito ai mittenti l'offerta.

A SANT'ANASTASIA

Ecco le nuove Guardie Ambientali



Sant'Anastasia - Hanno prestato giuramento presso la Sala Consiliare i componenti del nuovo nucleo delle Guardie Ambientali. “La conclusione di questo processo amministrativo – ha detto l'assessore all'ambiente **Ciro Pavone** - fortemente voluto dal sindaco **Carmine Esposito** - è un passo in avanti fondamentale per costruire su basi solide la nostra battaglia per sensibilizzare i cittadini, salvaguardare l'ambiente e controllare il territorio. Le nostre aspettative sono alte. Da subito saremo al lavoro per una Sant'Anastasia virtuosa e modello di riferimento.



Ascensori Indolfi & C.

s.r.l.s.

ASCENSORI - MONTACARICHI PIATTAFORME PER DISABILI E MERCI POLTRONCINE E SERVOSCALE

• INSTALLAZIONE • MANUTENZIONE • RIPARAZIONE







Le nostre sedi

Somma Vesuviana - Via Masseria Mele,17 Ischia-Casamicciola - Via Nizzola sn

email: indolfiec@gmail.com - Tel e Fax 081 377 95 30 - Cell. 366 696 42 61




L'ORGANISMO AFFIANCHERA' IL GOVERNO CITTADINO

A San Giorgio a Cremano si insedia il Forum dei Giovani, Costa è presidente

San Giorgio a Cremano - Si è insediato il Consiglio del Forum dei Giovani per le attività dei cittadini under 35. L'Assemblea del Forum si compone di oltre 200 iscritti, è stato eletto Presidente Giuliano Costa e resterà in carica per il biennio 2021-2023. Fanno parte del Forum: Alessio Cortese, Martina Giardulli, Maria Infante, Paolo Micera, Gaia Montagna, Claudio Palumbo, Carlotta Riccio, Giovanni Savastano e Rosa Testa. "Gli obiettivi comuni, condivisi sia dall'Ente e dal Forum dei Giovani - ha detto il sindaco Giorgio Zinno - sono stati ben riassunti nel discorso di insediamento del Presidente e mettono al primo posto il dialogo interistituzionale per la definizione delle politiche giovanili e la promozione del territorio, anche attraverso il coinvolgimento dell'Assemblea, la partecipazione e collaborazione con le forze vive della città. Tra i progetti vi sono attività di collaborazione con le



scuole e le Università, le associazioni del territorio, la Consulta cittadina per le Pari opportunità, il Forum delle Associazioni e gli altri Forum campani. Ho visto in questi giovani voglia di protagonismo e volontà di partecipazione reale e concreta. L'amministrazione è pronta ad accoglierli nella casa comunale ogni volta che lo vorranno in occasioni di formazione, socialità e confronto".

35 CANDELINE

Compleanno dei Verdi a Napoli coi fondatori

In Italia i Verdi compiono 35 anni. A Napoli il gruppo di Europa Verde-Campania ha festeggiato l'evento al Gambrinus con i membri e i simpatizzanti e con la presenza del primo tesserato dei Verdi in Campania, Matteo Di Bello. "Salvaguardare l'ambiente ed il verde in Campania - le parole del consigliere regionale di Europa Verde Francesco Emilio Borrelli - diventa sempre più difficile, molti amministratori locali considerano la piantumazione e la manutenzione di alberi come qualcosa di superfluo e non necessario. Il più grande rammarico e la più grande sconfitta del nostro territorio sono i disastri di Bagnoli, dove negli ultimi 30 anni non mai è stata realizzata la bonifica, e quello di Napoli Est, dove non è mai stato portato avanti, nei fatti, un progetto di riqualificazione".

I Mercatini di Natale a Pollena Trocchia il 4 e 5 dicembre 2021



La magia del Natale e l'artigianato locale di qualità in un parco giochi per bambini con gonfiabili, giostre, area baby, punto ristoro e animazione, renderanno quest'esperienza un'emozione unica

via Vesere, angolo via Foscolo
Pollena Trocchia (Napoli)



contattaci subito per l'assegnazione di uno spazio
ai numeri: 366.7310145 - 348.9286129

Giuseppe e Tullio assassinati senza motivo, l'intervento del sindaco Cuomo

Portici – Ecco il testo raccolto dal primo cittadino di Portici, dopo il brutale e assurdo assassinio di due ragazzi porticesi, rei solo di aver incappato nel gesto folle di un assassino che dal balcone di casa gli ha esploso contro un intero caricatore di pistola, pensando si trattasse di ladri. Giuseppe e Tullio stavano per i fatti loro. Sono stati barbaramente uccisi.

"E' stato un giorno di dolore per la nostra Città, nelle scuole, nei negozi, nelle attività commerciali e produttive, nelle associazioni sportive, nelle strade e nelle piazze ciascuno di Voi ha manifestato spontaneamente il proprio dolore partecipando al lutto cittadino proclamato per oggi. Carissimi Genitori di Giuseppe e Tullio, carissimi Oreste, Alessandro, Mariarosaria, Imma, carissime Anna e Alessia, carissimo Roberto, questo è il momento del dolore e viviamo con Voi il nostro dolore, il dolore della nostra Comunità e della nostra Città. A Voi genitori



mi rivolgo non da Sindaco ma da Padre e dico che in questa tragedia abbiamo scoperto che quello che è successo a Giuseppe e Tullio sarebbe potuto capitare a ognuno di noi, ad uno dei nostri figli. Andare a dormire sapendo che i propri figli sono usciti per una serata di divertimento con gli amici, dopo aver visto una partita di calcio in Tv e sapere che non torneranno più a casa perché si sono imbattuti in uno scenario di guerra, non ha una spiegazione, perché quello che è successo a Giuseppe e Tullio non ha niente a che fare con le nostre comunità, è

uno scenario di guerra: Giuseppe e Tullio in quella maledetta notte si sono trovati all'interno di uno scenario di guerra. Continueremo ad essere a fianco delle Vostre famiglie per la ricerca della verità assoluta e soprattutto della giustizia, quella giustizia che vogliamo tutti insieme e che chiederemo non con rabbia ma con quella serenità di chi aspetta dalla giustizia un momento di verità e di punizione per chi compie dei reati tanto crudeli e tanto gravi.

Enzo Cuomo
Sindaco di Portici

A SOMMA VESUVIANA Meno tasse per i contribuenti



Somma Vesuviana - "Al via le agevolazioni TARI per le utenze domestiche. Per redditi del nucleo familiare con ISEE fino a 8.266,00 euro applichiamo la riduzione del 40% sulla parte variabile, mentre per redditi del nucleo familiare con ISEE fino a euro 20.000,00, applichiamo una riduzione del 20% sempre sulla parte variabile della TARI". Lo ha dichiarato il sindaco Salvatore Di Sarno. "Possono accedere a queste agevolazioni tutti i contribuenti che alla data della presentazione della domanda sono iscritti nelle liste di carico per la tassa rifiuti per l'anno 2021; sono proprietari o affittuari della sola abitazione di residenza".

Con la Facoltà di Agraria nasce la Rete Elicicoltori

Portici - Nasce la Rete d'Impresa degli elicicoltori italiani. La struttura è frutto di un accordo sottoscritto dai primi 107 allevatori di tutta Italia in collaborazione con la facoltà di Agraria della Federico II di Napoli e con la Coldiretti. Un traguardo importante, rilevano i promotori, "che tutela la professione dell'elicoltore, l'allevatore di chioccioline e lumache, ad oggi sempre più diffusa grazie anche al boom di prodotti cosmetici alla bava di lumaca". Il protocollo d'intesa è finalizzato allo studio delle proprietà nutrizionali delle chioccioline, un esempio virtuoso, si rileva ancora, di rapporti costruttivi tra enti locali, mondo scientifico e organizzazioni agricole. Le produzioni locali di questo tipo innescano una circolarità virtuosa della economia e soprattutto un itinerario gastronomico unico non escludendo il benessere dell'animale. Il presidente del-



la Rete è Stefano Marra, patron dell'azienda agrituristica Masseria Picone di Castel Campagnano, nel Casertano, che dopo avere allargato sempre i suoi orizzonti e le sue prospettive al mondo della gastronomia e della cosmesi, si appresta ad offrire consulenza e consigli agli aspiranti produttori di 'chioccioline' che intendono avviare un campo di allevamento dei piccoli e pregiati molluschi. Il vice presidente è Antonio Pacelli, che rappresenta il marchio Alvibio.

CANTERBURY
Sport & Food

**CIRCOLO SPORTIVO
CON PIZZERIA E
RISTORANTE DI QUALITÀ**



**3 CAMPI DA TENNIS
2 N TERRA ROSSA
1 IN ERBA SINTETICA
CAMPO DI CALCETTO**

**DISPONIBILE PER EVENTI
E FESTE PRIVATE**

RICCA SELEZIONE DI VINI, RUM E DISTILLATI

**VIA M. FALCONI, 7 SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA)
INFO PER PRENOTAZIONI 081.19172720
CAMPI: 346 180 4932 - RISTORANTE: 331 452 3097**



MARILENA COZZOLINO TRA L'ACCADEMIA E L'ECONOMIA DELLA MODA CIRCOLARE

Facciamo i vestiti con gli scarti della catalanesca, del piennolo e del latte di capra sotto il Vesuvio

Cosa ci fa una fotografa laureata da poco all'Accademia delle Belle Arti di Napoli tra pomodori del piennolo, uva catalanesca e capre allevate sotto il Vesuvio? Marilena Cozzolino (nella foto di Patric Costa), da poco laureata in fotografia all'Accademia in un reportage fotografico (che è anche la sua tesi di laurea) racconta quanto importanti possano essere per l'ambiente gli scarti della produzione agricola. "L'industria della moda è considerata tra le più inquinanti del mondo, essa è al secondo posto dopo il settore petrolifero tra i più inquinanti - scrive Marilena nella sua tesi, relatrice il prof. Oreste Lanzetta - Anche alcuni scarti di lavorazione agricola hanno un notevole impatto ambientale, per questo oggi molte aziende stanno cercando delle soluzioni alternative per riciclare questi "sottoprodotti" che non sono più quindi



rifiuti o scarti ma risorse preziose. In agricoltura, dunque, si sta facendo largo il concetto di bioeconomia, con cui si intende "la produzione sostenibile di risorse biologiche rinnovabili e alla conversione di tali risorse e dei flussi di rifiuti/scarti in prodotti industriali a valore aggiunto, quali alimenti, mangimi, prodotti a base biologica, bioenergia. L'obiettivo



presente e futuro è quello di guardare a tutti quei materiali organici, che vengono scartati durante il processo produttivo che possono essere destinati a nuova vita. Da ciò che avanza dalla lavorazione del latte o della frutta, dunque, possono essere creati prodotti differenti, dai mangimi per animali al combustibile, fino ad arrivare alla creazione di veri e propri vestiti". Ed ecco che Marilena entra in un vigneto, nella terra che produce il famoso pomodorino del piennolo e dentro un'azienda artigianale che dal latte di capra



crea formaggi e derivati squisiti. Da quegli scarti possono nascere vestiti. Si scrive economia circolare, si legge "futuro" con un impatto ambientale ridotto rispetto a quello delle major e che assieme preserva la vita e fornisce tessuti splendidi di goro valore, non solo estetico ma soprattutto etico. Nelle foto l'azienda diventa parte integrante del mondo della moda, infatti essa non è utilizzata solo come sfondo, ma viene resa partecipe dalla modella stessa, che a sua volta partecipa alla vita contadina.



Ercolano
via Caprile 4/b
tel. 0817776254

Pollena Trocchia
via Guindazzi, 222
tel. 08118147368

San Sebastiano al V.
Piazzale delle mimose, 10
te. 0813777432



TUTTI I LUNEDÌ
SCONTO 10%
SU TUTTA LA SPESA
AI CLIENTI **OVER 65 ANNI**

*Lo sconto pensionati sarà riconosciuto ai possessori di COOP Card previa esibizione di un documento di riconoscimento. Lo sconto non è applicabile ai prodotti in promozione.



SAN GIORGIO A CREMANO COME LAS VEGAS

Tornano i Miti del Wrestling, a Villa Bruno anche Chris Raaber (WWE) e Miss Monica

San Giorgio a Cremano – Il grande wrestling torna in Campania: sabato 27 novembre alle 17.30 in villa Bruno, via Cavalli di Bronzo 20) si terrà “Eruption”, il nuovo show de I Miti del Wrestling, la più importante compagnia del Sud Italia. Nel corso dell'evento sarà messa in palio la cintura di campione europeo della EPW in un three way match mai visto prima. Il detentore del titolo, l'austriaco Chris “the Bambikiller” Raaber, una leggenda del wrestling europeo, già sotto contratto con la WWE, affronterà non uno ma due avversari. Il primo è Francesco Akira, già campione mondiale dei pesi massimi leggeri per l'All Japan Pro Wrestling, vincitore nel 2021 della prestigiosissima AJPW Junior League nella Terra del Sol Levante; l'altro è Fabio Ferrari, attuale campione Silver della EPW e campione dell'Unione Europea dei Miti del Wrestling, oltre che campione europeo della EWA. Durante lo show lotteranno anche altri grandi prota-



gonisti del wrestling europeo, tra cui Miss Monica, più volte campionessa in numerosi Paesi d'Europa, Max Peach, allenato dalla Superstar WWE Paige e Flavio Augusto, campione in Italia ed in Germania. I biglietti per lo show, del costo compreso tra i 6 ed ai 18 euro più i diritti di prevendita, sono in vendita tramite il circuito GO2. Sarà lo show dell'anno ed i posti saranno limitati. Per accedere è obbligatorio il possesso



di green pass. “Grazie alla collaborazione con la EPW portiamo a Napoli quello che sarà di certo il match dell'anno, con due campioni di livello assoluto che non hanno mai lottato nel Sud Italia. – spiega il general manager de I Miti del Wrestling, Michele M. Ippolito – Porteremo in scena uno spettacolo per famiglie con atleti fenomenali e storie avvincenti, in totale sicurezza per tutti.”

IN LIBRI E MUSICA

Savonardo, Marino e gli iper connessi



Un libro e un nuovo singolo per fotografare una generazione. Il brano di Lello Savonardo (con la partecipazione di Derrick de Kerckhove) racconta l'evoluzione delle tecnologie della comunicazione sottolineando la condizione dell'uomo contemporaneo: we are, we live, we love, we dream... always on. E' uscito “Adolescenti Always On. Social media, web reputation e rischi online”, realizzato da Lello Savonardo e Rosanna Marino e dedicato alla generazione dei sempre connessi alla Rete e alle tecnologie digitali. Sulla quarta di copertina il qr-code del brano tratto dal concept album Bit Generation di Savonardo (La Canzonetta). Nel Video Maurizio Capone, de Kerckhove e Alex Giordano.

MONDO RAME www.mondorame.it
Sant'Anastasia(NA)

Chiama 081 18087653
Segui 081 18087653

Scrivi info@mondorame.it

ARTIGIANATO IN RAME
OGGETTISTICA - ARREDO
LAVORI SU MISURA

Il regalo di Natale bello e originale
prenota le tue confezioni

admaiora
Realizziamo siti web & e-commerce

PERCHE' SCEGLIERCI

- Perché siamo orientati al risultato del cliente.
- Perché i clienti restano con noi.
- Perché i clienti ci presentano i loro amici.
- Perché facciamo parte di una rete di aziende con competenze specifiche (mica possiamo fare tutto da soli)

Guarda cosa facciamo
www.admaiorasc.com/portfolio

vieni scrivi chiama
80128 Napoli info@admaiorasc.com 081 1855 7025
Via Giacinto Gigante, 232 081 1855 7025

ECCO F.A.I.R.E. PER GLI EVENTI

Marinella Gifuni al vertice del sistema fiere e eventi



Sant'Anastasia – E' la vesuviansima Marinella Gifuni la rappresentante della Regione Campania di F.A.I.R. (Fiere Autonome Italiane Riunite). Con un'esperienza trentennale nel settore logistico e nell'ideazione di eventi, la Gifuni assieme a Nicoletta Cardillo, vicepresidente e socia fondatrice della stessa e agli attuali colleghi, intende rappresentare e dare voce

al comparto degli organizzatori autonomi di fiere ed eventi, attraverso un progetto iniziato nel periodo di fermo lavorativo dovuto alla pandemia. "Avevamo ben chiaro nella mente che il settore degli eventi, come si è purtroppo dimostrato, sarebbe uscito a pezzi dalle conseguenze della pandemia, eppure, stratonati dal ricordo delle positive esperienze professionali precedenti e dall'incognita di un futuro che in quei mesi non faceva intravedere nessuno spiraglio, abbiamo capito che nulla del nostro bagaglio di esperienze e contatti doveva andare perduto e che, anzi, in un momento così drammatico non potevamo fare altro che mettere insieme le nostre competenze per ricominciare più motivati di prima". Ha detto Marinella Gifuni.

SULLA VIA DELLA FEDE C'E' DONNA MARIA
Crudi di qualità e la cucina dello chef Gatano Fusco

Pollena Trocchia - Via Garibaldi è la trada che porta da Cercola a Sant'Anastasia, la via della fede sotto il Vesuvio per intenderci e a metà strada di essa c'è un vero e proprio tempio laico del pesce freschissimo declinato in tutte le sue forme. Partendo dal crudo. Donna Maria, osteria di mare è una bomboniera con una bella sala interna e un banco per il pesce fresco come si vede nei vecchi ristoranti d'eccezione napoletani. Tutti i giorni Mirko Terracciano e lo chef Gaetano Fusco (capitano di lungo corso della ristorazione di qualità vesuviana) vanno al mercato e prendono solo il pesce



migliore. Vongole, gamberoni, taratufi, ostriche e cannolicchi diventano crudità abbinata a una bella selezione di vini (anche ricercati) e bollicine di qualità. Astice, pezzogna, pescatrice e cocchio fanno bella figura con paccheri e gnocchi fatti in casa che rendono davvero piacevole una cenetta tra amici o col proprio partner. La carne c'è, ma non si vee e anch'essa è di estrema qualità. Donna Maria infatti se è un'osteria di mare, strizza anche l'occhio alla terra e non trascura i bambini. Da andarci spesso a pranzo e a cena.






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



finestre - porte - persiane - sistemi blindati - facciate continue
rivestimenti in alluminio a taglio termico - infissi in legno lamellare
E' il momento di cambiare i tuoi infissi. Approfitta subito degli
incentivi statali e scopri come risparmiare il 50% in fattura.
Pensiamo noi a tutta la burocrazia

Uffici e Show-room: Via Garibaldi 399, Pollena Trocchia (NA)
info: 081 5315280 - evotecsr16@gmail.com






specializzati nella riabilitazione

Tecar terapia, Neuromodulazione Laser ad alta potenza, Crioterapia, Ultrasuoni, Ultrasuoni cavitazionali radiali e focalizzati, Onde D'urto Radiali, Rieducazione Motoria e Posturale, Fisiokinesi Respiratoria, Massaggio terapeutico, Massaggio Connettivale, Pressoterapia, Elettrostimolazione muscolare, Magneto terapia, Tens Diadinamiche, Rieducazione Funzionale Ortopedica, Rieducazione Neuromotoria, Ginnastica Dolce, Logopedia, Ginnastica Correttiva, Taping Neuromuscolare, Dietologo Nutrizionista, Psicologo, Terapie domiciliari

www.biokinesimed.it

Via San Gennariello, 31 - Pollena Trocchia (Na)
info: 08119713814 - 375 502 7148

LA DANZA E QUELLA NON VOGLIA DI FARE IL MEDICO

La storia di Paolo Iorio e delle sue caprette, così nasce la Fattoria di Doda sotto il Vesuvio

Pollena Trocchia – Non fosse stato per la passione per la terra, anche Paolo avrebbe fatto il medico come il papà, primario all'Ospedale Apicella e tra i chirurghi plastici più affermati in Regione. Ma Paolo Iorio quella scintilla che muove dentro l'ha sempre inseguita e dopo il liceo classico, la laurea in scienze motorie e un diploma di danza classica quella frenesia per la campagna dove ha trascorso la sua infanzia coi nonni e coi vicini di casa l'ha portato a inseguire il suo sogno. Tre caprette, un vecchio casale e un piccolo appezzamento di terreno in Molise. Così è iniziata l'avventura di Paolo Iorio a soli 28 anni nel mondo dell'imprenditoria agricola. "Quasi per caso sentii parlare di quanto beneficesse, specie ai bambini il latte di capra – dice ridendo, quando si dice un "capraio" – e chiesi a papà di comprarmi una capretta. Me ne comprò due. Da lì è partito tutto, oggi ne ho duecento e sono tra i produttori di formaggi, latte e derivati di capra tra i più affermati del Sud Italia". Paolo ha studiato



come se fosse iscritto a medicina. Una settimana al mese dai maestri casari ad apprendere l'arte del formaggio e la cura delle capre. Veneto, Lazio, Puglia il ballerino classico che doveva fare il medico ha trascorso parte del suo tempo dentro le stalle, tra antichi casali e caprai con barba lunga e camici a quadroni di flanella. Oggi La fattoria di Doda è un'eccezione vesuviana che fa conoscere Pollena Trocchia in giro per il mondo per i formaggi, le caciotte, la ricotta e non ultima la mozzarella di capra che Paolo produce nel suo laboratorio, sperimentando ogni



giorno nuovi affinamenti e nuovi viaggi. Dentro la bottega di via Garibaldi, le altre eccellenze del territorio: pomodorino del piennolo, noci e castagne vesuviane (il suo orgoglio contro chi le vorrebbe solo avellinesi o beneventane). E poi i salumi che seleziona tra i migliori salumai d'Italia. "Papà mi voleva medico. Oggi produco yogurt, robiola, stracchino, ricotta tipo Roma e ricotta di fruscella, cacioricotta, mozzarella e diversi tipi di formaggi dal morbidello al grana di capra tutti col latte delle nostre capre". Alla faccia di Ippocrate, verrebbe da dire a qualcuno.

A SANT'ANASTASIA

Il corto di Luca vince il concorso



Sant'Anastasia - Grande soddisfazione per l'istituto comprensivo Leonardo Da Vinci: Luca Costanzo ha vinto un concorso regionale bandito dall'Inail. "Con immensa gioia – dice la preside Lina Varchetta - comunico che l'alunno Luca Costanzo ha vinto il primo premio al concorso regionale "Arte e bellezza". Luca è stato premiato a Città della Scienza per il suo splendido cortometraggio con una borsa di studio e del materiale didattico per la scuola». Il giovane orgoglio anastasio è stato accompagnato a ritirare il premio dai genitori, dalla preside, dal docente di Arte Vicente Capasso, dai docenti Polimene e Malfi.

Dieffe

Selle, Caschi ed Accessori per Moto e Scooter

i **caschi** e gli **accessori per moto** vesuviani preferiti dai campioni e dagli artisti di tutto il mondo



www.dieffeonline.com solo per i n° 1

Da l'Antica Napoli, i fritti e le pizze della tradizione



Pollena Trocchia - Al confine con Cercola c'è una pizzeria friggitoria che non scimmietta i ristoranti gourmet, ma ripercorre la tradizione e la storia delle vecchie pizze napoletane e la frittura all'italiana come si faceva una volta. Alla cassa la signora Maria è accogliente e Antonio Ferrara, il pizzaiolo, mischia bene i sapori di una volta con un impasto morbido che fonde le farine zero ad una buona lievitazione. Nell'Antica Napoli, pizzeria e friggitoria tradizionale (via dante Alighieri a Pollena Trocchia) si mangiano gli scagnuzzielli di polenta, i panza-



rotti, le frittatine e le palle di riso. I contorni per le pizze sono tutti rigorosamente artigianali (ottimi i friarielli e la genovese) e se dentro, in cucina hanno deciso fanno uscire dell'ottimo stoccafisso con le patate. Vini e birre sono quelli standard, qui non c'è la rincorsa alla ricercatezza, ma alla sostanza. Piediroso del Vesuvio, Birre Peroni e Nastro (l'unica concessione un po' più modaiola è l'Icnusa) ma si mangiano pizze buonissime. Ottima quella salsiccia e friarielli, con provola e la pizza frita coi cicoli e la ricotta. Tutte le altre sono davvero eccezionali.

Ecco "Made in Summa" per il rilancio del turismo

Somma Vesuviana - Dalle ultime scoperte venute alla luce nel sito archeologico di epoca romana, tra i principali luoghi storici dell'Italia, ambienti, cisterne, decorazioni, stratificazioni, alle cripte sotterranee ed ancora dall'unico e più piccolo Santuario nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio al Museo delle Genti Campane e al Museo della Civiltà Contadina. Dalle chiese con opere del '600 e del '700 agli artisti di strada nei vicoli e piazzette del Borgo Antico. Dai Cortili della Terra Murata con la cinta muraria del Castello Aragonese, al Castello Normanno sul Monte Somma: la città alle falde del Somma Vesuvio si mette in mostra. Nasce così Made in Summa, il tour pensato dall'assessora ai beni culturali Rosalinda Perna (in foto) e dal sindaco di Somma vesuviana Salvatore Di Sarno, per rilanciare l'enogastroturismo locale di qualità.

"Ed ancora - dice la Perna, bella e vulcanica - visite a vigneti e albicoccheti, vedremo la lavorazione del baccalà e stoccafisso norvegese. Saremo sul Monte Somma, unica parete rimasta del complesso vulcanico che coprì Pompei dove andremo alla scoperta del sentiero numero 3 del Parco Nazionale del Vesuvio con testimonianze di eruzioni. Un viaggio nell'archeologia, ma anche nelle varie epoche da quella romana a quelle norman-



na e spagnola. Poi presenteremo il progetto QAC una rete di QR Code che metterà in rete i monumenti di Somma Vesuviana".

"Questo paese potrebbe vivere anche di turismo. Puntiamo determinati alla valorizzazione dell'intero patrimonio culturale e naturalistico - dice lasciando lo spazio dovuto il sindaco - la Camera di Commercio ha finanziato "Made in Summa" progetto dettagliato di valorizzazione turistica del territorio sommesse. E' un progetto in partenariato con la Coldiretti. Attraverso eventi culturali, ma anche mediante un Press Tour aperto alla stampa internazionale andremo a promuovere i prodotti, il patrimonio artistico e il patrimonio ambientale e naturalistico della città".



**MACELLERIA IGP
SALSICCERIA E SALUMIFICIO
ARTIGIANALE**

**CARNI ITALIANE CERTIFICATE
PRODOTTI TIPICI D'ECCELLENZA
FORMAGI DI QUALITÀ**



www.macelleriadaromolo.it

**VIA ROSSINI, 38 - POLLENA TROCCHIA (NAPOLI)
ORDINATIVI E CONSEGNE A DOMICILIO TEL: 081.5312535
WWW.MACELLERIADAROMOLO.IT**



La Vignà

**Azienda
Agrituristica
Cucina Tipica**



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

I VESUVIANI FANNO TOMBOLA CON 49 CARNERIA CAMPANA

La braceria gourmet si trasforma nella cattedrale del gusto, a Mercogliano

C'è un pezzo di Vesuvio in via Torrette a Mercogliano, provincia di Avellino che parla napoletano, ma coniuga bene tutte le declinazioni del gusto, purchè di qualità. Dall'amicizia e dalla passione per la buona tavola, infatti Antonio Di Sieno, Andrea Sorrentino e Francesco Pinto hanno messo su un vero e proprio tempio del gusto, nato poco prima della pandemia come una esclusiva braceria e poi rivoluzionatasi. 49 Carneria Campana, nella smorfia il 49 è il numero che indica la carne, oggi è un "ristorante diverso", nel senso che Trippicella, così chiamano da tre generazioni i Di Sieno, crea il "ristorante che non c'è". Antonio e Andrea sono cugini, provengono dalla stessa famiglia di macellai, Francesco è stato sindaco e continua la sua esperienza politica: il comune denominatore, quella Pollena Trocchia che produce eccellenze, spesso destinate a spostarsi per esprimersi al meglio. Tre amici, un'unica passione per l'eccellenza. Carni di primissima qualità,

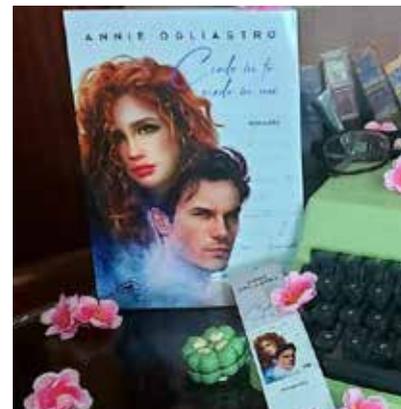


provenienti da tutto il mondo (tutte rigorosamente certificate) e piatti semplici e stagionali che lo chef torrese Nello Pinto magistralmente riesce a mettere in tavola assieme agli abbinamenti col vino che il sommelier Lucio Matta, rende davvero unici. Poi

c'è la fusion delle esperienze che Antonio Trippicella ha accresciuto anche confrontandosi con Carlo Cracco e Gennarino Esposito e che Andrea Sorrentino ha maturato aiutando da bambino sua mamma nella gestione della macelleria del nonno. Ziti con la genovese, ragù classico e quello di cervo, tartarre che mischiano carne e sapori, salumi prodotti in house e formaggi tra le eccellenze che il mercato offre si sposano con la regina del locale, anche molto bello e curato nel design: la carne. Vale il viaggio che diventa pellegrinaggio per i vesuviani che decidono di trascorrere una serata diversa o un pranzo domenicale davvero eccezionale.

IL ROMNZO

Annie, l'amore e la fiducia



"Credo in te, credo in noi" racconta dell'amore tra Ginevra e Riccardo, due giovani così simili eppure così diversi. Si respingono come poli dotati della stessa carica ma, allo stesso tempo, si attraggono come poli opposti. Un amore struggente ma gioioso, ricco di passione e segreti che si intrecciano nella quotidianità dei protagonisti. Tra situazioni non dette e promesse infrante, riusciranno a superare le prove che i loro stessi caratteri pongono? Il primo romanzo della vesuviana Annie Ogliastro (edito da Booksprint) è avvincente. Riusciranno i protagonisti a credere nell'amore, a credere in loro?



Visita il nostro
show room

via Caduti di Nassirya, 5
c/o Sedicicasa Volla (Napoli)



Sbatti la serie cool sul divano

Una cena per due. senza fronzoli. Tra lo stare in piedi con un buon calice di rosso e poi spostarsi sul divano per guardarsi tutto d'un fiato una serie televisiva di quelle che se non sono cool, almeno devono lasciare il segno. E poi fare l'amore o sospendere la serie per poi farla ripartire, perchè ci si avvinghia prima.

Paolo Perrotta

Tagliatelle gamberi e carciofi

Sbucciare e pulire i carciofi, tagliarli a spicchi sottili e metterli in una ciotola con acqua fredda e succo di limone. Sgusciare i gamberetti, eliminare il filetto nero e sciacquarli con cura, metterli da parte. Bollire abbondante acqua per la pasta. In un tegame mettere metà dell'olio e far rosolare uno spicchio d'aglio, non appena pronto, eliminare l'aglio ed aggiungere i carciofi con un bicchiere d'acqua, chiudere con coperchio e far cuocere per circa una decina di minuti. Non appena i carciofi saranno cotti prelevare una metà e metterli nel mixer, frullare a crema e rimetterli nel tegame con i restanti carciofi a spicchi, regolare di sale e pepe. In un altro tegame far scaldare l'olio rimanete unire i gamberetti, sfumarli con un goccio di vino bianco, cuocerli giusto un paio di minuti e spegnere la fiamma. Quando le tagliatelle sono al dente, scolarle e saltarle in padella con il sugo di carciofi, aggiungere anche i gamberetti, il risultato deve essere un sugo cremoso che avvolge le tagliatelle. Servire con prezzemolo tritato.

INGREDIENTI

150 gr di Tagliatelle casarecce,
6 Carciofi, 500 g Gamberetti,
50 g Olio extravergine d'oliva-
1 spicchio d'Aglio, sale, pepe,
1 ciuffo di Prezzemolo, una
spruzzata di Vino bianco

IL FILM

Perfetti sconosciuti, scritto e diretto da Paolo Genovese. Introduce diversi temi che per la serata romantica ci sono tutti. E poi il cast, italianissimo è davvero interessante. Storie di coppie e di crisi. Come sottofondo l'eclissi lunare, che pure ha il suo significato profondo.

IL DISCO

Leonard Cohen (ebreo e poalcco, alla faccia dei nazisti che oggi spopolano): Popular Problems, del 2014 e non solo perchè all'interno c'è una delle mie canzoni preferite Almost like the blues

IL DRINK

Vodka tonic, alla vecchia maniera. Con tre cubetti di ghiaccio e la Grey Goose che ha un buon profumo

IL VINO

Bianco e ghiacciato: Vermentino di Gallura. Sapore e aroma deciso con sentori floreali. Preparare sempre due bottiglie in frigo.



CRONACA, POLITICA, SPORT, CULTURA, GUSTO

Il giornale free dei
vesuviani veraci, senza
padrini e senza padroni
www.loravesuviana.it

25 mila copie distribuite in 12 comuni + Napoli
per la tua pubblicità 081.5304621 - 338.2279922 
loravesuviana@gmail.com



pizzeria e friggitoria tradizionale

L'Antica Napoli




"Fatt na pizza
ca pummarola 'ngoppa...
vedrai che il mondo
poi ti sorriderà"
Pino Daniele

**ampia sala interna
servizio a domicilio**

**Via Dante Alighieri, 117
Pollena Trocchia (Napoli)
info: 081.5307313 - 376.0749781**



RISTOPESCHERIA

**Pescheria
con fritto da Lello**






tutto il sapore del mare dalla
pescheria alla tavola
ce penza zio Lello

**ANCHE A
DOMICILIO**



**via De Meis, 63 (Ponticelli) Napoli
info: 081 633 8826 - 333 218 5065**



A SOMMA VESUVIANA

Il teatro che conta al Summarte per la nuova stagione



Somma Vesuviana – Finalmente dopo la forzata e lunghissima pausa a causa della pandemia, il Teatro Summarte di Somma Vesuviana apre le porte al teatro, dopo aver dato spazio alla musica con i primi due concerti seguitissimi dal pubblico della VII edizione del Jazz&Baccala, proponendo per questa stagione 2021/2022 una selezione di spettacoli per lo più Campani scelti tra le più belle proposte di teatro, cabaret, spettacoli musicali attualmente in scena e che potessero far ripartire il Teatro Summarte con una proposta non molto costosa per i suoi fedelissimi abbonati e spettatori. Si ripartirà in totale sicurezza, con l'obbligo del Green Pass e l'uso della mascherina.

AL TEATRO AUGUSTEO

Così parlò Bellavista la prima a Teatro

In scena fino a domenica 28 novembre 2021, lo spettacolo teatrale "Così parlò Bellavista" con Geppy Gleijeses, che cura anche la regia, e con Marisa Laurito e Benedetto Casillo. Lo spettacolo, tratto dall'indimenticabile film e romanzo di Luciano De Crescenzo, arriva al Teatro Augusteo in Edizione Gold.



COMPASS
GRUPPO MEDIOBANCA



**Ti aspettiamo
nell'Agenda Autorizzata
POMIGLIANO D'ARCO
Viale Alfa Romeo 61**

PRESTITI PERSONALI

**DA COMPASS
BASTA UN GIORNO**

TEL. 081 8030371

INFORMAZIONI TRASPARENTI

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni economiche e contrattuali si rimanda ai documenti informativi disponibili presso le Filiali Compass o presso le Agenzie Autorizzate che operano in qualità di intermediari del credito convenzionati in esclusiva con Compass Banca S.p.A.. L'elenco delle Filiali e delle Agenzie Autorizzate è disponibile sul sito www.compass.it. Salvo approvazione da parte di Compass Banca S.p.A. alla richiesta di finanziamento.



**Il giornale free dei
vesuviani veraci, senza
padrini e senza padroni**



**25 mila copie distribuite in 12 comuni + Napoli
per la tua pubblicità 081.5304621 - 338.2279922** 
loravesuviana@gmail.com

**CRONACA, POLITICA,
SPORT, CULTURA, GUSTO**
www.loravesuviana.it