

**ALL'INTERNO
IL NOSTRO
POSTER
DEL NAPOLI**

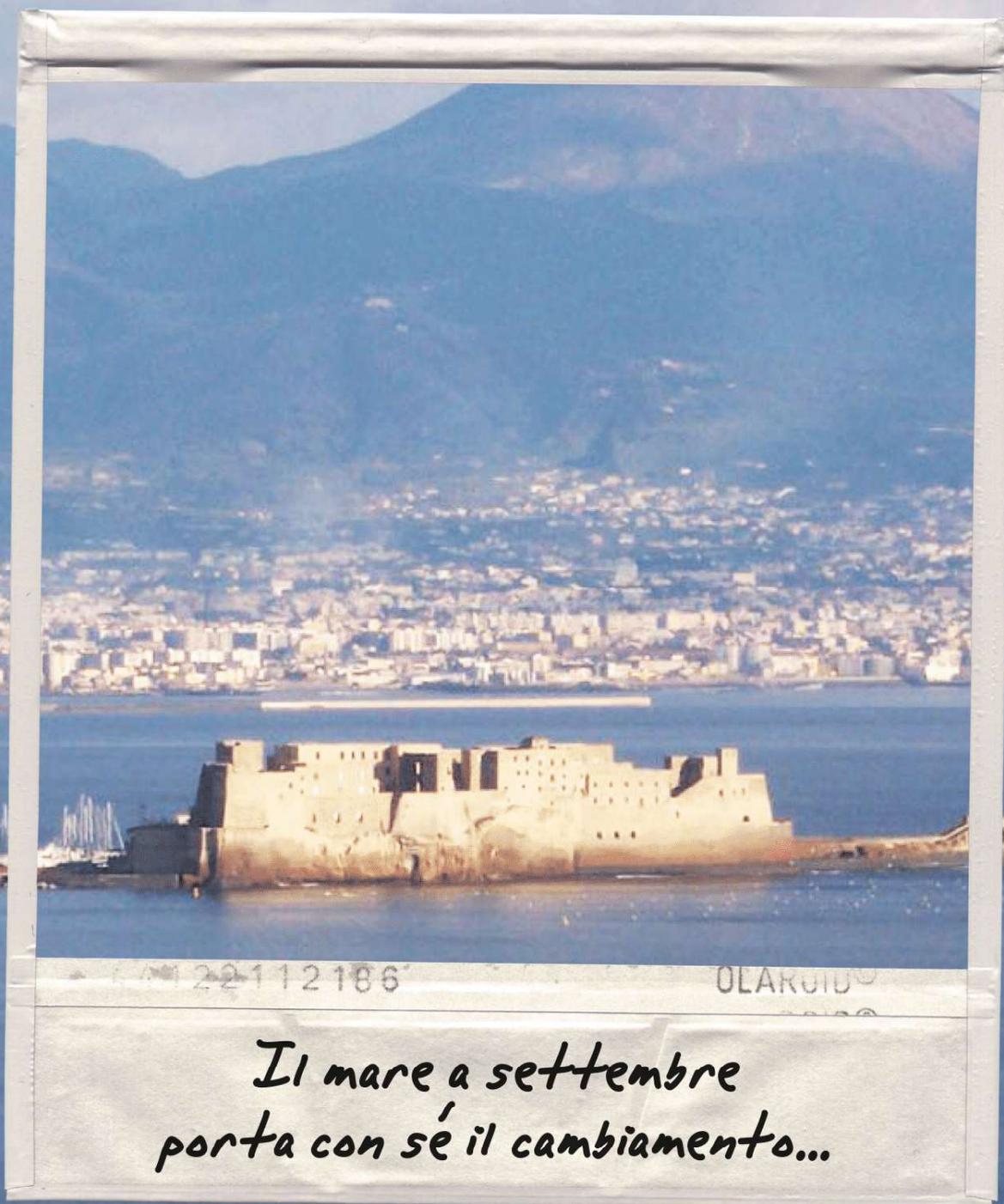


La Voce del Vesuvio

**CURIOSITA'
SPORT
NEWS
SVAGO
E TANTO ALTRO**

MENSILE A DISTRIBUZIONE GRATUITA - SETTEMBRE 2024

Reg.Tr.Nola nr° 115 del 14-01-2005



... e che cambiamento!

Da pag. 25 vi presentiamo le new entry del Napoli!



liquori e sciroppi con la stessa passione di sempre

LA SORGENTE
1920



LA SORGENTE
1920

IL MEGLIO DEGLI SCIROPPI IN BOTTIGLIA



GRAZIE PRESIDENTE!

Lo scudetto ha un solo padrone

Lo scudetto del Napoli ha diversi padri, ognuno scelga quello che preferisce: il tecnico Spalletti, il direttore sportivo Giuntoli, o i giocatori Di Lorenzo, Kvaratskhelia e Oshimen. Ma di sicuro ha un solo padrone: il produttore cinematografico Aurelio De Laurentiis. Un padrone vecchio stile, potremmo dire. Un corpo e un volto ben definiti. A rappresentare un vecchio modello di proprietà industriale, in un calcio oramai da anni in mano a impersonali quanto misteriosi fondi finanziari globali. Un padrone che come tutti, vecchi e nuovi, quando investe nel pallone lo fa per guadagnare soldi. E non certo per perderli. Bilanci quasi sempre in attivo anche grazie a ottime sessioni di calciomercato, con le plusvalenze sui vari Higuain, Cava-

ni o Jorginho. Basti pensare che lo scudetto è stato vinto con un mercato in attivo, incassando 80 milioni (Koulibaly, Ruiz, Milik) e spendendone 75 (Kim, Kvaratskhelia, Olivera, Anguissa, Raspadori). Nel mese di Aprile '24, De Laurentiis ha respinto un'offerta di 2,5 miliardi per comprare il Napoli. Intanto i **tifosotti** gri-

davano "preside" cacci'e sorde" ignorando il valore di un uomo che con intuito, ingegno e fatica circa 20 anni fa si fece prestare 31 milioni per rilevare il Napoli dal curatore fallimentare ed oggi con amore per amore verso Napoli ed il Napoli, ha respinto 2,5 miliardi.



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.

IL SOMMARIO



Estate Napoletana
L'estate continua
E a Napoli è fatta di mare!

Ennio Fo a pag.6



Attualità
Perché si chiama Capodichino?
Un po' di storia dello storico aeroporto

Ennio Fo a pag.14



Pomigliano D'Arco
Pomigliano Jazz 2024
Concerti e dj set, questa volta in stazione

Nicola Manna a pag.10



Area nolana
Festival del teatro
A Casamarciano la 14° edizione

Raffaella Fontanella a pag.31

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

150 ANNI DI SPIRITUALITÀ

Per i devoti alla Madonna dell'Arco

Quest'anno il mese di settembre sarà un mese particolarmente carico di spiritualità, poiché ricorre il 150° anniversario dell'Incoronazione della Madonna dell'Arco.

Portando un piede nel passato, è bene ricordare che nel 1874 Monsignore Tommaso Michele Passero, vescovo domenicano legato alla Santissima Madre dell'Arco, rivolse a Papa Pio IX la sua intenzione di incoronare la venerata immagine della Madonna dell'Arco, proposta che poi riscontrò esito positivo. Si procedette così alla realizzazione delle corone d'oro da un orafo romano e il giorno 8 settembre del 1874 il Santuario fu addobbato con drappi scarlatti, veli bianchi, bande dorate e candelieri in alabastro e argento.

Esattamente cinquanta anni dopo, nel 1924 furono nuovamente organizzati solenni festeggiamenti; nel 1974 in occasione del primo Centenario, sua eminenza il Cardinale Mario Nasalli Rocca di Corneliano, celebrò la solenne eucarestia e benedì le corone abbellite con pietre preziose offerte dai fedeli per poi riporle sul capo della Vergine e del Bambino.

Anche quest'anno ci si prepara alla festa con un solenne Triduo che inizia Giovedì 5 settembre con una gara pirotecnica, conti-



nua venerdì 6 settembre con un concerto della Fanfara del decimo reggimento Carabinieri dinanzi al Santuario dalle ore 21, termina sabato 7 settembre con lo spettacolare Incendio al Campanile.

Per questa occasione, Sua Santità Papa Francesco ha voluto esprimere la sua vicinanza attraverso il Cardinale Marcello Semeraro che presiederà la solenne celebrazione eucaristica di domenica 8 settembre alle ore 11:30. Nel pomeriggio, invece, per le vie della città tra fedeli e Battenti con la loro tradizionale divisa, si snoda la solenne processione che si concluderà con il rientro in Santuario, intonando la Salve Regina.

Inoltre, i padri domenicani del Santuario guidato dal priore

Gianpaolo Pagano hanno predisposto anche una medaglia commemorativa dell'evento.

Per concludere questi giorni di intensa spiritualità, venerdì 13, sabato 14 e domenica 15 settembre ci sarà la rievocazione storica dell'antico pellegrinaggio del lunedì in Albis in piazza Madonna dell'Arco, seguita dall'apertura di stand gastronomici, prodotti tipici, musica, cultura e tradizioni del paese.



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

COSTRUISCE UNA CASA ABUSIVA

Beccato a Ferragosto

Durante il giorno di Ferragosto, una data in cui solitamente molte attività si fermano, la Polizia Municipale di San Giuseppe Vesuviano ha intensificato i controlli sul territorio, seguendo le direttive del Comandante Ten. Col. Fabrizio Palladino.

Questi controlli sono fondamentali per prevenire attività illegali che potrebbero passare inosservate durante le festività.

Nel corso dei servizi di controllo in una zona periferica della città, gli agenti hanno scoperto la costruzione di un appartamento di circa 50 mq, completamente privo di autorizzazioni.

L'opera, in fase avanzata, è risultata essere un tentativo di realizzazione abusiva, condotta in totale disprezzo delle normative vigenti in materia di edilizia e di tutela del paesaggio.

L'intervento delle forze dell'ordine è stato immediato.

Il cantiere è stato posto sotto sequestro, e l'uomo, identificato come un cittadino di origini bengalesi, è stato denunciato all'Autorità Giudiziaria.

Le accuse comprendono la violazione delle norme sull'edilizia e sui vincoli paesaggistici, che tutelano l'integrità del territorio e l'ambiente.

Questo episodio evidenzia l'importanza della vigilanza conti-



nua, anche durante le festività, per prevenire e contrastare le attività illecite.

La prontezza della Polizia Municipale di San Giuseppe Vesuviano ha permesso di fermare tempestivamente una costruzione abusiva, preservando il territorio da ulteriori danni.



LA SORGENTE
1920



NEAPOLIS
informatica

WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM

CREAZIONI

Stefy



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



L'ESTATE CONTINUA

E a Napoli è fatta di mare!

L'estate a Napoli è rigorosamente al mare! La città non offre solo arte, cultura e buon cibo, ma anche luoghi fantastici e incontaminati vicino al mare che non hanno nulla da invidiare alle mete estive più sognate del pianeta L'estate 2024, ha 10 spiagge della città ritenute balneabili, 8 delle quali promosse con qualità eccellente delle acque. La costa di Napoli città va dal lungomare di Mergellina a Posillipo. Oltre a spiagge sabbiose, suddetta zona vanta la presenza di splendide calette e piccole spiagge accessibili solo in barca. Scopriamo insieme quali sono le location più suggestive di Napoli dove potersi fare il bagno e, se lo si desidera, restare lì fino ad ammirarne il tramonto.

Dalla Calata Ponticello è possibile raggiungere la zona di Marechiaro, piccolo borgo di pescatori, dove si trova il famoso Lido Marechiaro.

Da qui si può giungere alle scogliere ai piedi di Palazzo degli Spiriti, un sito archeologico avvolto da incredibili leggende. Dal lato del porticciolo, invece, si può raggiungere lo Scoglione, ma solo noleggiando una barchetta o pagando pochi euro di biglietto ai barcaioli della zona.

L'ingresso è gratuito, ma il sito può ospitare un numero limitato di bagnanti. Potete portare con voi ombrelloni e sdraio.

Sempre a Marechiaro, meno caotiche dello Scoglione (raggiungibili con la barca) ma altrettanto

suggestive, ci sono:

- La zona delle Acque Minerali: regala la possibilità di fare il bagno in un mare pulito e circondato da un bellissimo panorama;
- La Grotta dei Tuoni, chiamata così per il rumore che la risacca produce tra le sue pareti.



Scommesse sportive



EmmaBet

Si vuo' vincere 'a bulletta!





La Spiaggia di Largo Sermontata, tra Mergellina e Posillipo, è una piccolissima area libera circondata da suggestive scogliere. Raggiungibile in barca, 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 oppure attraverso un accesso messo a disposizione da Lido Sirena a Posillipo, che conduce direttamente alla spiaggia libera, Spiaggia delle Monache. Qui l'acqua è cristallina e limpida e sembra quasi di stare in un paradiso tropicale. Attualmente l'accesso su di essa va prenotato attraverso un'app per lo smartphone messa a disposizione dal Comune di Napoli. Sono disponibili 350 posti al giorno, dalle 8:30 alle 18:00. Se non siete alla ricerca del lusso, ma bensì volete vivere il folklore partenopeo anche sotto il sole estivo, non potete non fare un bagno a Lido Mappatella, vero simbolo dell'estate napoletana! Raggiungibile scendendo dal Lungomare, precisamente all'altezza di Ro-

tonda Diaz. È per definizione la spiaggia del popolo napoletano. Una volta rinomato per la sua sporcizia, è oggi una spiaggia libera dichiarata balneabile e attrezzata dal Comune di Napoli, che non ha nulla da invidiare alle spiagge più amate d'Italia. Se non siete alla ricerca del lusso, ma bensì volete vivere il folklore partenopeo anche sotto il sole estivo, non potete non fare un bagno a Lido Mappatella, vero simbolo dell'estate napoletana! Raggiungibile scendendo dal Lungomare, precisamente all'altezza di Rotonda Diaz. È per definizione la spiaggia del popolo napoletano. Una volta rinomato per la sua sporcizia, è oggi una spiaggia libera dichiarata balneabile e attrezzata dal Comune di Napoli, che non ha nulla da invidiare alle spiagge più amate d'Italia. Sempre sul Lungomare, tra via Caracciolo e via Partenope, sorge la piccola spiaggia della Colonna Spezzata, che prende il nome dall'omonima colonna dedicata ai caduti in mare, che si trova proprio lì, a pochi me-

tri di distanza.

Caratterizzata sia da scogli che da sabbia, si trova proprio nel mezzo del centro di Napoli, e proprio come la spiaggia di Rotonda Diaz, in estate è molto affollata. Infine, tra via Partenope e via Nazario Sauro, troviamo la spiaggia di Castel dell'Ovo, proprio vicina al famoso castello, presso la Fontana dell'Immacolatella. È costituita da soli scogli, quindi non è consigliabile per famiglie con bambini.

Qui l'acqua è balneabile, ma proprio a pochi metri, all'altezza di Piazza Nazario Sauro, vige il divieto di balneazione in quanto il mare della zona non è particolarmente pulito.

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

Me ne vaco primm' 'e mo.

Me ne vado immediatamente; mi disinteresso di tutto.

Si è rosa, ha da sciurì.

Se sono rose fioriranno.

Haje sbagliato 'o palazzo.

Ti sei ingannato, credendo d'ingannare.

Ommo a cavallo sebbertura aperta.

Uomo a cavallo, tomba apparecchiata.
Antico detto per esortare alla prudenza.

Io me sceto sempre matina.

Io mi sveglio sempre presto.
Non son pigro negli affari, sempre il primo in ogni cosa.

Durmi' cumm'a 'na vacca scannàta.

Dormire profondamente.

Essere cu uno caso cuòtto cu l'uóglio.

Non avere nessun rapporto con un tale.

Campa tu e fa' campà'.

Vivi e lascia vivere.

Aseno è ghiuto e aseno è venuto.

Si è recato a studiare, ma è ritornato comunque ignorante.

M'haje 'mbriacato 'e percòche.

Mi hai riempito di chiacchiere.

Me faccio 'a croce cu 'a mana manca.

Mi meraviglio molto.

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



POMIGLIANO JAZZ 2024

Concerti e dj set, questa volta in stazione

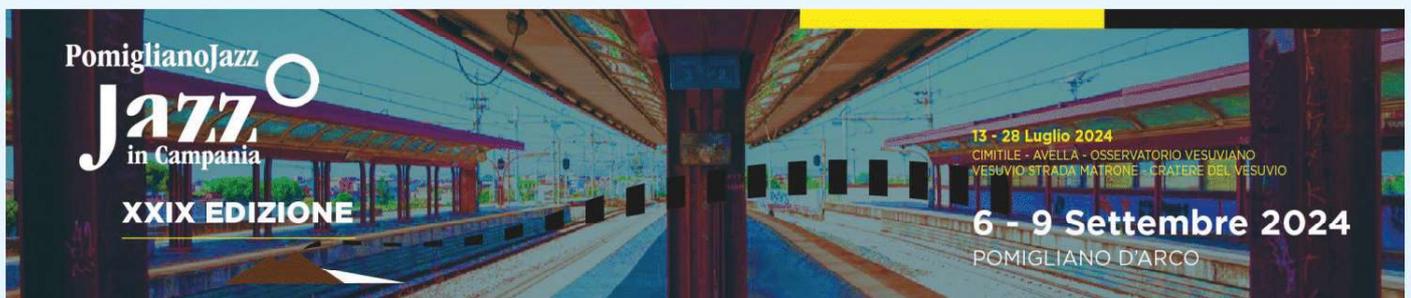
Torna Pomigliano Jazz: dal 6 al 9 settembre la XXIX edizione del festival diretto da Onofrio Piccolo, nella sua consolidata formula itinerante, giunge a Pomigliano d'Arco. Dopo i concerti alle Basiliche Paleocristiane di Cimitile e all'Anfiteatro romano di Avella e i 3 eventi speciali al tramonto sul Vesuvio, la programmazione del festival prosegue con 4 giornate e serate alla Stazione della Circumvesuviana di Pomigliano d'Arco, realizzate in collaborazione con EAV. Temporaneamente chiusa al pubblico per lavori di manutenzione sulla tratta Napoli-Baiano, la stazione di Pomigliano si trasformerà in uno spazio vivo dedicato alla scena musicale contem-

poranea, alla creatività giovanile e alle nuove tendenze con concerti, dj set, performance artistiche e la mostra "Sound Stories".

Alcune aree della stazione – che verrà riaperta al pubblico e alla sua classica funzione dal 12 settembre – saranno utilizzate per una fruizione speciale, con allestimenti ad hoc, per far convivere gli spazi solitamente usati dai viaggiatori con la presentazione di progetti artistici e performance musicali. Dal dj set di Daddy G (Massive Attack) al concerto del londinese Theon Cross con il musicista greco Nikos Ziarakas, dall'ImperfecTrio di Roberto Gatto al Cosmic Renaissance di Gianluca Petrella, passando per gli omaggi a Tony Williams

di Claudio Romano con Antonio De Luise e Giulio Martino e a Salvatore Piscicelli di Pierpaolo Capovilla, alla guida di un inedito quintetto con Marco De Falco, Sabrina Carnevale, Flavio Dapiran e Agostino Mennella. E ancora, il progetto Guru di Marcello Giannini e Salvatore Rainone con i visual di Daniele Rosselli e il trio del sassofonista Luigi Di Nunzio con Vincenzo Lamagna e Stefano Costanzo.

In programma anche l'esibizione dell'Orchestra del Ritmo e dell'Improvvisazione – ensemble di circa di 100 studenti di 14 istituti scolastici campani, nato dal progetto "Young Jazz Lab", promosso dalla Fondazione Pomigliano Jazz e finanziato dall'as-



PomiglianoJazz
Jazz
in Campania
XXIX EDIZIONE

13 - 28 Luglio 2024
CIMITILE - AVELLA - OSSERVATORIO VESUVIANO
VESUVIO STRADA MATRONE - CRATERE DEL VESUVIO

6 - 9 Settembre 2024
POMIGLIANO D'ARCO

Stazione Circumvesuviana **Pomigliano d'Arco**

Piano Binari **Ingresso Stazione** **Atrio Biglietteria**

PROGRAMMA COMPLETO E PREVEDITE SU | POMIGLIANOJAZZ.COM | AZZURROSERVICE.NET



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


CARUSO
FALEGNAMERIA ARREDAMENTI


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



Pomigliano Jazz al Parco Nazionale del Vesuvio, ©Parco Nazionale del Vesuvio

essorato all'Istruzione della Regione Campania nell'ambito di "Scuola Viva" – che chiuderà questa edizione.

In una location insolita per gli spettacoli e la musica dal vivo sono attesi, invece di studenti e pendolari che solitamente la utilizzano, gli spettatori e gli appassionati di musica (non solo jazz) pronti a vivere questa curiosa esperienza.

Uno dei luoghi simbolo della vita quotidiana di Pomigliano d'Arco, teatro di mille storie di ordinaria normalità, si trasforma in un centro di aggregazione e di produzione culturale, ampliando così la sua funzione sociale.

Musica, arte e cultura insieme a promozione del territorio e riutilizzo degli spazi urbani con artisti italiani e internazionali protagonisti di esibizioni uniche, in uno scenario insolito.

La XXIX edizione di Pomigliano Jazz, patrocinata dalla Regione Campania e sostenuta dal Ministero della Cultura e dall'Ente Parco Nazionale del Vesuvio, è organizzata dalla Fondazione Pomigliano Jazz con Scabec, in partenariato con i comuni di Pomigliano d'Arco, Avella e Cimitile, EAV, l'Istituto Cervantes di Napoli e FIPI.

I biglietti per assistere agli eventi di Pomigliano Jazz sono disponibili sui circuiti Azzurro Service e Vivaticket e nei principali punti vendita regionali.

Info prevendita:
tel. 081 5934001
www.azzurroservice.net

ABBONAMENTO: 35 euro – per i ragazzi under 25 abbonamento 25 euro e biglietto singolo 10 euro

Per informazioni e contatti:
3313581151
www.pomiglianojazz.com



PROGRAMMA

Venerdì 6 settembre

- Luigi Di Nunzio Trio
- Roberto Gatto - ImperfecTrio
- Theon Cross

Dalle ore 20.30 – 15 euro

Sabato 7 settembre

- Guru
- Daddy G dj set (Massive Attack)

Dalle ore 22.30 – 20 euro

Domenica 8 settembre

- Claudio Romano - The Dark Side Of Tony Williams
- Gianluca Petrella - Cosmic Renaissance
- Capovilla, Del Falco - La Vita Segreta Di Salvatore Piscicelli, Cineasta E Regista

Dalle ore 20.30 – 15 euro

Lunedì 9 settembre

- Young Jazz Lab: Concerto Orchestra del ritmo e dell'improvvisazione

Dalle ore 19.30 – gratuito

Dal 6 al 9 settembre

- Mostra Sound Stories – Jazz ed altre Storie

Atrio Biglietteria – gratuito

la TORRENTE

il buon pomodoro italiano



LA MODA Secondo Vittoria

La gonna ad oggi è uno dei capi più amati da noi donne, le adoriamo lunghe, corte, di ogni forma e colore, in svariati tessuti, ma vi siete mai chieste quando è dove è nata? La storia della gonna corta ha origini antiche che toccano addirittura l'Antico Egitto e la dinastia cinese Duan Qun Miao. Si dovrà aspettare il 1963, però, per poter parlare di minigonna intesa nell'accezione di indumento della rivoluzione, quando la prima minigonna apparve nella vetrina dello storico negozio londinese Bazaar. Il merito dell'invenzione di questo speciale capo di abbigliamento è da attribuire a Mary Quant, stilista britannica la cui lungimiranza ha anticipato di decenni la nascita dello street-style londinese. Indoli futuristici e forme squadrate e geometriche: queste le caratteristiche delle prime minigonne che rispecchiavano perfettamente la vocazione nel cercare una nuova facilità di indosso – e

conseguentemente di vita – infatti erano gli anni dei movimenti studenteschi, della pillola anti-concezionale e del fermento culturale che ha dato finalmente alle donne di tutto il mondo la spinta necessaria a rendersi artefici del proprio destino, quella emancipazione ricercata da anni.

Mancava solo un indumento comodo, pratico, ma elegante, che completasse il tutto e che le accompagnasse nella loro campagna di rivendicazione.

Nel tempo la gonna è mutata molteplici volte, vari stilisti ne hanno modificato la struttura anno dopo anno arrivando ad avere svariati modelli così come vengono indossati oggi.

E a voi piacciono le gonne? Quali preferite indossare?

Alla prossima!

© *Illustrazione a cura di:
Vittoria Veneziano*



blacksvnday

DISTRIBUITO DA
AMBROCASUAL SRL
0818272030

PERCHÉ SI CHIAMA CAPODICHINO?

Un po' di storia dello storico aeroporto



L'Aeroporto Internazionale di Napoli è conosciuto ai più come Aeroporto di Capodichino. In realtà il suo nome completo è Aeroporto Internazionale di Napoli Capodichino Ugo Niutta. La struttura è dedicata a Niutta, un pioniere del Servizio Aeronautico del Regno d'Italia. Il grande esperto nacque a Napoli nel 1880 e venne a mancare in combattimento durante una missione di ricognizione. Fu subito insignito della medaglia al valore militare e dal 1921 l'aeroporto partenopeo porta proprio il suo nome. Anche se quest'ultimo non compare sul materiale ufficiale dell'aeroporto, l'eroe è insito nello spirito dell'immobile. Il nome ufficializzato dell'aero-

porto permane, perciò, Capodichino. Ciò è dovuto all'omonima collina molto antica del napoletano sulla quale l'aeroporto è situato. Quest'ultima ha rappresentato per molto tempo un luogo distaccato dalla città. Il vocabolo risale addirittura all'età di mezzo. Pare derivare dalla contrazione di due termini: Caput Clivii. Questi stanno a significare capo della salita o sommità di quest'ultima. E infatti si saliva sulla cima delle sue alture per raggiungere l'ingresso in città. Nel tempo i due lemmi si sono imbastarditi in Caput de Clivio e successivamente in Capo de Chio. Da ciò si è giunti, per contrazione,

all'attuale toponimo Capodichino. All'epoca dei Borbone lo spazio fu denominato Campo di Marte e, ancor più, rappresentò il desiderio di vincere i confini territoriali. La famiglia regnante, infatti, organizzò proprio lì il primo viaggio in mongolfiera pilotato dalla prima aviatrix del mondo, l'aeronauta francese Marie Sophie Blanchard. La collina diede perciò vita ai primi voli della storia, dinanzi a Giocacchino Murat. Quest'ultimo spianò la collina per renderla ancor più agevole a queste finalità. Ed è lì che in seguito, nel '900, venne costruito il primo aeroporto militare. Di modeste dimensioni, venne chiamato proprio Aeroporto di Campo di Marte. Dal ridotto Aeroporto di Campo di Marte, è nato finalmente l'Aeroporto Internazionale di Napoli Capodichino. L'aeroporto ha assunto il toponimo originario del luogo. Questo per la storia ivi scritta, nella quale la finalità dell'immobile è permeata perfettamente. L'aeroporto non poteva che essere strutturato sul luogo tramite il quale si accede a molteplici altri da secoli e denominato proprio in suo favore.

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.

Scommesse sportive



EmmaBet

Si vuo' vincere 'a bulletta!



DETERCOMMERCIO SRL
ARTICOLI PER TABACCAI
Rivenditore autorizzato

ARTICOLI PER TABACCAI



CLIPPER
Accendini

€0,52

€0,47

MODIANO
Carte napoletane

€2,86



DAVID ROSS
Microbocchini



€15,16

OFFERTE VALIDE DAL 2 AL 14 SETTEMBRE 2024

i prezzi sono da intendersi iva esclusa



 **La Voce del Vesuvio**



Antimo Piccirillo



DETERCOMMERCIO SRL

ARTICOLI PER TABACCAI

Rivenditore autorizzato

CODICE MONOPOLIO: NAPAS0020



pre **CIS** iamo

che vendiamo solo ingrosso

APERTI LA DOMENICA



detercommerciosrl@hotmail.com



081 8269598

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   

Visita www.lavocedelvesuvio.it

PIATTI TIPICI NAPOLETANI

Quali sono e come si preparano

Non a caso la cucina napoletana è tra le più rinomate d'Italia, frutto di origini antiche e scambi culturali tra i vari popoli che hanno vissuto, conquistato e abitato la città partenopea. I piatti napoletani della sono talmente tanti (e talmente diversi fra di loro) che riempirebbero interi manuali di cucina. La tradizione del dolce è conosciuta tanto quanto quella del salato, che spazia da piatti a base di pesce, pasta, pizza, fritture, carni, verdure; e un modo davvero unico di riciclare gli avanzi.

La **pizza napoletana** non necessita alcuna introduzione, ma è interessante soffermarsi sul repertorio delle molteplici varietà di ricette a base di pasta. La celebre **pasta e patate** si trova in due versioni principali, diverse ma altrettanto squisite: con la provola o con le cozze. Immane è la pasta con il **ragù alla genovese**, cotto per un minimo di 3 ore, o il **sugo scarpariello**: un sugo di pomodoro fresco a regola d'arte con l'aggiunta di parmigiano o pecorino grattugiato in mantecatura.



Ma il genio dei napoletani non sta solo nel creare delle ricette squisite da ingredienti in purezza, ma creare delle opere meravigliose semplicemente riciclando gli avanzi, come la **frittata di scammaro**. Una frittata che neanche potrebbe chiamarsi così, visto che non ci sono uova come nella più classica preparazione partenopea con gli spaghetti. È, invece, una specie di pasta al salto abbrustolita in padella, piatto di magro nato per il periodo della Quaresima. «Scammaro», infatti, deriva dal verbo «scammarare» e allude alle «cammere» ovvero alle celle dei monasteri: nel periodo quaresimale, i monaci che non potevano rispettare la dieta di magro per motivi di salute consumavano i pasti chiusi nelle loro «cammere» per non turbare i confratelli. Perciò «cammarare» significa mangiare carne, mentre «scammarare» vuol dire mangiare di magro.



Partendo dal pesce, i piatti napoletani più conosciuti sono il **cuoppo di mare**, l'**impepata di cozze** e il **baccalà alla napoletana**: una ricetta storica che consiste in una parmigiana di baccalà dalle origini poverissime.





Passiamo ai prodotti da forno, parte integrante della tradizione dei piatti napoletani. Dal **casatiello** al **sartù di riso**, passando per la **pastiera napoletana** fino ad arrivare al “**gattò**” **Santa Chiara**, un massiccio focaccione – una fetta può risolvere la cena – nato nella seconda metà del Settecento, al tempo in cui i cuochi francesi vennero convocati a Napoli per le nozze di Maria Carolina con Ferdinando I di Borbone. **Gattò** è una storpiatura del francese, da *gâteau*, «torta». Santa Chiara c'entra perché dal monastero delle Clarisse pare ne uscissero di deliziosi. Così, con un po' di francese e un po' di santità, si è dato il sigillo nobiliare a un piatto «povero», che sfrutta al meglio gli ingredienti della dispensa: patate non nuove (che fanno meno acqua) e poi salumi e formaggi avanzati, per lo più provola e salame di Napoli.



Non si può concludere un racconto dei piatti napoletani senza menzionare la **parmigiana di melanzane**, la cui origine è contesa tra la Sicilia, Emilia-Romagna e Campania. C'è chi sostiene che sia originaria della Sicilia, poiché fu lì che approdarono per la prima volta in Italia le melanzane, anche se la prima ricetta scritta del piatto risale a Vincenzo Corrado, cuoco dell'aristocrazia di Napoli.

Se però si analizza la lingua, ci si divide tra Parma e Sicilia: diversi dizionari anche etimologici sostengono che cucinare alla parmigiana indichi un'usanza tipica di Parma, o l'utilizzo del parmigiano. D'altra parte, il termine potrebbe derivare dalla parola siciliana «parmigiana», che indica un'imposta fatta di listelle di legno leggermente sovrapposte, come le fette di melanzana. Mensilmente Vi documenteremo su tutti i piatti citati in questo numero e oggi parleremo del **ragù alla genovese**.

Il suo nome può trarre in inganno: la genovese è, infatti, una preparazione tipica della cucina napoletana. Si tratta di un ragù bianco a base di carne di manzo che viene cotta a lungo fino a sfilacciarsi insieme a cipolle (tante, tantissime) e vino che conferiscono al sugo un sapore intenso e caratteristico. Con la genovese si può condire la pasta, ma anche farcire un panino. Tornando alla storia di questo piatto, perché allora si chiama “genovese”? Sono molte le ipotesi che si propongono di spiegare questa “stranezza”: alcuni sostengono che in epoca aragonese (XV secolo) nella zona del porto ci fossero molti locali in cui si serviva questa specialità della cucina povera, assai gradita ai molti marinai genovesi che giungevano qui. Secondo altri erano i cuochi che la preparavano a essere genovesi, mentre secondo un'altra teoria, a inventare la ricetta fu un cuoco soprannominato “O Genovese”.

Pasta alla genovese, carne di manzo e cipolle. Quello che è certo è che la genovese è un chiaro esempio di come la cucina povera riesca a creare meraviglie con ingredienti umili. Il sugo di cipolle ottenuto alla fine della lunga cottura veniva utilizzato insieme a qualche sfilaccio di carne in parte per condire la pasta, solitamente ziti, come abbiamo fatto in questa ricetta, e in parte per salsare il manzo, che si mangiava come secondo.

INGREDIENTI:

- 1 kg cipolle dorate
- 800 gr. polpa di manzo
- 350 gr. ziti
- 100 cc. vino bianco secco
- 60 gr. sedano
- 60 gr. carota, alloro, prezzemolo
- parmigiano reggiano dopo caciocavallo
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe nero

PROCEDIMENTO:

Step 1

Per la ricetta della pasta alla genovese, la ricetta napoletana, tagliate le cipolle sottili, tritate sedano e carota per il soffritto, conservando le foglie del sedano per il mazzetto aromatico. Cuocete sedano, carote e cipolle con 2 cucchiaini di olio. Dopo 8 minuti aggiungete un pizzico di sale e il mazzetto preparato con le foglie del sedano, un ciuffo di prezzemolo e 1 foglia di alloro, legati con lo spago.

Step 2

Tagliate la carne a pezzi e unitela alle verdure, rosolatela per 2 minuti e poi lasciate cuocere il tutto per 2 ore, le cipolle rilasceranno la loro acqua e non servirà aggiungerne. Passate le 2 ore aggiungete il vino e cuocete ancora per 1 ora. Alla fine sfilacciate la carne che sarà morbidissima. Metà carne utilizzatela per condire la pasta e l'altra metà per il panino.

Visita www.lavocedelvesuvio.it

Step 3

Spezzate gli ziti in tre, non troppo corti ma neanche lunghi, cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e versatela in padella, nel sugo di cipolle. Mescolate bene e distribuite la pasta nei piatti, quindi completate con la carne sfilacciata, formaggio grattugiato e pepe.

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.



Scommesse sportive



EmmaBet

Si vuo' vincere 'a bulletta!



Più Buono®



NEAPOLIS
informatica

DISTRIBUTORI UFFICIALI
CAMPANIA E PUGLIA

EDIT

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



TRATTAMENTI ESTETICI?

Sono per tutti, anche per la terza età

Tutti gli uomini e le donne sono soggetti all'invecchiamento e, che lo si voglia o no, arriva un momento della propria vita in cui dobbiamo fare i conti con dei piccoli fastidi estetici che, però, è possibile rallentare con un po' di impegno e qualche trattamento localizzato. La prima regola per affacciarsi alla terza età nel migliore dei modi resta sempre la stessa: prevenzione. Sicuramente i trattamenti del centro estetico porta a risultati strepitosi, ma uno stile di vita sano, un'alimentazione corretta e la pratica costante di sport restano le soluzioni migliori per poter vivere al meglio l'avanzamento degli anni.

La domanda più frequente che ci viene posta è: come combattere le rughe o l'invecchiamento cutaneo? Bisogna premettere che le rughe sono dei piccoli solchi che si formano sulla superficie della pelle a seguito di un cedimento delle strutture cutanee; questo è dovuto al passare del tempo che, inevitabilmente, fa diminuire la presenza di collagene nella nostra pelle, in particolar modo quella del viso in cui sono presenti anche le cosiddette "rughe d'espressione". Collegato alle rughe vi è l'invecchiamento cutaneo, un processo naturale ed irreversibile che la pelle subisce sin dai primi anni d'età; le cellule, infatti, con l'a-

vanzare del tempo si rigenerano sempre più lentamente rendendo più sottile e meno elastica l'epidermide.

I rimedi più efficaci sono:

- Mantenere la vostra pelle sempre idratata con prodotti nutrienti di grande qualità, primo consiglio fondamentale di medici ed estetiste;
- Preparare la pelle in modo accurato ai trattamenti estetici adoperando un prodotto esfoliante che pulisca bene la cute dalle cellule morte;
- Cercare di utilizzare prodotti a base di acido ialuronico, già presente naturalmente nella nostra pelle, ideali nel caso di alterazione dei volumi;
- Passare ai prodotti tonificanti che aiutano a tenere su la pelle che, non resistendo più alla forza di gravità, tendono a cedere. . Negli ultimi anni è sempre più in voga poi l'uso dell'elettrocosmesi, un'alternativa molto efficace ormai presente in ogni centro benessere.

Per ultimi, in ordine di impatto sulla pelle, troviamo i filler riempitivi, peeling chimici, laser resurfacing e l'applicazione di acido retinoico.

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

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





Sono arrivati! Conosciamoli meglio



Luogo: San Paolo

Data: marzo 1997

Nel mercato invernale del 2017 viene acquistato dall'Ajax per 12 milioni di euro. Il 26 febbraio 2017 esordisce in prima squadra contro l'Heraclès Almelo, sconfitto 4-1 dalla squadra di Amsterdam. Nella stagione 2018-2019 è uno dei protagonisti della cavalcata dell'Ajax in Champions League fino alla semifinale: Neres va a segno solamente 2 volte ma si rende protagonista di ottime giocate e realizza anche 2 assist; in particolare realizza un gol al ritorno degli ottavi di finale contro il Real Madrid, contribuendo poi alla vittoria per 4-1 e il passaggio del turno dei lancieri.

Si ripeterà nei quarti di finale d'andata contro la Juventus realizzando il goal del pareggio dei lancieri. In semifinale si rende noto per aver preso il palo a Lloris battuto nel nuovo Tottenham Hotspur Stadium; non giocherà lo sfortunato match di ritorno a causa di un infortunio muscolare nel pre-partita. L'Ajax vincerà poi la Coppa d'Olanda e il campionato. Superate le 100 presenze in Eredivisie, nella stagione 2020-2021, si mette in mostra nella vittoria della KNVB Beker 2020-2021, segnando il gol decisivo contro il Vitesse (2-1) in finale. In tutto con la maglia dell'Ajax in 5 anni ha messo insieme 180 presenze e 47 gol vincendo 6 trofei (2 volte il campionato, 2 la Coppa d'Olanda e 2 la Supercoppa d'Olanda). Il 14 gennaio 2022 viene ceduto per 18 milioni di euro allo Šachtar. Tuttavia, a causa dello scoppio della guerra in Ucraina non scenderà mai in campo e il 20 giugno dello stesso anno verrà ceduto al Benfica per 15,3 milioni, cifra che l'omonima squadra di Donec'k doveva ancora ai portoghesi per l'acquisto di Pedrinho. Il 21 agosto 2024, viene ingaggiato a titolo definitivo dal Napoli, in Serie A, per 28 milioni di euro più 2 di bonus, terminando così la propria carriera al Benfica con 83 incontri disputati e 17 reti segnate. Quattro giorni dopo esordisce con i partenopei entrando all'88' della partita contro il Bologna in sostituzione di Matteo Politano e fornisce subito l'assist a Giovanni Simeone per il gol del definitivo 3-0.



Sono arrivati! Conosciamoli meglio



Leonardo Spinazzola

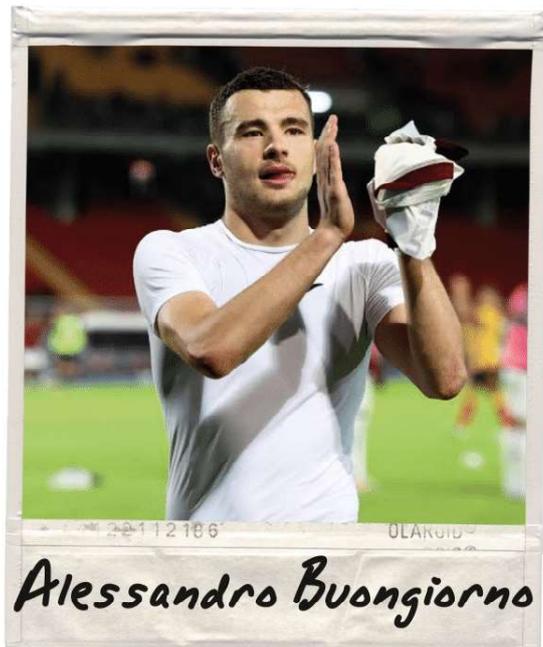
*Luogo: Foligno
Data: marzo 1993*

Con la nazionale italiana è stato campione d'Europa nel 2021. Dopo gli inizi a centrocampista emerge come terzino sinistro, all'occorrenza impiegabile anche a destra. Resistente allo sforzo, eccelle nel cambio di passo, tra le sue migliori qualità c'è il dribbling, in particolare finte, sterzate e doppi passi che gli consentono di superare con facilità l'avversario. Palla al piede non disdegna l'entrata dentro al campo per scaricare poi in diagonale verso la punta o l'esterno opposto; il suo stile di gioco è caratterizzato da tocchi di prima in rapidità, affondi lungo le corsie laterali e attacchi in profondità. Si mostra carente nell'anticipo e nell'accorciare. Nel giugno 2019 viene ceduto a titolo definitivo alla Roma. Debutta in maglia giallorossa il successivo 15 settembre, in occasione del successo di campionato contro

il Sassuolo (4-2); quattro giorni dopo debutta anche in UEFA Europa League, nella partita vinta in casa contro l'Istanbul Başakşehir (4-0). Il 3 ottobre seguente Spinazzola segna la prima rete per la Roma, prima in campo internazionale, nella trasferta di UEFA Europa League contro il Wolfsberger (1-1). Nel gennaio del 2020 è molto vicino a vestire la maglia dell'Inter in uno scambio che avrebbe visto Politano fare il percorso inverso, salvo poi sfumare il tutto in seguito a un ripensamento dei nerazzurri. Rimasto quindi a Roma, il successivo 19 luglio trova il primo gol coi giallorossi in massima serie, nel 2-2 interno proprio contro i milanesi. Nel finale di stagione e in quella successiva, diviene uno degli inamovibili del tecnico Paulo Fonseca. Il grave infortunio patito nel luglio 2021 durante il campionato d'Europa 2020 lo costringe a saltare la quasi totalità della stagione seguente. Fa il suo rientro in campo con la Roma dopo dieci mesi, il 9 maggio 2022. Il 25 dello stesso mese partecipa al successo nella UEFA Europa Conference League, il primo trofeo confederale della storia giallorossa oltretutto per lo stesso Spinazzola, subentrando nel corso della vittoriosa finale di Tirana contro il Feyenoord (1-0). Rientrato in pianta stabile nelle rotazioni della squadra giallorossa nel corso della stagione 2022-2023, il 23 febbraio 2023 l'esterno serve gli assist per entrambe le reti che consentono alla Roma di superare per 2-0 il Salisburgo nella gara di ritorno dei play-off di UEFA, guadagnando così la qualificazione per gli ottavi di finale. Il 28 dello stesso mese torna al gol, andando a rete nella sconfitta esterna 2-1 contro la Cremonese in campionato. Infine, il 31 maggio, scende in campo da titolare nella finale della UEFA Europa League, disputata a Budapest e persa ai tiri di rigore contro il Siviglia. Spinazzola lascia la Roma al termine della stagione 2023-2024, alla scadenza naturale del proprio contratto, totalizzando 151 presenze, 7 reti e 21 assist in cinque stagioni con la maglia giallorossa. Il 10 luglio 2024, viene ingaggiato dal Napoli, sempre in Serie A. Debutta in maglia azzurra il successivo 10 agosto, in occasione dei trentaduesimi di Coppa Italia, scendendo in campo da titolare nella gara interna contro il Modènapareggiata per 0-0; viene sostituito nel corso della ripresa, non prendendo parte al vittorioso epilogo ai tiri di rigore.



Sono arrivati! Conosciamoli meglio



Luogo: Torino

Data: giugno 1999

È un calciatore italiano, difensore del Napoli e della nazionale.

Caratteristiche tecniche: difensore centrale mancino molto fisico, valente nei contrasti e nel colpo di testa, dotato tecnicamente, oltre che abile nell'impostazione del gioco, veloce e con un ottimo senso della posizione. Considerato uno dei migliori difensori della Serie A, si distingue per serietà, spirito di squadra, laboriosità e attenzione perpetua durante tutta la partita. Cresce nel settore giovanile del Torino, squadra di cui è tifoso, con cui vince una Coppa Italia Primavera. Nella stagione 2017-2018 viene aggregato alla prima squadra, ed esordisce tra i professionisti e in

Serie A il 4 aprile 2018, a 18 anni, nella partita vinta per 4-1 contro il Crotona, partita in cui entra all'82° minuto ed è costretto a uscire per infortunio all'88° minuto. Il 10 agosto 2018 viene ceduto in prestito al Carpi in Serie B, allenato da Fabrizio Castori.

Debutta il 25 settembre in Perugia-Carpi (0-1) subentrando al 66° a Pezzi. Collezione 18 presenze nella stagione che si conclude con la retrocessione dei biancorossi in Serie B. La stagione seguente torna al Torino, ma non trova spazio e nel gennaio 2020 passa a titolo temporaneo al Trapani in Serie B, dove ritrova come allenatore Castori. Disputa 13 gare non riuscendo a evitare la retrocessione dei siciliani. Tornato al Torino, rinnova il contratto fino al 2024 e il 17 dicembre 2020 fa il suo esordio da titolare in Serie A nella sconfitta per 3-1 contro la Roma. Al termine della stagione totalizzerà 12 presenze. La stagione successiva, con l'arrivo sulla panchina granata di Ivan Jurić, trova spazio come difensore centrale nella difesa a 3, entrando stabilmente nelle rotazioni della squadra. Rinnova, inoltre, il proprio contratto fino al 2025. Nella stagione 2022-2023 diventa titolare e il 17 settembre 2022, in occasione della gara Torino-Sassuolo (0-1), indossa per la prima volta la fascia di capitano. Il 3 maggio 2023 segna il suo primo gol in Serie A nella partita vinta dal Torino contro la Sampdoria a Genova per 2-0. A fine stagione rinnova il suo contratto fino al 2028. Il 13 luglio 2024, viene acquistato a titolo definitivo dal Napoli, per 35 milioni di euro più 5 di bonus, firmando un contratto quinquennale che comprende una clausola rescissoria di 70 milioni, valida solo a partire dall'estate 2027.

Esordisce il 10 agosto disputando da titolare la gara di Coppa Italia contro il Modena.

Alex Buji



Sono arrivati! Conosciamoli meglio



Luogo: Anversa

Data: maggio 1993

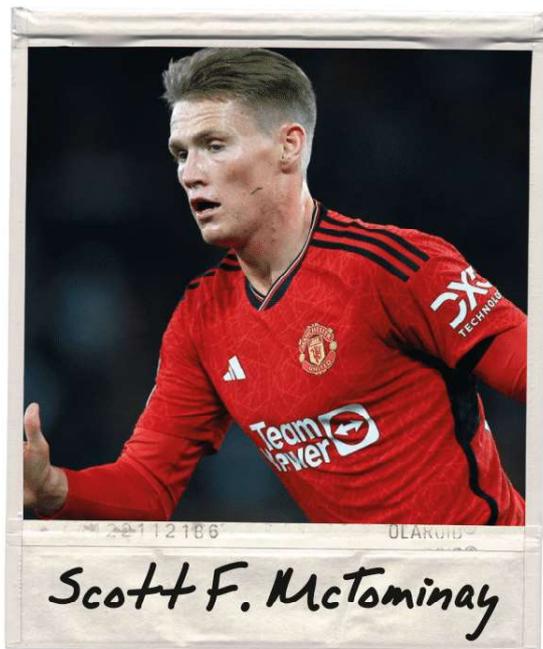
È un calciatore belga, attaccante del Chelsea e della Nazionale.

Caratteristiche tecniche: È un centravanti molto fisico, che predilige l'uso del piede sinistro e che è abile anche nel gioco aereo. Nonostante la stazza imponente, è dotato di buona tecnica e di buona progressione palla al piede in campo aperto. Inoltre, è un ottimo tiratore di calci di rigore: su 35 rigori tirati in carriera, ne ha realizzati 30. È stato paragonato a Didier Drogba, suo ex compagno di squadra al Chelsea, al quale lo stesso Lukaku dice di essersi ispirato. Nel 2009, all'età di 16 anni, esordisce tra i professionisti con l'Anderlecht, con cui vince il campionato belga (2009-2010).

Nel 2011 viene acquistato dal Chelsea dove, complice la giovane età, trova poco spazio; per tale motivo, nella stagione 2012-2013 gioca in prestito al West Bromwich, disputando una buona annata. Nel 2013 si trasferisce all'Everton, dove resta per quattro anni e si afferma come uno degli attaccanti più prolifici del campionato inglese. Nel 2017 viene acquistato dal Manchester United per una cifra che lo ha reso, in quel momento, il giocatore belga più costoso di sempre. Dopo due stagioni si trasferisce all'Inter, risultando l'acquisto più oneroso nella storia del club milanese e con cui vince un campionato italiano (2020-2021). Nel 2021 fa ritorno al Chelsea, diventando l'acquisto più costoso nella storia del club londinese nonché la cessione più remunerativa di sempre per un club italiano; con i Blues vince una Coppa del mondo per club FIFA (2021). Nel 2022 fa ritorno in prestito all'Inter, vincendo una Supercoppa italiana (2022) e una Coppa Italia (2022-2023). Entrato nel giro della nazionale belga a partire dal 2010, ha partecipato a tre edizioni del (2014, 2018 e 2022) e a tre del campionato europeo (2016, 2020 e 2024). Con 83 gol realizzati, è il miglior marcatore nella storia della selezione belga. A livello individuale è stato capocannoniere della Pro League (2009-2010) e della UEFA Europa League (2014-2015), e ha vinto la Scarpa di bronzo del campionato mondiale (2018). È stato anche inserito nella squadra dell'anno della PFA (2016-2017), nella squadra della stagione della UEFA Europa League (2019-2020) e nella squadra dell'anno AIC (2020-2021), oltre ad essere stato nominato miglior giocatore della UEFA Europa League (2019-2020), miglior giocatore della Serie A (2020-2021) e miglior calciatore AIC (2020-2021).



Sono arrivati! Conosciamoli meglio



Luogo: Lancaster

Data: dicembre 1996

È un calciatore scozzese, centrocampista del Napoli della nazionale.

Caratteristiche tecniche: centrocampista destrorso, molto duttile, capace di giocare sia da trequartista che da mediano, abile nel recupero palla nei contrasti e nel posizionamento, è forte fisicamente ed è stato paragonato a Michael Carrick. Si dimostra abile anche nell'attaccare gli spazi, nel saltare l'uomo e nel controllo della sfera. Impiegabile anche come difensore centrale, in nazionale è stato utilizzato anche come centrale nella difesa a 3. Cresciuto nelle giovanili del Manchester Utd il 7 maggio 2017, esordisce in Premier League sostituendo Juan Manuel

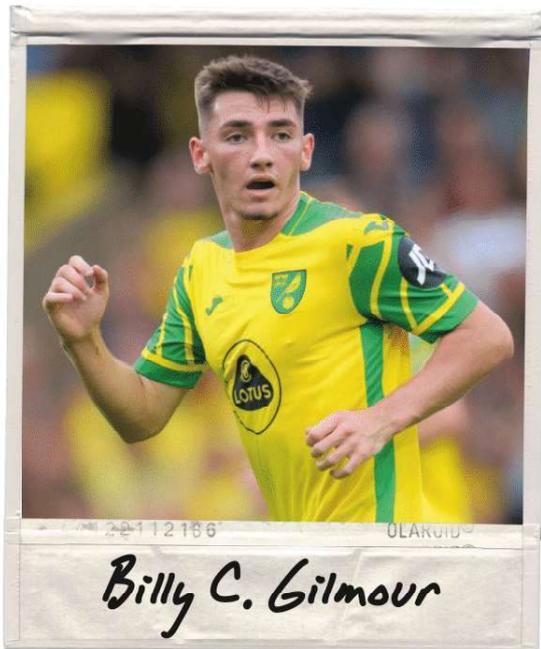
Mata all'84' nella partita persa 2-0 in trasferta contro l'Arsenal, il 21 maggio seguente, debutta come titolare nell'ultima giornata di campionato nella vittoria per 2-0 contro il Crystal Palace L'anno successivo, complice anche il gradimento dell'allenatore dello United José Mourinho nei suoi confronti, il suo spazio a partire da dicembre aumenta. In precedenza aveva prima debuttato in Champions League il 18 ottobre 2017 contro il Benfica (0-1 per i gli inglesi risultato finale) rimpiazzando Henrix Mxit'aryan mentre 13 giorni dopo, sempre contro i lusitani, ha debuttato dal primo minuto in Champions League Nel 2018-2019 trova spazio sia con Mourinho che con il suo successore Ole Gunnar Solskjær, segnando anche la sua prima rete tra i professionisti il 3 aprile 2019 nella sconfitta per 2-1 contro il Wolverhampton Nel mentre si è anche messo in mostra in Champions League agli ottavi contro il Paris Saint-Germain (contribuendo alla rimonta dei red devils da 0-2 a 1-3) e ai quarti contro il Barcellona, non evitando però l'eliminazione degli inglesi.

Dal 2019-2020 si afferma come titolare a centrocampo segnando anche il suo primo gol a Old Trafford il 30 settembre 2019 nel pareggio per 1-1 contro l'Arsenal. Il 27 ottobre seguente realizza la rete numero 2000 dello United in Premier League nel successo per 3-1 contro il Norwich City.

Il 27 febbraio 2020 invece realizza la sua prima rete europea in occasione del successo per 5-0 contro il Club Bruges ai sedicesimi d'Europa League. L'8 marzo seguente è protagonista nel successo per 2-0 nel derby contro il Manchester City segnando al 96' il secondo gol dello United con un tiro da 30 metri. Il 23 giugno rinnova il suo contratto sino al 2025. Il 20 dicembre 2020 realizza la sua prima doppietta tra i professionisti in occasione del successo per 6-2 contro il Leeds Utd, segnando entrambe le reti nei primi 3 minuti di partita, diventando il primo calciatore a riuscirci nella storia della Premier League.



Sono arrivati! Conosciamoli meglio



Luogo: Ardrossan
Data: giugno 2001

È scozzese, di ruolo centrocampista del Napoli e della nazionale.

La sua visione di gioco gli consente di fungere da regista della sua squadra. Dotato di buon controllo palla, il suo stile di gioco è improntato alla verticalità, al rovesciare velocemente il fronte di gioco attraverso passaggi diretti e progressioni palla al piede.

Abile in dribbling, se vede una linea di passaggio la sfrutta o altrimenti tiene la sfera finché non pensa che ce ne sia una più efficiente. In fase difensiva si distingue per la bravura nell'intercettare i palloni avversari, oltre a essere bravo nei contrasti nonostante la statura di 170 cm.

Si distingue anche per la personalità con cui scende in campo. Nel 2018 viene inserito nella lista dei migliori 60 talenti della sua generazione, stilata da The Guardian.

Cresciuto nelle giovanili dei Rangers, nel 2017 viene acquistato dal Chelsea.

Ha esordito con la prima squadra il 31 agosto 2019 sostituendo Tammy Abraham nel pareggio casalingo per 2-2 contro lo Sheffield United. Dodici giorni dopo prolunga il suo contratto sino al 2023.

L'allenatore dei blues Frank Lampard ha fiducia in lui, tanto che nel febbraio 2020 diventa membro in pianta stabile della prima squadra, ed esordendo come titolare nell'11 iniziale dei londinesi l'8 marzo 2020 nel successo per 4-0 contro l'Everton.

La stagione si ferma dopo quella partita riprendendo a giugno per via del lockdown, ma a causa di un infortunio al ginocchio il suo campionato termina il 10 luglio.

Tornato ad allenarsi con la squadra nell'ottobre 2020, il 2 dicembre fa la sua prima apparizione stagionale in occasione del successo per 4-0 in casa del Siviglia in Champions League subentrando nel finale di gara a Jorginho; al contempo ha debuttato nella massima competizione europea per club.

A fine anno si laurea campione in Champions.

Con l'arrivo di Roberto De Zerbi in panchina, aumenta la sua crescita diventando un fulcro di gioco nel centrocampo del Brighton. Il 30 agosto 2024, approda in Serie A, acquistato a titolo definitivo dal Napoli per 14 milioni di euro.

FESTIVAL DEL TEATRO

A Casamarciano la 14^o edizione

Il sipario si è alzato il 2 settembre e fino all'8 prossimo su Casamarciano riflettori accesi per la quattordicesima edizione del "Festival Nazionale del Teatro – Città di Casamarciano". Sette serate all'insegna dell'arte e di una vocazione dalle radici antiche confermando la natura di evento di sicuro richiamo per gli appassionati provenienti da ogni parte d'Italia. Attrattore culturale, motore di iniziative che ormai sono entrate a pieno titolo in una dimensione nazionale. Così come di caratura nazionale sono i nomi che animeranno la rassegna: da Haber a Gragnaniello, da Servillo a Ste e Luca Ward. Ad aprire la 14^o edizione però è stata l'esibizione tutta made in Casamarciano della compagnia Hyria che testimonia la tradizione della commedia dell'arte che affonda le radici nel Seicento e che è legata a doppio filo con Annibale Sersale, conte di Casamarciano e con i suoi manoscritti. Sotto la guida del regista Giovanni Cavaccini gli attori hanno proposto agli ospiti "Tre pecore viziose" di Eduardo Scarpetta. La gara vera e propria è cominciata invece il 3 quando sul palcoscenico si è esibito il cast di "Produzioni Prosperiane Aps" proveniente da Isola del Liri con «Cazzarolària - La farsa della pentola» con l'adattamento e la regia di Piergiorgio Sperduti. A seguire poi sarà la volta dei "Baroni Rampanti - Produzioni Teatrali": gli attori dell'associazione culturale - APS di Milano metteranno in scena "Venere in pelliccia" rappresentazione tratta dal romanzo di Leopold von Sacher-Masoch con l'adattamento di Marino Palmisano e la regia di Emanuela Bonetti. Da Castellana Grotte in provincia di Bari

arriva invece il gruppo teatrale "Amici Nostri Aps" che darà vita a "3 sull'altalena" di Luigi Lunari, con la regia di Adriana Coletta. Il 6 settembre sarà, invece, il momento dei big con Peppe Servillo & solis string quartet per lo spettacolo "Carosonamente". La parata di star del teatro continuerà poi il 7 con Luca Ward e Ste, l'artista di origine nigeriana che sta spopolando sulle piattaforme streaming. L'8 settembre gran finale con Alessandro Haber e Gragnaniello.

La rassegna che gode del patrocinio e del sostegno della Regione Campania, della Città Metropolitana di Napoli e di Scabec oltre che della Federazione Italiana Teatro Amatoriale e della Compagnia Teatrale Amatoriale Hyria avrà come cornice il suggestivo borgo di Santa Maria del Plesco dove ogni sera sarà organizzato anche un "dopo festival" all'insegna del buon cibo e dei prodotti di eccellenza del territorio.

A promuovere il Festival Nazionale del Teatro – Città di Casamarciano è l'amministrazione comunale guidata dal sindaco

Clemente Primiano che conferma la linea indicata fin dall'insediamento alla guida della comunità in tema di inclusione e partecipazione alla rassegna.

Tutti gli spettacoli saranno, infatti, gratuiti, per favorire la libera partecipazione dei concittadini ad un evento che è espressione delle radici di ciascuno.

"Nessuno – dice il primo cittadino – deve sentirsi escluso, soprattutto in momenti che se da un lato favoriscono la crescita del nostro territorio e la promozione delle nostre specificità dall'altro rappresentano occasioni per ritrovarsi, per stare insieme e per rinnovare quel sentimento di appartenenza che è l'ingrediente principe per tramandare l'eredità culturale, artistica e sociale".

"Anche quest'anno – aggiunge Clemente Primiano – puntiamo su una proposta che valorizza impegno, passione e talento.

Valori che fanno la differenza, nell'arte come nella vita".

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.



6



LIQUORI
SCIROPPI
E
DISTILLATI



LA SORGENTE
1920

Via S. Anna dei Lombardi, 6 - Napoli