

ALL'INTERNO
IL NOSTRO
POSTER
DEL NAPOLI



La Voce del Vesuvio

CURIOSITA'
SPORT
NEWS
SVAGO
E TANTO ALTRO

MENSILE A DISTRIBUZIONE GRATUITA - GIUGNO 2024

Reg.Tr.Nola nr° 115 del 14-01-2005

*Giugno:
nasce la
Repubblica italiana*



Ha inizio il Giugno Nolano
L'ARTICOLO A PAG.29



GIOCHIAMO A SCOPA

aspettando il campionato '24-'25

L'antichissimo e divertente, gioco della scopa, rappresenta il gioco di carte italiano per eccellenza. Praticato nei club politici, nelle interminabili feste di Natale e nei circoli anziani e da noi portato in TV per trascorrere momenti piacevoli aspettando il campionato '24-'25.

SVOLGIMENTO DEL GIOCO

E' basato su 40 caselle girevoli posizionate su di un tabellone fronte retro, con NOMINATIVI e JOLLY dei Sigg. SPONSOR che sostituiranno le carte da gioco. Questo tabellone, sarà collocato in studio e animato da una simpatica e bella ragazza che risponderà alle telefonate da casa, invitando colei o colui che sarà in linea ad indicare una delle caselle, se dal retro di questa, uscirà lo stesso NOMINATIVO o JOLLY, "si è fatto scopa" vincendo subito un premio offerto dai Sigg. SPONSOR. Pertanto, V'invitiamo a sintonizzarVi tutti i Mercoledì sulle frequenze di TeleCapri Event (can.95) Magic ITALIA.TV e..... per vivere insieme ad Ennio FO, Lino GALLO, Peppe D'AMELIO e Cristina DE SENA tutte le emozioni del gioco e della Campagna Acquisti, Ritiri, Amichevoli ecc. della nuova stagione 2024-2025.

 CARUSO FALDINAMERIA ARREDAMENTI Via Calcarà di Visciano, 1 83021 Avella (AV)	2	 CREAZIONI Stefy Via San Giacomo, 12 - Cimillo (NA) tel/fax: 081 847 2914	4	5	6	7	 Falor IL SAPORE PRENDE FORMA
9		11		13	14	15	16
17	18	 Beauty Line Bellezza e Benessere	20	21	22	NAPOLITANO STORE	24
 Scommesse sportive EmmeBet Si vuol'vincere 'a bulettella!	26	27	 NEAPOLIS www.NEAPOLISINFORMAZIONE.COM CIS Isola 6	29	30	31	 TORRENTE il buon pomodoro italiano
33	34	 BOCCIA s.r.l.	36	37	 Soqni e Bugie	39	40

80 LOGHI – 40 IN VISTA e 40 SUL RETRO, VINCE CHI FA' SCOPA

Diretta Studio da Can.93 con 10 CASELLE Riservate A SPONSOR PREMI DEI GIOCHI

BENEFIT: logo inserito anche in Forza NAPOLI on the road IN ONDA SU:

Primativvu' can.17, Tele A can.13, Tele Ischia can.81, Life zone can.82 Nazionale,
Tele Nostra can.119, Telecapri Sport can. 93, Telecapri Event can.95 Magic italia.tv

2 GIUGNO: FESTA DELLA REPUBBLICA

Storia e storie

Il 1° giugno 1946, alla vigilia della storica decisione che il popolo italiano deve prendere, il direttore del *Corriere della Sera* Mario Borsa scrive un editoriale in cui ripercorre i giorni di discussioni precedenti il referendum e...«Concludendo: tutto considerare, tutto valutare, tutto pensare, con calma e con serenità, senza quella paura stupida, inafferrabile, inconfutabile, morbosa, contagiosa che è là, inespressa e inesprimibile, in fondo all'anima di tanta, di troppa gente. Paura di che? Del nuovo perché nuovo? Qualunque cosa ci capiti domani non sarà mai così brutta, così disastrosa, così tragica come ciò che ci è capitato ieri. [...] Paura di che? Del famoso salto nel buio? Lo credano i nostri lettori: il buio non

è né nella repubblica né nella monarchia. Il buio, purtroppo, è in noi, nella nostra ignoranza, o indifferenza, nelle nostre incertezze, nei nostri egoismi di classe e nelle nostre passioni di parte. Basterebbe avere un po' di fede in noi stessi, nelle cose e nel Paese, per vedere chiaramente la strada da percorrere e come percorrerla. Noi non avremo nulla da temere da questa strada se sapremo tenere le mani sulla libertà che abbiamo riconquistata e se ci persuaderemo di una cosa sola: che libertà è coscienza e rispetto dei limiti». È a partire da questo punto che poi Mario Borsa scrive l'editoriale, che qui vi proponiamo, del 6 giugno 1946 dopo la proclamazione della nascita della Repubblica italiana.



IL SOMMARIO



Cultura napoletana
Chi erano i Monzù
Rivoluzionarono l'antica arte della cucina napoletana

Ennio Fo a pag. 10



Ricette
O' zite lardiat
La ricetta della lardiat napoletana

Nonna Nanni a pag.20



Nola
Festa dei Gigli
Manca poco al Giugno Nolano 2024

Raffaella Fontanella a pag. 23



Poggiomarino
Longola: un fiore all'occhiello
Grazie alle associazioni

Lino Gallo a pag. 29

La Voce del Vesuvio è un giornale libero dell'area Vesuviana. Lo trovi in distribuzione gratuita nei seguenti comuni: NAPOLI zona stadio, Tangenziale, Asse Mediano, S.S. 268, Tavernanova, Pomigliano d'Arco, Castel Cisterna, Brusciano, Mariglianella, Marigliano, Scisciano, Nola, Cimitile, Camposano, Cicciano, Tufino, Schiava, Saviano, Somma Vesuviana, Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Striano, Palma Campania, Terzigno, Poggiomarino, Pompei, San Gennaro Vesuviano, San Gennarello, Boscotrecase, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, San Sebastiano, Pollena Trocchia, Cercola, Volla.



NEAPOLIS
informatica

WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM



SABA



la voce del Vesuvio

Direttore: Eugenio Focic
Redazione:
Via Campo, 14 - Località Campofiorito
80030 Camposano (NA)
Edizioni:
ApS New Oltre il meglio Est
Stampa: GF Grafica s.r.l. - Marigliano
email: lavocedelvesuvio2020@libero.it
infoline: 338.6795141 - 338.2048643
reg. tr Nola nr. 115 del 14/01/2005
www.lavocedelvesuvio.it

LA PARLESIA

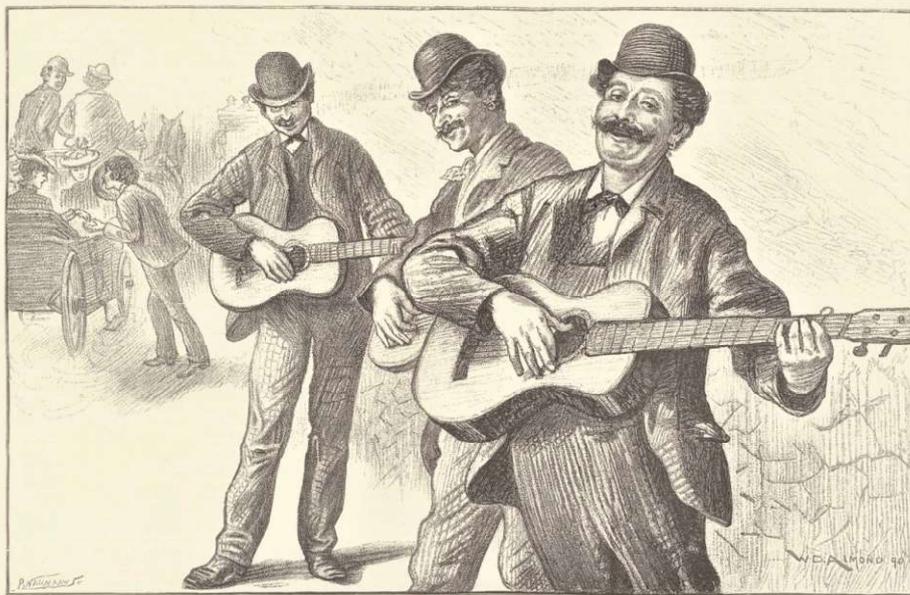
La lingua dei musicisti

La parlesia nasce alla fine del '700 come linguaggio sottodialettale, che veniva usata da musicisti e posteggiatori. In questa sede è proprio grazie a questi ultimi che questo linguaggio cifrato si è conservato ancora oggi in parte tra gli ambienti dei musicisti non colti, cioè i posteggiatori, ma si è esteso anche ad altre categorie tipo i tassisti, venditori ambulanti, pescivendoli e pescatori. Negli anni '80 la sua riattualizzazione nei testi e nelle canzoni moderne è stata ripresentata da Pino Daniele, Napoli Centrale, James Senese e da allora si è avuta un'espansione del fenomeno a livello di massa e quindi anche nei mass media e nel teatro dialettale si sono utilizzati questi termini.

Dizionario della parlesia

- **ACCHIARI** – ubriacarsi; *'o jammè acchiariscè*: il tizio si ubriaca.
- **ACCIARATO** – ubriaco; anche *acchiarutè*, *'o jammè acchiarutè*: il tizio è ubriaco.
- **ACCIBBUÍ** – mangiare; a *che ora sè accibbuiscè*: a che ora si mangia?
- **ADDITARMÈ** – dietro; *sta additarmè a nnuarmè*: è dietro di noi.
- **ADDÓ VA (1)** – balzano; tale da non potersene fidare; *o jammè è addó va*: il tizio è tale da non potersene fidare; 2. pederasta passivo.
- **ADDÓ VA (2)** – fa' silenzio, attenzione; *addó va, sta appunenno 'o iammo d'a tashca*: fa' silenzio, smettita, sta arrivando il padrone del locale.

- **L'ALLAGROSA** – la chitarra, anche *ALLÈRÓSA*.
- **L'ALZÈSIA** – l'atto di alzare.
- **AMEDEO** – pederasta passivo, frocio.
- **ANDARE PER LA CHETTA** – girare il piattino fra i clienti.
- **L'ANTÍCIPIÈ** – la caparra.
- **APPUNÌ** – 1. parlare (la parlesia); 2. capire (la parlesia), *'o jammè appuniscè a parlèsia*: il tizio parla/capisce il nostro gergo; 3. capire, arrivare, combinare, lasciar credere, e via di seguito secondo porta il discorso.



Lo chalet

bar tabacchi tavola calda sala giochi

Via Nazionale delle Puglie Km. 53.890
COMIZIANO (NA)

il ritrovo dei tifosi
del NAPOLI.
Qui potrai vedere
tutte le partite
degli AZZURRI
su SKY o DAZN



CARUSO

FALEGNAMERIA ARREDAMENTI



- **ARCÍ** – fare l'amore (secondo la posizione detta: il missionario; *m'arcessè a jamm'a ccauttè*: farei all'amore con quella donna là; *m'arcessè chella jammètella, com'è chiddé*: farei l'amore con quella ragazza, quanto è bella).
- **L'ARCIUTA** – l'atto di fare all'amore, scopata; *m'aggè fattè n'arciuta cu chella jamma eia vèré che era*: mi sono fatto una scopata con quella tizia. Dovevi vedere cosa è stato.
- **O BBÀBBIÈ** – il carcere; *'ò jammè è gghiutè o bbabbiè*: "il tizio è andato in carcere".
- **BBÀCHÈNÈ** – agg. "inetto": *'ò jammè bbàchènè*: il tizio non vale niente; *stàtèvè attientè ca o jammè è bbàchènè ncopp'e bbanè*: state attenti! Il tizio non paga; *e lenguse so' bacune no bachere*: i maccheroni sono cattivi, non buoni"; per

estensione *io jammè bbàchènè*: il pederasta passivo, il frocio.

- **BBÀCHÈRÈ** – agg. 1. poco serio, che vale poco; *'ò jammè bbàchèrè*: il tizio è poco serio; *'stu pezzè è bbàchèrè*: questo pezzo (di musica) vale poco; 2. bachero: "cattivo"; *e lenguse so' bacune o bachere*: i maccheroni sono cattivi, non buoni.
- **BBACONÈ** – s. m. persona cattiva, sciocca, inetta; *nu bbaconè*: chi non fa bene ciò che deve fare; *chillè è ppropriè 'nu bbaconè*: colui è proprio un inetto.
- **BBACUNIATÈ** – part. pass., agg. finito, morto; *'ò jammè s'è bbacuniatè*: il tizio si è reso inutile.
- **a BBAGARIA** – l'atto sciocco, inutile, dannoso; *'ò jammè a ffrundinè sta appunnenè bbagariè*: l'uomo di fronte sta facendo discussione; *nun appuni' bbagariè stannè vènennè o ggiustinè*: "non fare sciocchezza! Stanno arrivando

le guardie; *amm'appuni stab-bagaria appuniscè*: dobbiamo farla questa sonata? Falla!.

- **e BANNÈ** – i soldi, il danaro; *'ò jammè è bbàchènè ncopp'e bbanè*: il tizio non paga; *'e bbane*: il danaro; *bano: nu bbanò*: un soldo.
- **a BBANÈSIA** – il danaro; *'ò jammè ra bbanèsia*: il tizio del danaro.
- **o BBIANCH'E NNIRÈ** – il pianoforte.
- **BBICICLETTA** – *a jammè d'a bicicletta*: la tizia con la macchinetta per i denti.
- **o BBUFFO** – palcoscenico.
- **'a CAMMÈNETÈSIA** – l'atto di camminare; *appuniscè 'a cammènatèsia*: affretta il passo.
- **'a CANNUCCIA A CINQUE PERTOSE** – il flauto.
- **e CARRUP(B)P(B)È** – "i carabinieri".
- **'a CASA** – la caserma.
- **CAUTTÈ, A CCAUTTÈ** – qui, a destra: *'ò jammè a ccauttè*: l'uomo che sta alla nostra destra; *mo ci'appunimmè 'a jammè a ccauttè*: ci portiamo a letto questa tizia; *puortè 'nu pochè 'e 'nzalata a cauttè*: portaci dell'insalata qui.
- **'na CAVI'** – una lira.
- **'e CAZUNÈSIÈ** – i calzoni; *accattè e cazunèsiè a e jammètiellè*: comprerò i calzoni per i bambini.
- **la CHETTA** – la questua o richiesta di volontario compenso per le canzoni cantate.
- **'o CHIACCHIARONÈ** – il pianoforte.
- **'o CCHIARÈ** – il vino (sia rosso che bianco).
- **'a CHIARÈNZA** – il vino; ap-



LA SORGENTE
1920

NEAPOLIS
informatica

WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM



Via San Giacomo, 12 - Cimitile (Na)
infoline: 342 847 2935

- 'a **CHIARÈNZA** – il vino; *appunimmè a chiarènza*: beviamo.
- **CHIARÍ** – bere.
- **CHIARÓSA** – l'osteria, la cantina, la trattoria; *ddoiè o tre cchiaròsè*: due o tre trattoriole; *a chiaròsa na cantènella*: una modesta cantina, un'osteria, una trattoria.
- **CHIAVETTÈ, FA'IND'E CHIAVETTÈ** – prendere una stecca.
- **CHIDDÉ** – bello; *m'arcessè chella jammètella, com'è chiddé*: farei all'amore con quella ragazza, quanto è bella; *comm'è chiddé, chella jamma*: com'è bella, quella donna.
- 'a **CHIDDERIA** – la cosa; *nun appuniscè a chidderia*: non è buono a fare l'amore; *'o jammè nun appuniscè a chidderia a spillà è bbàchënè*: il tizio non suona bene, nel suonare è uno sciocco; 2. la roba; *s'annè appunitè a chidderia d'ò jammè*: hanno preso la roba del tizio.
- **CHIDDÒ** – buono, valido; *'a jammè è echiddò*: la tizia è buona.
- 'a **CHIBUENZA** – il mangiare.
- 'a **CHIBBUÈNZIA** – il cibo.
- **CIBBUÍ** – mangiare.
- 'a **CLITENNESTRA** – la chitarra elettrica.
- la **COMUNE IN RE MINORE** – una serie di variazioni e svolazzi (del faluto con l'accompagnamento di un tremolo sostenuto dalle chitarre).
- 'a **CROCCA** – la vecchia; 2. la nonna.
- 'o **CROCCHÈ** – “il vecchio” 2. “il nonno”.
- 'o **CROSCHÈ** – il bordello, il casino.
- a' **CUMMARA** – la chitarra.



- 'a **CUSISTÀ** – la cosa; *appuniscè 'a cusistà 'a llà ngoppa*: prendi la cosa da lì sopra; 2. il pene (quello che sta qui sotto); anche quisistà.
- **DONDE VAS** – *addò va*, cioè balzano.
- ll' **EVÈRA** – i baffi.
- **ÈVERA A U SCOGLI**: i baffi sotto il naso; *nun fa appunì o jammè cu ll'èvèra a u scoglio*: non far parlare l'uomo coi baffi.
- **FA'** – fare.



Continua nel prossimo numero...

Scommesse sportive



EmmaBet

Si vuo' vincere 'a bulletta!



**I DETTAGLI FANNO
LA DIFFERENZA**

Con una visione più chiara e nitida in Full HD,
sorvegliare i tuoi ambienti sarà più semplice

1080P

RING



ISW-BFI2M

ROUND



ISW-DPI2M

HALO



ISW-BFE2M

FRI



ISW-BBT2M

pannello solare



ISW-PLS1

PRINCESS®



★★★
TRISTAR





liquori e sciroppi con la stessa passione di sempre

LA SORGENTE
1920



LA SORGENTE
1920

IL MEGLIO DEGLI SCIROPPI IN BOTTIGLIA



'A MAMMA ZEZZELLA

Un antico mestiere

Anticamente alcune donne svolgevano un mestiere molto richiesto, che oggi definiamo come “balia” o “bambinaia”. Si tratta della “**mammazzezza**”, ovvero la nutrice, scelta dalle mamme per accudire e spesso anche allattare i propri figli in cambio di soldi. A seconda dei compiti da svolgere, veniva chiamata “balia asciutta” se la sua funzione era solo di accudire i piccoli, “balia di latte” se doveva anche allattarli. Per molte donne la balia di latte era una figura indispensabile, di cui non potevano fare a meno: le affidavano i loro figli fino allo svezzamento, in quanto non potevano allattare per scarsità o mancanza di latte materno. Le mammazzezze erano donne molto formose e prosperose, dalla caranagione rosea, per lo più contadine, provenienti da Alife, Procida, Sorrento, Marano e Fratta, vicino Napoli. Per evitare

le *spingule* ‘e *nuttrice* ovvero le punture durante l’allattamento, si servivano di una spilla per fermare i vestiti e le fettucce dei piccoli.

Un modo efficace per preservare per la sicurezza dei neonati.

La figura della mammazzezza man mano si estinse dopo l’introduzione del latte in polvere, che veniva succhiato dai bambini attraverso ‘o *biberò*, il poppatoio o con ‘o *ciucce*, il ciucciotto.



*Si 'a calamarata
vuò pruvà
ca pasta Falco
te li à mangia'*



CHI ERANO I MONZÙ

Rivoluzionarono l'antica arte della cucina napoletana

La tradizione culinaria napoletana oggi riconosciuta in tutto il mondo come sinonimo di gusti e ricchezze inimitabili, è il risultato delle tantissime culture che si sono susseguite nei secoli ed i “monzù” sono stati l’apice di questa evoluzione.

Il **Liber de Coquina**, uno dei più importanti ricettari medievali che sono arrivati fino a noi, testimonia che, già nel XIII secolo, Napoli aveva già recepito la ricercata cucina del mondo arabo, con l’utilizzo di spezie ed accostamenti inimmaginabili nell’Europa del tempo.

Così, ingredienti poveri riuscivano ad unirsi in sapori forti e genuini, creando molte delle pietanze che gustiamo ancora oggi. Tuttavia, la vera rivoluzione culinaria napoletana arrivò sotto il regno dei Borbone e la conseguente influenza della raffinatissima Francia. Abbiamo parlato spesso del complicato rapporto matrimoniale fra Ferdinando IV di Borbone, il “Re Lazzarone”, con l’altezzosa Maria Carolina d’Austria. Lui cresciuto come uno scugnizzo fra i vicoli di Napoli, predisposto più alla caccia ed allo sport che ai lustrati nobiliari ed incline a scherzi e giochi poco consoni ad un sovrano; lei, fiera esponente della casata asburgica ed abituata a lussi ed onori di ogni genere. Nonostante l’abissale differenza, i due sovrani trovarono un giusto

compromesso coniugale: Ferdinando continuava a comportarsi da lazzarone, mentre Carolina cercava inutilmente di inculcargli la sua classe. C’era una cosa, però, che la regina non riusciva a tollerare: la cucina napoletana del tempo. Quei sapori tanto marcati e schietti la disgustavano al punto da chiedere aiuto alla sorella Maria Antonietta, Regina di Francia fino alla Rivoluzione, nota buongustaia, altezzosa quanto lei e talmente ben voluta dal popolo da essere ghigliottinata. Per salvare il palato della sorella, Antonietta inviò alla corte di Napoli alcuni fra i migliori cuochi francesi per educare i colleghi nostrani ai gusti più in voga del tempo. La cucina napoletana, però, era troppo particolare per essere assorbita da

quella d’oltralpe, anzi, avvenne l’esatto opposto: la nuova generazione di chef partenopei creò una cucina completamente nuova, che arricchiva quella tradizionale con creme e preparazioni tipiche francesi. I nuovi artisti della tavola venivano appellati col titolo di Monsieur, “signore” in francese. Come spesso è accaduto, il termine è stato alterato fino ad arrivare ad una forma più facilmente pronunciabile nelle nostre terre: così, i monsieur divennero in tutto il Regno di Napoli, i “monsù”, poi “monzù”. Una etimologia confermata anche dall’Enciclopedia Gastronomica Italiana, che definisce in questo modo il termine: “traduzione dialettale napoletana e siciliana della parola francese monsieur. Monzù erano chiamati nei se-



Lo chalet

bar tabacchi tavola calda sala giochi

Via Nazionale delle Puglie Km. 53.890
COMIZIANO (NA)

il ritrovo dei tifosi
del NAPOLI.
Qui potrai vedere
tutte le partite
degli AZZURRI
su SKY o DAZN

BOCCIA CARNI s.r.l.
Bovini - Suini - Ovini

Macelleria

San Giuseppe Vesuv.no
081 5295069 - 081 5294402



coli XVIII e XIX i capocuochi delle case aristocratiche in Campania e in Sicilia perché, in epoca di influenza gastronomica francese, niente più di un titolo francesizzante pareva premiare l'eccellenza, anche se essi di solito francesi non erano." Alle dipendenze delle più importanti famiglie nobiliari del tempo, punte di

diamante indiscusse in ogni corte, i monzù arrivarono a formare vere e proprie casate nelle quali la sublime arte culinaria veniva tramandata di padre in figlio e perfezionata dopo ogni generazione. Secondo quanto riportato da ristorazione-ruggi.com, fu proprio grazie ad uno di loro, tale Gennaro Spadaccino,

che oggi abbiamo la forchetta con quattro punte.

Anche questa invenzione venne ordinata da Maria Carolina: i maccheroni erano uno dei piatti più amati dal popolo, che per raccogliarli bene usava mangiarli con le mani, usanza che ripugnava la regina.

Fu sul punto di bandirli completamente dal regno, ma non aveva fatto i conti col marito, amante sfegatato della pasta ed anche lui estimatore del gustarla con le mani. Così, per salvare matrimonio e regno, Carolina ordinò al suo monzù più fidato di creare un sistema per sostituire l'uso delle mani.

I monzù hanno rivoluzionato più di una volta l'alta cucina di Napoli e del mondo intero, ma, ormai, sono figure professionali estinte.

Uno dei pochi grandi esponenti di questa nobile arte è Gerardo Modugno, l'ultimo vero monzù napoletano, che gestisce una prestigiosa accademia volta a tramandare alle future generazioni l'antica cucina aristocratica che deliziò il Regno delle Due Sicilie.



Lo chalet

r tabacchi tavola calda sala giochi

Nazionale delle Puglie Km. 53.890
COMIZIANO (NA)

**il ritrovo dei tifosi
del NAPOLI.**

**Qui potrai vedere
tutte le partite
degli AZZURRI
su SKY o DAZN**

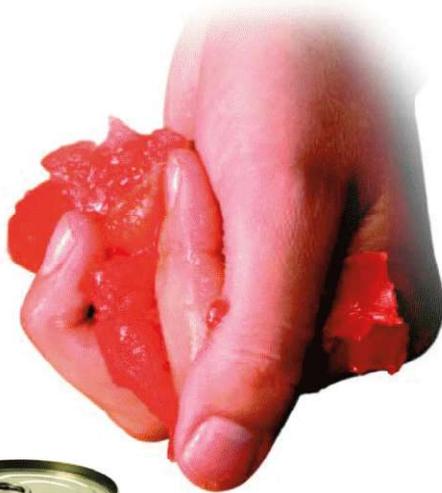


CARUSO

FALEGNAMERIA ARREDAMENTI

la TORRENTE

il buon pomodoro italiano



NUOVA LEGGE URBANISTICA REGIONALE

Sviluppi ed opportunità

Si è tenuta il 23 maggio alle 18,30 presso la Sala delle Capriate, ex Distilleria via Roma 285 il convegno “La nuova legge urbanistica regionale. Opportunità e sviluppi” organizzato da UNITRE e PRO LOCO Pomigliano.

Ospiti di eccezione, coordinati dall'arch. Teresa Abagnale, dirigente del settore edilizia privata ed urbanistica dl comune di Gragnano ed i saluti del Sindaco Raffaele Russo, interverranno l'avv. Eduardo Riccio amministrativista, l'avv. Enrico Soprano amministrativista ed esperto di diritto urbanistico, l'assessore all'urbanistica dott. Vincenzo Caprioli e l'arch. Bruno Discepolo assessore regionale all'urbanistica. Nella seduta consiliare del 23 aprile 2024 è stata approvata la Legge regionale n. 5 del 2024 (BURC n. 34 del 29.04.2024), di riforma della legge urbanistica della Campania. Si tratta di una serie di misure di largo impatto sulla legge originaria improntate alla diminuzione di consumo di suolo, a rafforzare i processi di rigenerazione urbana dei centri abitati della Campania, a semplificare i processi di pianificazione. Tra gli obiettivi dell'attività di pianificazione, le modifiche approvate considerano come prioritario il contrasto al consumo di suolo, che richiama naturalmente anche il tema della mitigazione degli effetti indotti dai cambiamenti climatici.

Per questi temi, la Regione prevede l'istituzione di un Osservatorio sul consumo di suolo, sui cambiamenti climatici e sui rischi naturali e artificiali, con compiti di monitoraggio, elaborazione di proposte e rilevazione delle buone pratiche adottate dai Comuni in attuazione della legge. Significative novità vanno nella direzione della semplificazione dell'attuale sistema pianificatorio, puntando a conseguire il risultato di dotare, in tempi rapidi, tutti i comuni della Campania di un proprio strumento urbanistico generale, il piano strutturale, per governare i processi di recupero, riqualificazione e rifunzionalizzazione nell'ambito del territorio urbanizzato, disincentivando il consumo di nuovo suolo naturale e produttivo.

Il piano urbanistico comunale sarà articolato obbligatoriamente solo nel piano strutturale urbanistico (PSU) e nel regolamento urbanistico edilizio con valore di norma tecnica di attuazione.

Le modifiche hanno comportato anche in alcuni casi la riscrittura e l'integrazione degli obiettivi e dei contenuti del Piano Territoriale Regionale e dei Piani di area vasta di livello provinciale e metropolitano. Inoltre, al fine di meglio raccordare le previsioni della pianificazione paesaggistica, territoriale e urbanistica con la programmazione delle risorse economiche e finanziarie è stato

istituito un nuovo strumento, il Programma Integrato di Valorizzazione (PIV) per lo sviluppo del territorio. Con le modifiche e le integrazioni alla legge regionale 16/2004, sono state ridefinite anche le dotazioni territoriali della pianificazione urbanistica. Infatti, sia al livello di Piano Strutturale Urbanistico (PSU) che al livello di Programma Operativo (PO), al fine di garantire la sostenibilità urbanistica, devono essere individuate le dotazioni territoriali urbanistiche, pubbliche e di interesse pubblico, in termini di aree e singole attrezzature.

Le dotazioni territoriali urbanistiche sono i servizi ecosistemici, le infrastrutture verdi, le attrezzature per lo sport e per l'istruzione, i parcheggi, i servizi rispondenti a funzioni collettive e di interesse comune, tra cui studentati, residenze assistenziali per anziani e sanitarie, spazi sociali e culturali. «A vent'anni di distanza dalla approvazione della legge regionale in materia di Governo del Territorio (n. 16/2004), e da ben 17 modifiche puntuali che si sono succedute nel frattempo – dichiara l'Assessore Discepolo – era necessario intervenire per dotare la Campania di un moderno quadro di riferimento normativo, al passo con i tempi e con le mutate esigenze della società, delle città e dei territori.

Si chiude con il voto di ieri un lungo



CREAZIONI
Stefy
Via San Giacomo, 12 - Cimitile (Na)
infoline: 342 847 2935



vulcano
shop
LA CONVENIENZA
DELL'INGROSSO AL DETTAGLIO



blvcksvnday
DISTRIBUITO DA
AMBROCASUAL SRL
0610272030

Visita www.lavoceodelvesuvio.it

LA NUOVA LEGGE URBANISTICA REGIONALE

opportunità e sviluppi



Saluti

Raffaele Russo
Sindaco di Pomigliano d'Arco

Introduce

Teresa Abagnale
Responsabile settore edilizia privata
ed urbanistica del Comune di Gragnano

Intervengono

Eduardo Riccio
Avvocato amministrativista

Enrico Soprano
Avvocato amministrativista esperto di diritto urbanistico

Vincenzo Caprioli
Assessore Urbanistica Pomigliano d'Arco

Bruno Discepolo
Assessore Urbanistica e
Governo del Territorio Regione Campania



Giovedì 23 Maggio
ore 18:30



Sala delle Capriate
Via Roma 281
Pomigliano d'Arco



Le fotografie presenti sul giornale sono state prese dal web e/o dalle pagine social degli enti/associazioni in questione, senza alcuno scopo se non quello di fare informazione.

BOCCIA CARNI s.r.l.
Bovini - Suini - Ovini
Macelleria
San Giuseppe Vesuv.no
081 5295069 - 081 5294402


CARUSO
FALEGNAMERIA ARREDAMENTI


CREAZIONI
Steffy
Via San Giacomo, 12 - Cimitile (Na)
infoline: 342 847 2935

DETERCOMMERCIO SRL
ARTICOLI PER TABACCAI
Rivenditore autorizzato

PIOVONO OMAGGI

Ogni 100 euro di spesa
su articoli per fumatori
IN REGALO un pacco di
accendini da 50 pz



CLIPPER
Accendini
grandi/piccoli



€ **0,47**

CLIPPER
Ricarica gas
per accendini

€ **0,71**



OFFERTE VALIDE DAL 24 MAGGIO AL 8 GIUGNO 2024

i prezzi sono da intendersi iva esclusa



La Voce del Vesuvio



WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM

Ph: Antimo Piccirillo



GILLETTE
Venus Oceana
lamette pz.3+1



€ **3,94**

MODIANO
Carte napoletane



€ **2,79**

DUREX
Settebello
pz.3



€ **1,31**

DUREX
Settebello
ritardante
pz.12



€ **4,43**



DURACELL
Ministilo
pz.8

€ **2,87**

**CODICE MONOPOLIO:
NAPAS0020**

**APERTI
LA DOMENICA**

pre **CIS**iamo

che vendiamo solo ingrosso

I prezzi possono subire variazioni in caso di errori tipografici, ribassi o modifiche alle leggi fiscali
Le offerte sono valide fino ad esaurimento scorte.
La direzione si riserva di stabilire quantità massime.
Le foto sono puramente indicative e possono non rispecchiare l'immagine reale del prodotto

SI ACCETTANO



scopri altre offerte su

detercommerciosrl@hotmail.com

081 8269598

ESTATE 2024

Pronte per le tendenze moda?

L'estate 2024 è sempre più vicina e noi siamo pronti per affrontarla nel migliore dei modi!

Senza ansia e anche con qualche kg in più, ognuna è bella a proprio modo, viviamola con serenità perché la perfezione non esiste.

Curiosi di sapere le tendenze??

Metallizzati, monospalla o top bustier, i bikini trendy dell'estate sono qui per sorprenderti! Lasciati conquistare dalle fantasie tropicali moderne e dai colori di tendenza.

Per chi vuole un look speciale anche in spiaggia, questo è il momento giusto, siete pronti?

La vita alta la farà da padrona, i colori saranno sgargianti, a dir poco brillanti i top saranno intrecciati, monospalla, a crochet.

Anche i costumi interi sono un must, sono adatti ad ogni età ma soprattutto taglia. Per completare il look estivo, il cappello di paglia si conferma un accessorio glamour e indispensabile. Occhiali da sole di ogni colore e dimensione, sempre pronti ad ogni evenienza, anche il

telo mare potrà essere pendant con la fantasia del costume.

E allora pronte a sfoggiare il vostro look preferito?



© Disegno di Vittoria Veneziano



Le fotografie presenti sul giornale sono state prese dal web e/o dalle pagine social degli enti/associazioni in questione, senza alcuno scopo se non quello di fare informazione.



blacksvnday

DISTRIBUITO DA
AMBROCASUAL SRL
0818272030

O' ZITE LARDIAT

La ricetta della lardiata napoletana

La lardiata, in napoletano a' lardiata oppure o' lardiata, è un tipico piatto della cucina napoletana, molto saporito, semplice e veloce da preparare. Un primo piatto abbastanza povero, preparato con pochi ingredienti, ma che fanno la differenza, quindi per la buona riuscita del piatto per assaporarlo al meglio usare prodotti di ottima qualità: pasta di gragnano, lardo di colonnata e pomodori del piennolo, pachino o San Marzano.



Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di ZITI spezzati, Maccaroncelli o Mezzanelli
- 300 gr. di pomodori
- 130 gr. di lardo di colonnata (o di maiale)
- cipolla o aglio
- ½ peperoncino o pepe
- 1 cucchiaio di sugna o 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- mezzo bicchiere di vino rosso secco
- parmigiano e pecorino romano grattugiati
- Basilico fresco
- Sale q.b.

Preparazione:

- Tagliate i pomodorini in 2 parti.
- Tagliate il lardo a pezzetti e batterlo bene a coltello facendolo diventare una crema.
- Aggiungete la sugna in una padella grande o 2 cucchiaini di olio.
- Aggiungete 1 spicchio d'aglio o la cipolla tritata e fate dorare.
- Aggiungete il lardo nella padella e fatelo sciogliere dolcemente a fiamma bassa, quindi sfumare con il vino e lasciarlo evaporare completamente.
- Aggiungete i pomodori tagliati in 2 parti, qualche foglia di basilico e salate il tutto e fate cuocere per una decina di minuti i pomodorini.
- Aggiungete un mestolino d'acqua di cottura al sugo.
- Scolate i mezzanelli molto al dente e aggiungeteli nella padella con dentro il sugo, 1 mestolo di acqua di cottura e terminate la cottura amalgamando il tutto al sugo e spadellando per qualche minuto a fuoco vivace.
- Servite il piatto con una spruzzatina di parmigiano e pecorino romano mischiato e qualche foglia di basilico fresco, pepe o peperoncino.

Le fotografie presenti sul giornale sono state prese dal web e/o dalle pagine social degli enti/associazioni in questione, senza alcuno scopo se non quello di fare informazione.

NUOVE TECNOLOGIE

Pulire la pelle adesso è più semplice

La sola detersione con latte e tonico non è sufficiente a preparare la pelle al trattamento. Lo strato corneo superficiale, che si ispessisce con il passare degli anni, toglie luce e morbidezza alla cute e si oppone come una corazza alla penetrazione dei principi attivi.

Il nuovo modo di pulire la pelle lo puoi provare al Centro estetico Beautyline di Luisa e Mena ad Ottaviano attraverso,

HydraLift FX, una tecnologia 3 in 1 che combina la straordinaria forza detergente del peeling ad acqua agli acidi sequenziali alla microdermoabrasione e alla veicolazione transdermica dei cosmetici.

Un sistema ultra efficace che alza lo standard di qualsiasi trattamento viso, portando l'efficacia dei principi attivi ad un livello superiore.

Un manipolo aspirante, in sinergia con un getto d'acqua addizionata con Acido Mandelico e Acido Salicilico, rimuove le impurità superficiali anche dalle pelli più ispessite, aspirando le cellule morte, i punti neri e bianchi grazie alla potenza del Vacuum.

Grazie al manipolo infusore con Acido Ialuronico a basso peso molecolare, la pelle è idratata in profondità, per una luminosità e una morbidezza mai provate.

Sfruttando la potenza della veicolazione transdermica del manipolo mesoporatico la pelle è ristrutturata

dall'Acido Ialuronico.

La potenza del diamante per rinnovare ogni tipo di pelle può essere utilizzato su tutti e si rende molto più efficace, in quanto, il normale peeling ad acqua non basta a trattare le pelli eccessivamente ispessite, per questo HydraLift FX, grazie al suo speciale manipolo con granuli di Diamante, permette un peeling meccanico anche sulle pelli più difficili, svolgendo una microdermoabrasione controllata e non invasiva in grado di liberare la pelle dallo strato corneo superficiale, migliorando l'aspetto e la trama della pelle, ripristinandone l'elasticità.

Differenti testine, più livelli di potenza abrasiva per un'azione extra-esfoliante sorprendentemente efficace.

Il Centro estetico Beautyline si aggiorna continuamente e non si è fatta scappare l'occasione di aggiungere ai suoi macchinari anche questa novità assoluta, vieni a provarla prenotando allo 081 5284217 e recandoti ad Ottaviano alla Via Zabatta, 35.

Le fotografie presenti sul giornale sono state prese dal web e/o dalle pagine social degli enti/associazioni in questione, senza alcuno scopo se non quello di fare informazione.



Via Zabatta, 35 - 80034 Ottaviano (NA)

Beauty Line

Bellezza e Benessere

PATENORA

Il paese che non c'è

Come tanti paesi del nord Casertano, Vairano Patenora è uno di quelli che nonostante sia molto bello è completamente abbandonato a se stesso per l'incuria delle amministrazioni locali. Ma non è possibile tutto ciò. Con quello che si paga di tasse nessuno, dici nessuno in primis il sindaco si muove per fare qualcosa? La politica! Il borgo risale al X secolo, in conseguenza di quel fenomeno noto come "incastellamento", e risulta coevo all'originario castello normanno, oggi completamente scomparso sostituito dal castello d'Avalos. Si sviluppa su una superficie di circa 2 ettari sotto al castello, che sorge nel punto più alto, principalmente a meridione e ad occidente del citato maniero, e risulta circondato da mura e torri che oggi sono solo parzialmente visibili, tra le case e la vegetazione che le avvolge. Vi si accede soprattutto dalla Porta di Mezzo, vicino alla chiesa di Santa Maria di Loreto, ma un altro comodo accesso è da Porta Castello (anche se quest'ultima è da preferire per chi va diretto ai resti del castello); un terzo accesso è da Porta Oliva, a sud-ovest. L'abitato risulta sostanzialmente abbandonato, con le case che sono fatiscenti o dirute/invasse dalla vegetazione; solo verso nord-est, vicino a Porta Castello, ho trovato alcune abitazioni ristrutturate, ma comunque vuote al momento della mia visita

(ipotizzo trattasi di seconde case, frequentate solo d'estate o nei week end). Nel centro del borgo si trova l'antica chiesa di San Tommaso, ma tutta la zona attorno è piena di case fatiscenti. In giro non abbiamo incontrato nessuno, nemmeno un gatto; alcune parti sono proprio da paese fantasma: case dirute con i muri coperti di vegetazione, tetti crollati e alberi che crescono all'interno delle abitazioni. Sicuramente è pieno di angoli suggestivi, specie se piacciono le rovine antiche immerse nella natura, ma quello che regna sovrano è il silenzio. Il castello incombe sul borgo e alzando lo sguardo se ne hanno di continuo diversi scorci. Abbiamo passato almeno un'oretta a gironzolare da soli tra queste antiche case, o quello che ne resta, quasi sospesi nel tempo; peccato solo che in diversi punti abbiamo rilevato un po' troppa immondizia abbandonata.

Vairano Patenora
2 h 4 min

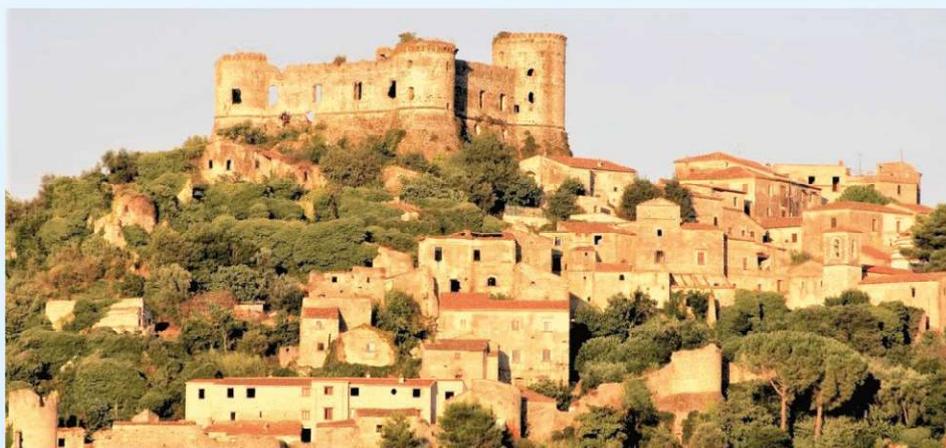
12:05 - 14:08

Parti da
Napoli Centrale
Napoli Centrale Vairano-Caianello
Partendo alle 12:05

Prendi la linea
R
Isernia
12:06, 17:06
[Approfondisci](#)

Scendi a
Vairano-Caianello
3 fermate • 1 h 15 min

Cammina verso
Vairano Patenora
Vairano Patenora
3.69 km • 47 min



BOCCIA CARNI s.r.l.
Bovini - Suini - Ovini
Macelleria
San Giuseppe Vesuv.no
081 5295069 - 081 5294402



vulcano shop
LA CONVENIENZA
DELL'INGROSSO AL DETTAGLIO

FESTA DEI GIGLI

Manca poco al Giugno Nolano 2024

Manca ormai davvero poco al Giugno Nolano 2024 che si concluderà domenica 30 con la storica processione degli otto gigli e la barca per le strade del centro storico della città di Giordano Bruno.

Tante le novità in arrivo per l'edizione 2024 della Festa varate dalla Fondazione Festa dei Gigli guidata da Francesco De Falco. Dopo il successo mediatico dell'edizione 2023 infatti, quest'anno si cercherà di replicare alcune delle iniziative con un importante ritorno alla tradizione come anticipato dal direttore artistico Armando Vallone. A Cominciare dal "Festival dei Gigli" che si terrà da Lunedì 1 fino a Giovedì 4 luglio. Quattro serate nelle quali rivivranno le canzoni più belle della tradizione, reinterpretate da giovani musicisti del nostro territorio. E per l'evento, nasce l'orchestra della Fondazione, importante passo in avanti per lo sviluppo e la cura delle tradizioni che il direttore artistico ha intenzione di sostenere anche nelle future edizioni.

«Un percorso di sensibilizzazione, rivolto ai giovani e non solo, alla riscoperta dei testi e delle canzoni che hanno reso celebre la festa millenaria», dice infatti Vallone, «È questa la strategia che ci permetterà di preservare la tradizione e valorizzare, anno dopo anno, una Festa unica al mondo per tipicità e storicità. L'orchestra che ci accompagnerà nel corso delle serate, composta da artisti del territorio, sarà l'organo ufficiale della Fondazione. Obiettivo di quest'ultima è la valorizzazione e la tutela del patrimonio artistico-musicale e delle tradizioni, preziose eredità della nostra Nola». Proprio per questo il Patrimonio di storia e tradizioni delle corporazioni di arti e mestieri della Festa dei Gigli incontra il saper fare artigiano del cibo di qualità, i valori della so-

lidarietà tramandati da San Paolino si fondono con i modelli solidali applicati alle esperienze gastronomiche e di convivialità, il potenziale attrattivo degli eventi di eccellenza della Campania diventa comune denominatore per moltiplicare l'attrazione turistica internazionale. Già lunedì 27 maggio scorso ha preso il via il percorso di condivisione di esperienze e valori con l'obiettivo di consolidare un modello di rete tra eccellenze del Made in Italy. Ora però è già tempo di "alzare la borda", ovvero la spina dorsale intorno alla quale è costruito l'obelisco di 25 metri. A tagliare il nastro quest'anno sarà il Giglio dell'Ortolano il giorno sette giugno, seguirà la corporazione del Giglio del Bettoliere il giorno undici, il Salumiere il giorno dodici, il Calzolaio il giorno tredici.

La borda del Giglio del Fabbro salirà in cielo il 14 giugno, mentre il giorno successivo sarà il turno della corporazione del Fabbro. Il Giglio del Sarto sarà protagonista dell'alzata della borda il 18 giugno, mentre a completare il calendario sarà il Giglio del Panettiere il giorno venti. I gigli saranno poi "assestati" con la ballata che precede il sabato e la domenica prima della processione. Saranno spostati sulle postazioni spogliati per essere poi vestiti. Ecco le postazioni dei cantieri: Ortolano 7 giugno – Cantiere Piazza Principe Umberto; Salumiere 12 giugno – Cantiere Piazza Clementiano; Bettoliere 11 giugno – Cantiere Piazza Collegio; Panettiere 20 giugno – Cantiere Piazza Collegio; Beccaio 15 giugno – Cantiere Piazza Giordano Bruno; Calzolaio 13 giugno – Cantiere Piazza Giordano Bruno; Fabbro 14 giugno – Cantiere Piazza Marco Clodio Marcello; Sarto 18 giugno – Cantiere Piazza Paolo Maggio.



Le fotografie presenti sul giornale sono state prese dal web e/o dalle pagine social degli enti/associazioni in questione, senza alcuno scopo se non quello di fare informazione.

storia di Napoli è veramente **unica** con radici antichissime riscontrabili ogni giorno
suoi proverbi, vere perle di saggezza popolare fatta di pregi e contraddizioni.

...TANTO P'Ò SAPÈ

aforismi, citazioni e detti napoletani

Ogni scarrafone è bello 'a mamma soja.

Chiunque, per quanto poco attraente, è bello agli occhi della propria madre.

Aniello 'ca nun se pava nun se stima.

Anello che non si paga non si stima.

Un bene di valore ottenuto senza sforzo che non si apprezza.

L'amico è comme' 'o 'mbrello: quannno chiove nun o truove maje.

L'amico è come l'ombrello, non è mai a portata di mano quando piove. Un amico è tanto necessario, quanto difficile da trovare, come l'ombrello quando c'è il temporale.

Giacchino mettette 'a legge e Giacchino fuje 'mpiso.

Gioacchino (Murat) istituì la legge e Gioacchino (stesso), fu impiccato.

Chi è causa del suo mal, pianga se stesso.

Ntiempo'e tempesta, ogne pertuso è puorte'.

In tempo di bufera ogni pertugio è porto.

In tempi difficili anche il più piccolo appiglio è una salvezza.

S'è aunito 'o strummolo, 'a tiritteppola e 'a funicella corta.

Si sono uniti la trottola che gira fuori centro e lo spago corto. Oggi viene usato per indicare delle cose che non funzionano per una serie di fattori inestricabili.

'A collera è fatta a cuoppo, chi s' 'a piglia schiatta 'neuorpo.

L'ira è come un cartoccio, chi la prova scoppia in corpo.

L'irioso prima scoppia e dopo si affloscia, facendo del male anche a se stesso.

Chi nasce afflitto more scunzulato.

Chi nasce pessimista, muore sconsolato.

'A cunferenza è padrona d' 'a malacrianza.

Troppa confidenza porta alla maleducazione.

A' lietto astritto, cuccate ammiezo.

A letto stretto, addormentati in mezzo.

La solidarietà è sempre possibile, anche nelle ristrettezze si può aiutare il prossimo.

SPIAGGE LIBERE

I capolavori napoletani che forse non conosci

Ecce quali sono le spiagge pubbliche di Napoli secondo l'elenco stilato dal Comune partenopeo. Tra queste, alcune sono molto belle come Riva Fiorita e il Parco della Gaiola, Non tutte sono facilmente raggiungibili. Se gli stabilimenti di Napoli vi appaiono troppo costosi, ci sono alcune spiagge libere a Napoli – in verità molto poche – in cui prendere il sole e fare il bagno gratis nei mesi estivi.

Il Comune di Napoli ha stilato una lista di zone balneari pubbliche, utile per chi voglia godere di momenti di relax e divertimento in città. Attenzione, però, perché non tutte sono facilmente raggiungibili, in molte infatti vi si può arrivare solo in barca, e soprattutto non sono balneabili, come la spiaggia di Città della Scienza o il Lido Comunale Marina di Bagnoli, come indicato nell'ordinanza del Comune di Napoli. Altre, invece, fanno parte delle migliori spiagge di Napoli. Vediamo insieme quali sono e dove si trovano.

LARGO NAZARIO SAURO

Qualità del mare: balneabile. A pochi passi dal Lungomare Caracciolo, accanto a Castel dell'Ovo, la spiaggia è piccola ma accogliente, ideale per chi voglia fare un tuffo per rinfrescarsi dal caldo della città. Poco distante però, perché, nei pressi di piazza Nazario Sauro, c'è

il divieto di balneazione sempre stabilito dal Comune. Purtroppo non c'è sabbia, ma solo scogli. L'area è facilmente raggiungibile a piedi e con qualsiasi mezzo pubblico che passi per il centro storico.

SPIAGGIA COLONNA SPEZZATA

La Spiaggia di Largo Sermoneta, tra Mergellina e Posillipo, è una piccolissima area libera circondata da suggestive scogliere. Ci si può arrivare in barca e bisogna fare molta attenzione perché vicinissimo si trova un punto di rimessaggio di barche con tanto di macchinari e materiali pericolosi. Sempre accessibile via mare è la suggestiva spiaggia delle Monache, molto vicina al Largo Sermoneta, dove l'acqua è cristallina ed è garantita la tranquillità.

RIVA FIORITA (POSILLIPO)

Qualità del mare: balneabile. La spiaggia di Riva Fiorita è la prima di un gruppo di aree balneabili e pubbliche nella zona di Posillipo accanto agli stabilimenti non di certo alla portata di tutti. Le spiagge sono tutte molto piccole, con banchine contornate da palazzi e ville sul mare e una serie di insenature con scogli protesi nell'acqua. Questo è di sicuro uno dei posti più segreti e suggestivi per fare il bagno a Napoli, ma è raggiungibile solo via mare con la barca; in alternativa si può attraversare una discesa da via Ferdinando Russo che arriva fino al mare. C'è anche la possibilità di prendere in affitto gommoni e barchette.



Largo Nazario Sauro



Spiaggia Colonna Spezzata

Seguici, nel prossimo numero troverai altre spiagge!

Scommesse sportive



EmmaBet

Si vuo' vincere 'a bulletta!



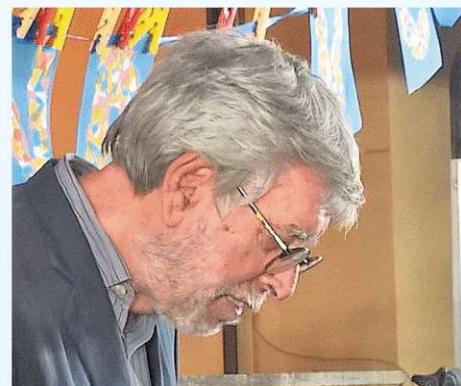
DOMENICO STARNONE

La cittadinanza onoraria del comune di Saviano

Una cerimonia che ha profondamente commosso lo scrittore di fama nazionale Domenico Starnone: l'autore del romanzo "Via Gemito" con il quale ha vinto il Premio Strega nel 2001, è un neo cittadino onorario di Saviano dov'è nato a febbraio del 1943. Alla fine ha glissato su una sola domanda Starnone: "ma anche Elena Ferrante è nata a Saviano"? Un attimo di esitazione, poi con un largo sorriso ha risposto "no, purtroppo no". Per il resto si è concesso a tutte le sollecitazioni arrivate dal gruppo di lettura presente in aula e dagli alunni delle scuole. All'autore di "Via Gemito", il Comune di Saviano ha conferito, nel corso della seduta di Consiglio comunale, la cittadinanza onoraria perché nel febbraio del 1943 a Saviano ci è nato. Una cerimonia che ha commosso non poco l'autore di romanzi e racconti che si è concesso alle tante domande del gruppo di lettura presente in aula. «Sette parole che restano impresse per sempre nella vita, nato a Saviano, ed io di questo ne sono veramente felice», ha detto Starnone ricevendo dalle mani del Sindaco Vincenzo Simonelli la pergamena con la motivazione. E proprio nel romanzo "Via Gemito" l'autore dedica spazio alla sua infanzia, raccontando eventi che hanno caratterizzato la cittadina di Saviano. «L'ho sempre immaginata dai racconti di mio padre»,

ha detto Starnone. Sfollati nel 43 a Saviano quando la mamma era in attesa proprio di Domenico. Pochi mesi di vita, poi il ritorno a Napoli. «Averla qua ci inorgoglisce, ci emoziona e ci porta a vivere un momento che custodiremo per sempre dentro di noi – ha detto il sindaco Simonelli nel corso del suo intervento in Consiglio – come parte importante della nostra vita. Ci lega a Domenico Starnone la comunanza di essere nati nello stesso comune e Saviano è grata a Domenico Starnone per averla fatta conoscere ancora di più oltre i suoi stessi confini». Nel corso dell'incontro, lo scrittore, accompagnato dalla moglie Anita Raja, ha risposto ad alcune domande sul tema dell'ultimo romanzo "Il vecchio al mare" facendo poi cenno, ovviamente, alle citazioni del

Comune di Saviano presenti in Via Gemito. L'iter per il conferimento della cittadinanza era partito nel dicembre del 2022 e si è concretizzato con la cerimonia dell'altra sera. «Ora è ancora più forte questo legame» ha concluso il sindaco Simonelli. E così come dice Starnone: «Niente è più tenace di quei lacci invisibili che legano le persone una alle altre».



Scommesse sportive



EmmaBet

Si vuo' vincere 'a bulletta!





BOCCIA s.r.l.

**Industria lavorazione carni nazionali ed estere
Bovini - Suini - Ovini**

Sede Operativa e Commerciale:

Via Pianillo, 71 - 80047 San Giuseppe Vesuviano (NA)

Via Motta, 21 - Gazzuolo (MANTOVA)

Telefono 081 5295069 - 081 5294402

Fax 081 5295042

E-mail boccia.srl@virgilio.it

BOCCIA LAVORAZIONE CARNI srl ha esperienza pluriennale nel settore alimentare. La carne, si sa, è un alimento amatissimo dagli italiani e che sia di pollo come di maiale, di manzo come di cavallo, sulle tavole della maggior parte delle famiglie non manca mai. Tuttavia, è necessario acquistarla in un luogo di fiducia, per assicurarsi che sia fresca e d'ottima qualità; per questo motivo, il macellaio è una figura di riferimento: una volta trovato il proprio professionista fidato, è difficile tornare indietro. nello specifico di import export di carni suine, bovine e delle loro diverse lavorazioni; inoltre l'azienda gestisce i propri allevamenti di bestiame in Campania.

I PISELLI

Legumi preziosi: proprietà e benefici

Fu proprio a partire dai piselli che G. Mendel iniziò lunghi ed approfonditi studi su ibridazione e trasmissione dei caratteri, formulando successivamente le note leggi della genetica, tuttora accettate e del tutto accreditate dal mondo della scienza. Il pisello (*Lathyrus oleraceus Lam*) è una pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia Fabaceae, originaria dell'area mediterranea e orientale. La pianta è coltivata per i suoi semi, consumata come alimento o utilizzata come alimento per il bestiame. Il termine designa anche il seme della pianta, ricco di amidi e proteine. Durante il Medioevo il pisello assunse sempre più importanza, specie presso le classi più povere della popolazione che se ne alimentavano quotidianamente. A differenza di oggi, che si prediligono i piselli in vetro o freschi, all'epoca venivano conservati previa essiccazione, così da poter essere consumati per un lungo periodo. Molto spesso venivano ridotti a farina da utilizzare insieme a quella di cereali per preparare polenta o pane. Consigliati da Carlo Magno come alimento utile e sostanzioso, dopo circa 600 anni, intorno al 1400, questo legume riuscì a irrompere anche presso le corti nobiliari, tanto che a Firenze la famiglia dei Medici selezionò una varietà dal seme piccolo, quelli che oggi conosciamo come piselli piccolissimi.

Ciò che distingue i piselli dagli altri legumi è la generosa quantità d'acqua: infatti il loro contenuto idrico, assai maggiore, è variabile dal 72 all'80%. Sono ricchi di vitamina A, vitamina C, folati, manganese e fosforo.

Presentano molti antiossidanti, come i polifenoli, che contrastano il rischio di malattie legate ad invecchiamento e infiammazione. I piselli possono aiutare a tenere sotto controllo il colesterolo nel sangue sia apportando fibre che con i suoi fitosteroli. Inoltre possono proteggere ossa e denti apportando calcio, fosforo e vitamine. Questi legumi, secchi, sono ottimi anche nel contrasto alla stitichezza perché aiutano l'apparato digerente a funzionare al meglio. Un alimento inoltre che contiene fitoestrogeni e che quindi può dar sollievo alle donne in menopausa, che li possono aggiungere a proprio piacimento a tavola.

Lo sapevi che? Dalla lontana Cina arriva la credenza che i piselli siano simbolo di felicità e fortuna. Seminavano grano e piselli in vasi di porcellana nella notte del settimo giorno della settimana luna, quando poi gli steli erano cresciuti li lega-

vano con nastri di seta rossa e blu. Questo rito di buon auspicio era chiamato "Piantare il principio della vita".

La mia ricetta: Farro piselli e stracchino

Bollire il farro e far raffreddare. Cuocere i piselli con un filo d'olio, cipolla e una carota a pezzi. Mescolare i legumi col farro e aggiungere (una volta freddi) 2 cucchiaini di stracchino facendo amalgamare il tutto.



LA SORGENTE
1920

Visita www.lavoce del vesuvio.it

LONGOLA: UN FIORE ALL'OCCHIELLO

Grazie alle associazioni

Grande emozione a Poggiomarino per la visita del Ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano, al Parco archeologico naturalistico di Longola. Il Sindaco Falanga e la sua compagine hanno accolto il Ministro e raccontato la storia di Poggiomarino, strappando promesse ed impegni allo scopo che il Parco archeologico Longola possa entrare nei circuiti prestigiosi dei Musei d'Italia.

Se oggi Longola è fiore all'occhiello per i cittadini Vesuviani è grazie a tutte le associazioni che collaborano alla cura del parco ed agli eventi che come amministrazione si organizzano. Il sindaco Falanga dice: «Un grazie particolare va a Vivi Longola, Musikarte, alla Protezione civile, alla Misericordia ed alle forze dell'ordine che operano sempre ottimamente sul territorio. Grazie mille a chi ci segue ed a chi

crede nel nostro impegno quotidiano per Poggiomarino».

Così il coordinatore cittadino di Fratelli d'Italia Giuseppe Orefice dopo l'arrivo del ministro Gennaro Sangiuliano a Poggiomarino, voluto fortemente dalla squadra di Fratelli d'Italia. Orefice si è battuto personalmente perché Sangiuliano facesse tappa al parco archeologico naturalistico di Longola.



 **NEAPOLIS**
informatica

DISTRIBUTORI UFFICIALI
CAMPANIA E PUGLIA

EDIT

Produzione e distribuzione di Registratori Telematici.
Tecnologia, stile e qualità Made in Italy



DA NOI
SOLO IL
MEGLIO

NAPOLITANO[👑]
STORE[👑]



**VIENI
A
TROVARCI**

Ci troviamo a
📍 Via Napoli, 159 - Casalnuovo di Napoli
(centro meridiana)

Ci troviamo a
📍 Corso Garibaldi, 233 - Napoli

📞 3509789232



Più Buono[®]



www.piubunofood.it

6



LIQUORI
SCIROPPI
E
DISTILLATI



LA SORGENTE

1920

Via S. Anna dei Lombardi, 6 - Napoli