

ALL'INTERNO
IL NOSTRO
POSTER
DEL NAPOLI



La Voce del Vesuvio

CURIOSITA'
SPORT
NEWS
SVAGO
E TANTO ALTRO

MENSILE A DISTRIBUZIONE GRATUITA - OTTOBRE 2024

Reg.Tr.Nola nr° 115 del 14-01-2005

*Edizione speciale
Dedicata a Totò*

Addio campione



liquori e sciroppi con la stessa passione di sempre

LA SORGENTE
1920



LA SORGENTE
1920

IL MEGLIO DEGLI SCIROPPI IN BOTTIGLIA



CIAO TOTÒ, GRAZIE!

L'addio alle notte magiche che ci hai regalato

Al solo pensiero che quel saluto fosse un addio, qualche SINCERA lacrima mi scendeva sul viso ed ho rivisto quel mondo di colori mentre il vento accarezzava le bandiere e saperti in cielo ho avuto un brivido ricordando quelle "notte magiche".

Quelle stesse che ti resero inatteso protagonista, facendo sognare tutta l'Italia e che solo oggi ricorda il tuo coraggio nel sapere affrontare non solo le difese avversarie ma pure quel modus vivendi di quel Settendrione che faceva fatica a riconoscerti come il "TOTO' Nazionale".

Che rabbia TOTO' che nella partita con la vita non sei riuscito a fare GOAL perché forse avevi voglia di raggiungere in cielo

Gigi RIVA e Gianluca VIALLI, buona partita TOTO' cu tutt'o core.

Il tuo amico Ennio FO.



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



Area nolana
*L'astro nascente del Running
È nato a Saviano*

Raffaella Fontanella a pag.6



Attualità
*Autonomia differenziata
Aumenteranno le disuguaglianze... e l'unità nazionale?*

Ennio Fo a pag.12



Moda
*La moda
Secondo Vittoria*

Vittoria Veneziano a pag.11



Feste storiche
*Halloween: dall'America a noi
Organizziamoci per questa dolce festa!*

Ennio Fo a pag.28

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 PAPAYA

Un prezioso frutto esotico

Le popolazioni caraibiche lo chiamano il “frutto degli angeli”. Forse perché la papaya è un frutto dalle mille proprietà benefiche per la salute. È coltivato soprattutto nelle aree tropicali di Asia e America, in cui fa caldo e gli sbalzi di temperatura non sono eccessivi. È stata scoperta dagli esploratori europei durante l’epoca della scoperta delle Americhe e portata in Europa nel XVI secolo, dove è stata coltivata inizialmente come pianta ornamentale nei giardini botanici. In seguito, la papaya è stata introdotta in Asia e in Africa dai colonizzatori portoghesi e spagnoli, dove si è adattata bene alle condizioni climatiche e di suolo locali, diventando una coltura importante. È una grossa bacca piriforme, con buccia liscia di colore giallo-verde e polpa soda di colore arancio vivo, il cui sapore ricorda quello del melone. Al centro sono presenti piccoli semi neri. Esistono molte varietà di papaya: nel mondo, infatti, se ne coltivano circa 50 qualità differenti, soprattutto per l’aroma. Le più reperibili in commercio sono la papaya “Solo” e la Miradol. La papaya è ricca di antiossidanti come il beta-carotene, che aiutano a proteggere le cellule dai danni causati dai radicali liberi, contribuendo a ridurre il rischio di malattie croniche. Favorisce la digestione in quanto contiene enzimi digestivi naturali



chiamati papaina e bromelina, che possono aiutare a scomporre le proteine e facilitare la digestione. Questo la rende particolarmente utile per chi soffre di disturbi digestivi. Il frutto è ricco di flavonoidi e selenio che danno proprietà antiossidanti in grado di combattere i radicali liberi e l’invecchiamento della pelle. Inoltre aiuta anche a rinforzare il sistema immunitario e a proteggere la salute cardiovascolare. Infine, contiene una piccola quantità di lattasi, un enzima che aiuta a digerire il lattosio presente nel latte

e nei latticini. Tuttavia, se si è intolleranti al lattosio, è importante prestare attenzione al consumo di papaya e limitarne le quantità se si verificano sintomi come gonfiore addominale.

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.

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



Lo sapevi che?

Le proprietà più sfruttate della papaina sono quelle **esfolianti**, l'enzima agisce come gli acidi AHA, disgregando i legami tra le cellule morte, permettendo così la loro eliminazione e un'accelerazione del ricambio cellulare.

La papaina è presente quindi in molti esfolianti: dai peeling alle polveri enzimatiche.

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.



La mia ricetta

1. Pulire mezza papaya, togliere i semi e tagliare la polpa a cubetti.
2. Tagliare a pezzetti anche la banana e 2 kiwi dopo averli sbucciati.
3. Utilizzando un frullatore riduci in purea i kiwi con mezza banana e versali sul fondo del bicchiere.
4. Infine, frullare la papaya con la banana e qualche cubetto di ghiaccio fino ad avere una crema e aggiungere nocciole tritate o scaglie di fondente.



LA SORGENTE
1920



NEAPOLIS
informatica

WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM



CREAZIONI
Stefy

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

L'ASTRO NASCENTE DEL RUNNING

È nato a Saviano

È l'astro nascente del podismo in Campania: Gabriele Ambrosino della Running Saviano a soli 20 anni sta impressionando tecnici e addetti ai lavori che ogni domenica frequentano le strade della Campania dove si corrono centinaia di garesu strada.

Tesserato dal 2022 con la Running Saviano categoria Juniores Maschile, milita oggi nelle promesse maschili ed ha già ottenuto tempi di tutto rispetto, nonostante gli impegni universitari a Pisa.

Il giovane atleta neroverde, in questi ultimi tempi, ha ottenuto successi di prestigio.

A cominciare dalla conquista dell'avetta della 26^a marcialonga Mercogliano-Montevergine, gara nazionale Fidal di 16 km, organizzata dalla Montemiletto Team Runners, guidata dal presidente Pietro Carpenito.

Qui Gabriele ha ricamato un vero capolavoro di tattica e forza avendo la meglio sugli oltre 600 partecipanti tagliando il traguardo in 1 ora e 4 minuti per percorrere l'intero tragitto.

Da ricordare il secondo posto assoluto alla 10 km di Isernia e i tre successi di Foglianise, Benevento e quello di San Paolo di Civitate.

In mezzo il terzo posto al "Festival dello Sport" disuccivo. Insomma, sulla strada giusta per diventare il numero uno in assoluto e restare



stabilmente in testa alla classifica. Sui diecimila metri infatti, Gabriele si è migliorato di ben tre minuti nel giro di appena tre anni, da 1h16:08 del 2022 di Pisa a 1h13:32 del 2023 di Paestum.

E poi il primato a luglio dello scorso anno su cinquemila metri in 17 minuti esatti a Pisa.

Questo conciliando lo studio lontano da casa (iscritto alla Università di Pisa) e gli allenamenti.

Ma per lui si sprecano i complimenti e c'è già chi predige un futuro d'oro.

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



Si vuoi' vincere 'a bulletta!



Visita www.lavocedelvesuvio.it

ANTICHI SAPORI NAPOLETANI

Da provare e... gustare

Napoli è un luogo magico, una città con un grande carattere, densa di storia, colori, suoni, profumi e sapori che conquistano. Eppure, da sempre identificata come la patria della pizza, della pummarola, della mozzarella e dei fritti ma, la storia della cucina napoletana è molto più complessa.

Oggi Vi sveleremo tutti i segreti per preparare le deliziose "Alici 'mbuttunate", un piatto semplice ma di grande impatto.

La crosticina croccante che si forma grazie alla panatura e il ripieno morbido, fanno di questo pesce un piccolo bocconcino ricco di gusto e sapore.

La ricetta davvero semplice e può essere presentata anche come sfizioso antipasto.

Le alici poi essendo pesce azzurro fanno anche benissimo alla salute, il loro costo e contenuto e la cottura al forno le rende leggere. Ecco allora perché è un piatto ideale per tutta la famiglia!

INGREDIENTI:

- alici o acciughe 600 g
- prezzemolo 1 ciuffo
- pomodori secchi 150 gr
- pane grattugiato q.b.
- spicchio di aglio 1
- pecorino grattugiato 100 gr
- pane raffermo 3 fette
- olio extravergine d'oliva (evo) q.b
- sale

Prendete le alici, apritele a libro, passatele sotto l'acqua corrente, eliminate la testa e la lisca centrale, lasciate invece la parte della coda. Una volta che avrete pulito tutto, preparate un trito di prezzemolo fresco, tagliate finemente anche uno spicchio d'aglio e raccogliete il tutto in una ciotola con il pangrattato,

mescolate in modo tale da far insaporire bene il tutto. Preparate a questo punto la farcia: tritate i pomodori secchi, il prezzemolo e aggiungete anch'esso nel recipiente con i pomodori secchi sminuzzati, insieme al pecorino grattugiato. Eliminate la crosta dalle fette di pane raffermo, cubettate con un coltello la mollica e raccoglietela in una ciotola, con dell'acqua, poi strizzate e aggiungete nel recipiente con gli altri ingredienti per la farcia. Ammorbidite il composto con olio. Amalgamate bene tutti gli ingredienti. Ricoprite una teglia con della carta forno e ungetela con un filo d'olio.

Spennellate la parte dei filetti di alici con la pelle con l'olio e passatelo nel pangrattato.

Posizionate i filetti sulla teglia da forno e distribuite sopra la farcia preparata in precedenza.

Una volta che avrete farcito tutti i filetti, copriteli con l'altra metà dei filetti di alice, naturalmente con la pelle rivolta verso l'alto.

Spennellate con l'olio e impanate anche questa parte dell'alice. Pressate leggermente le alici imbottite, in modo tale da far aderire bene la panatura. Trasferite in forno preriscaldato ventilato per 5 minuti a 200°C, poi per altri 5 minuti con il grill alla massima potenza.



PROVERBI E MODI DI DIRE DELLA CULTURA NAPOLETANA

Rappresentano la saggezza popolare espressa in una lingua dai suoni dolcissimi e dal sapore antico, familiari per i Napoletani come l'odore del caffè, pronunciati da generazioni di nonni e arrivati quasi intatti fino a noi.

'A femmena nun sape tené tre cìcere 'mmocca.

Le donne non riescono a mantenere i segreti.

'A femmena 'nfenesta nun fa maje festa.

Per la donna sola alla finestra le giornate sono tutte uguali.

'A femmena 'nciucèra, è 'na mala muglièra.

La donna che parla troppo non è una buona moglie.

**'A femmena e 'o vino
fanno perdere 'a capa a ll'uommene.**

Donne e vino fanno impazzire l'uomo.

**'A femmena 'ncazzata è comme
'o mare 'ntempesta.**

La donna arrabbiata è come il mare in tempesta.

**'A femmena pe' dispietto
quanno l'ommo fa' difietto
dice ca è 'nu scarfalietto.**

Nei litigi la donna accusa il marito di non valere nulla nella vita e nemmeno a letto.

Chi tène appaura nun se cocca cu 'e ffèmmene belle.

L'uomo che timido o poco intraprendente, non andrà mai a letto con belle donne.

A femmena ne sape una cchiù d' 'o riavulo.

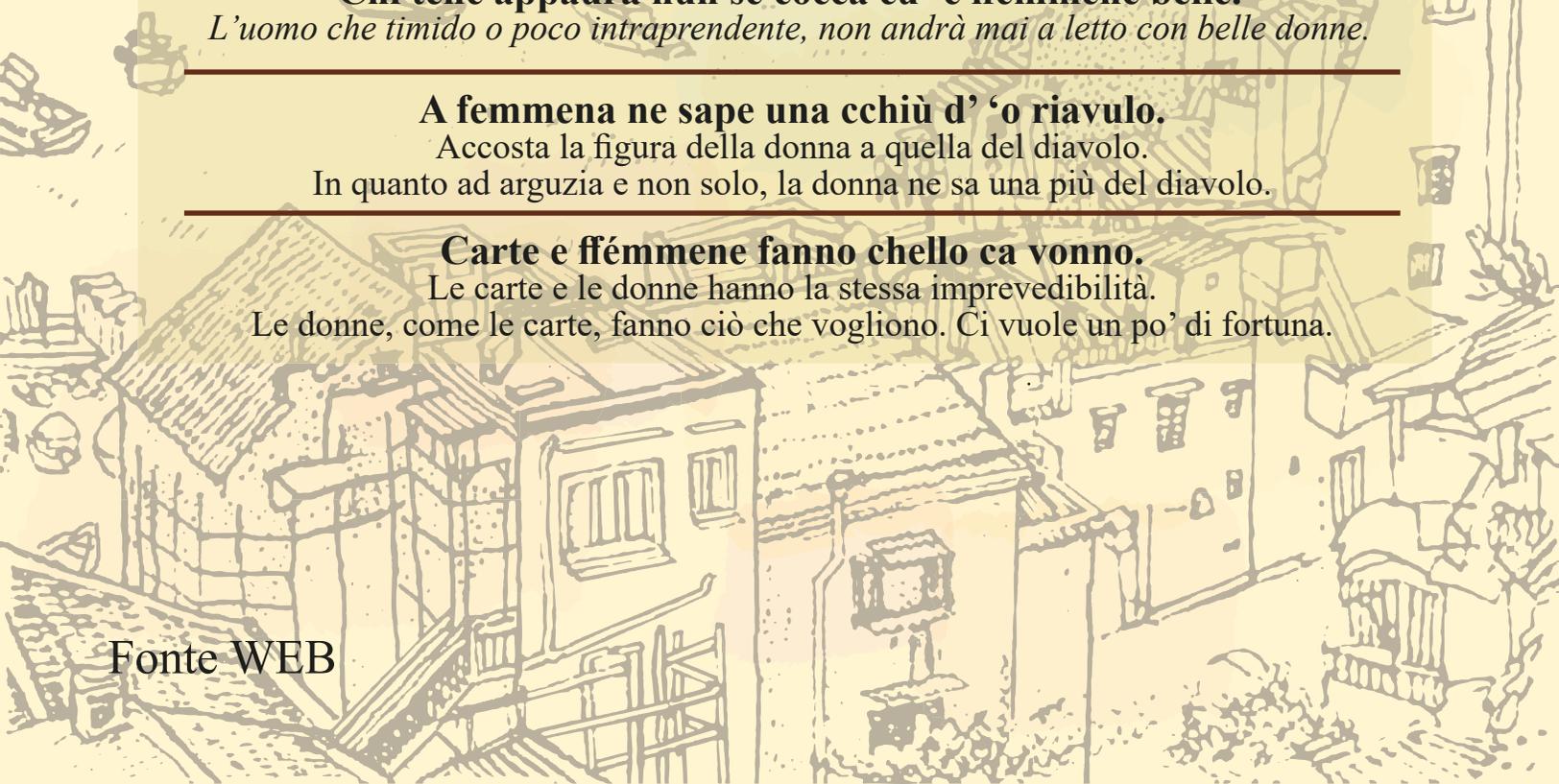
Accosta la figura della donna a quella del diavolo.

In quanto ad arguzia e non solo, la donna ne sa una più del diavolo.

Carte e ffèmmene fanno chello ca vonno.

Le carte e le donne hanno la stessa imprevedibilità.

Le donne, come le carte, fanno ciò che vogliono. Ci vuole un po' di fortuna.



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**



la TORRENTE

il buon pomodoro italiano



LA MODA Secondo Vittoria

La stagione fredda è ormai alle porte, cosa vedremo sfoggiare nei vari look? Balze, chiffon, maglioni, sciarponi, stampe di ogni genere, quella nuovamente riproposta anche questo autunno è quella animalier, che vedremo non solo nell'abbigliamento ma anche negli accessori.

I colori predominanti saranno quelli caldi, avvolgenti soliti di questa stagione, arancio, beige, marrone, panna, ecrù, il nero che non manca mai nei nostri armadi, accompagnato da colori più neutri per un outfit unico.

Le calzature si alterneranno davvero molto in tutto il periodo, si passerà da stivali, per un look più eleganti, alle sneakers per outfit più casual.

Le borse quest'anno saranno per lo più bag di grandi dimensioni, dai colori neutri, ideali per ogni occasione.

E allora cosa aspettate a sfoggiare il vostro look preferito?

Alla prossima!



© Illustrazione a cura di: Vittoria Veneziano

An advertisement for CAMA.SCAN. On the left, a red truck is parked in front of a stone castle with towers. On the right, there is a curved arrow pointing from "Napoli - Capri" to "Capri - Napoli". Below the arrow, the text "CAMA.SCAN" is written in large blue letters, followed by "di Scanagatti Diego" and "Via Arcangelo Ghisleri 80 - Napoli". At the bottom, the slogan "Precisione e Puntualità" is written in a red cursive font. A blue banner at the very bottom contains the phone numbers: "Diego: 349.1892212 - 328.3350375" and "Gennaro: 333.6691082".

AUTONOMIA DIFFERENZIATA

Aumenteranno le disuguaglianze... e l'unità nazionale?

Le idee secessioniste della LEGA rischiano di portarci alla disintegrazione dell'Unità nazionale e al totale stravolgimento della nostra Costituzione.

L'art. 5 della nostra Costituzione recita che l'ITALIA è UNICA e INDIVISIBILE. L'Autonomia differenziata invece è un progetto che minaccia i DIRITTI CIVILI e sociali, facendo crescere le disuguaglianze, bloccando lo sviluppo del sistema Paese.

Dopo lo svolgimento di due referendum consultivi in Veneto e Lombardia, nel 2018, il governo Gentiloni siglava tre accordi preliminari con le suddette Regioni e con l'Emilia Romagna, sulla implementazione delle competenze regionali. Sono seguite le tre bozze di legge, elaborate, nell'ordine, a seconda dei diversi Governi, da Boccia, Gelmini e Calderoli, che non hanno però avuto sufficiente diffusione e di cui non si ha conoscenza integrale.

Anche perchè, in generale, questo è un tema di cui si parla molto poco, nonostante rivesta un'importanza estrema. Ancor prima dei contenuti, è preoccupante la procedura indicata nell'accordo quadro contrattato da Gentiloni con le Regioni interessate, il cui numero è peraltro destinato a crescere. La procedura inizia con la negoziazione, tra Stato e Regio-

ne, di una Intesa sulla devoluzione di un certo numero di materie che diventerebbero di competenza esclusiva regionale, essa deve poi passare dal Parlamento per l'approvazione.

Il Parlamento, però, secondo l'interpretazione prevalente, non ha la possibilità di modificare questa Intesa, può solo approvarla o respingerla.

“Se c'è un danno, si tratta di un danno irreversibile”, perché la modifica può venire solo da una diversa intesa con la Regione, e la legge non può essere abrogata nemmeno da un referendum abrogativo.

La questione è, in ogni caso, delicata e complessa, soprattutto a causa degli squilibri esistenti tra le varie regioni, e anche all'interno di ogni singola regione.

Se in Emilia ci sono 10 asili nido ogni 100 abitanti e in Calabria 2 asili nido per un numero equivalente di abitanti, quale sarà il livello minimo per offrire a tutti i cittadini una prestazione sociale soddisfacente?

Per colmare i divari servirebbero investimenti, ma la questione delle risorse è proprio una delle più problematiche.

Il Veneto, ad esempio, ha chiesto di trattenere i 9/10 delle entrate tributarie dei cittadini veneti, perché ritiene che esse vadano

spese sul proprio territorio e non redistribuite sull'intero territorio nazionale.

E' evidente che un impianto di questo genere svantaggerebbe le regioni più povere, per lo più meridionali, venendo meno alla funzione mutualistica e cooperativa prevista anche dalla Costituzione.

Penalizzerebbe il Sud come ha precisato Palazzolo anche la ripartizione delle risorse fiscali secondo il criterio della “SPESA STORICA”, cioè le somme spese negli anni passati.

Un sistema che confermerebbe squilibri sociali ed economici esistenti, escludendo ogni prospettiva di un loro superamento nella riproduzione della marginalizzazione del Mezzogiorno, che ha evidenziato anche le responsabilità delle classi dominanti meridionali, ‘corrotte’ dalla concessione di privilegi per se stesse.

Per la Sicilia, citiamo la grande occasione mancata dell'autonomia siciliana, che poteva essere occasione di sviluppo e ha avuto invece conseguenze devastanti.

Con l'introduzione dell'Autonomia differenziata, al di là del numero delle materie ‘concorrenti’, che oggi sembra che si voglia ridurre, la disgregazione dell'unità nazionale e l'amplia-

BOCCIA CARNI s.r.l.

Bovini - Suini - Ovini

Macelleria

San Giuseppe Vesuv.no

081 5295069 - 081 5294402



CARUSO

FALEGNAMERIA ARREDAMENTI



Stefy



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



mento delle diseguaglianze sarà comunque inevitabile.

Anche Fratelli d'Italia, pur di garantire la maggioranza, sarebbe disposto a cedere sull'unità, magari per ottenerne in cambio il via libera al presidenzialismo.

Che fare?

Andare allo scontro frontale, anche a rischio di una sconfitta?

Oppure seguire una strada più istituzionale, come quella intrapresa dal Coordinamento per la democrazia costituzionale che, insieme ad altre associazioni, ha presentato una proposta di legge costituzionale di iniziativa popolare che trasformerebbe l'Autonomia differenziata in una eccezione ben circoscritta, ponendo una serie di limiti e modificando la disciplina legislativa in modo che Parlamento e popolo possano intervenire in maniera significativa. È prevista anche una 'clausola di supremazia' che consente al Governo di intervenire, come del resto avviene in tutti gli Stati federali.

La modifica del regolamento del

Senato (2017), inoltre, garantirebbe che la proposta di legge popolare, a differenza dal passato, quando queste leggi restavano nei cassetti, venga discussa in tempi ragionevoli.

E il confronto su questa legge, in Senato, farebbe emergere le contraddizioni, costringendo le forze politiche a schierarsi. Anche la raccolta delle firme, già iniziata, può diventare una occasione importante per diffondere la conoscenza di questo progetto e per spiegarne difetti e pericoli, creando una mobilitazione dal basso. I cittadini si renderebbero conto del rischio che – con un'Autonomia differenziata spinta diventi impossibile avere una politica nazionale dell'energia, dei trasporti, della tutela dell'ambiente, dell'istruzione, della salute. Speriamo in un intervento della Corte Costituzionale, nonostante un forte pessimismo che ha le sue radici soprattutto nella sfiducia verso l'attuale maggioranza di governo "reazionaria e antimeridionalista".



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.

DIFENDIAMOCI

Copia adesione contro l' 'autonomia differenziata

La scrivente Associazione di Promozione Sociale, in collaborazione con l'Ente culturale ACCADEMIA INTERNAZIONALE FEDERICO SECONDO e PRIMATIVU can. 17 organizzano il format televisivo

“SAPORI, STORIA E COLORI DEL MERIDIONE”

perché sin dalla formazione scolastica ci hanno inculcato l'idea di un meridione misero, arretrato, poco incline al lavoro e radicato all'assistenzialismo. Condannati da una POLITICA d'emergenza mai più cambiata siamo ancora oggi PILOTATI ad essere solo un mercato di sbocco per I prodotti del SETTENDRIONE fungendo da BANCOMAT, grazie alle loro risorse per grandi investimenti pubblicitari. BOSSI ieri, CALDEROLI e SALVINI oggi ci penalizzano grazie al cosiddetto “SISTEMAITALIA” basta pensare al gap infrastrutturale con l'area del SETTENDRIONE, alla rete dei trasporti ferroviari, con l'Alta Velocità ferma a Salerno, le autostrade ecc.ecc.

È NECESSARIO QUINDI CAMBIARE MENTALITÀ!

ATTENZIONE !!!

Non si tratta di scendere in campo “contro” il SETTENDRIONE ma “per” un MERIDIONE sempre meno rappresentato e difeso, perché la Lega in primis SALVINI, sembra volere “salvare” il NORD dal cappio posto dai vincoli UE sui bilanci – a spese di un SUD ancora oggi più che mai usato come BANCOMAT per far prosperare le sue imprese e fornire servizi ai cittadini SETTENTRIONALI.

CAMPANIA, PUGLIA, BASILICATA, CALARIA e SICILIA, sono al MERIDIONE, è il luogo dove nascono le TRADIZIONI, i SAPORI, l'ALLEGRIA di stare a tavola, i COLORI del territorio, la PASSIONE e l'AMORE. E' il GUSTO che ha incantato il mondo! MERIDIONE, un'EMOZIONE da condividere !

APS Ass.ne Promozione Sociale ETS “ NEW OLTRE IL MEGLIO “ Via Campo, 14- CAMPOSANO – (NA)



vulcano shop

PREZZI CONVENIENTI SEMPRE

BACK to SCHOOL

OFFERTE VALIDE DAL 27 SETTEMBRE AL 12 OTTOBRE 2024

ACE
Detersivo
pavimenti
vari tipi



€ 1,29

GENERAL
lav.60
vari tipi



€ 3,99

ALBA
lavatrice
lav.60
vari tipi



€ 2,99

L'ANGELICA
bagnoschiuma
vari tipi



€ 1,29

VOÏLET
carta igienica
x10 rotoli



€ 0,99

SVELTO



€ 1,39

ALBA
spray
multiuso
ml.650



€ 0,99

FABULOSO
ammorbidente
form.EXTRA
lt.4



€ 3,99

HUGGIES
pannolini
vari tipi



€ 2,39

DIMENSION
shampoo - vari tipi



€ 0,79

SEA
piatti plastica



€ 0,75

SHIMMER
salviette x120
MAXI FORMATO



€ 0,79



 **La Voce del Vesuvio**



Antimo Piccirillo



SCOTTONELLA
carta igienica
x6 rotoli



€ **1,99**

LINES
idea ultra
pacco doppio



€ **1,39**

LINES
intervallo
pz.20+4



€ **0,89**

SPUMA DI SCIAMPAGNA
fustone ms.92



€ **9,99**

ACE GENTILE
lt.3,1 MAXI



€ **3,39**

FINISH
tabs x112



€ **9,99**

AZ
dentifricio
ml.75+10



€ **0,89**

SMAC
gel bagno



€ **1,19**

SCOTCH BRITE
spugna + retina
tris



€ **0,85**

QUASAR
spray
vetri



€ **1,99**

DEO DUE
ammorbidente



€ **3,99**

INOX
lucentiere



€ **0,89**

DEALO
pans
varie misure



€ **4,49**

SEA
bicchieri plastica



€ **0,59**

ORARI

Lunedì - Sabato

08:30 - 14:00

15:00 - 19:30

CI TROVIAMO A

SAVIANO Via S. Erasmo
Tel. 0815110320

MARIGLIANO Via Variante 7Bis
Km 42
Tel. 0818855062

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 [f vulcano](#)

Visita www.lavoicedelvesuvio.it

L'ANGOLO DELLA BELLEZZA

Coccole di bellezza e skin care

Il nostro viso necessita di cure ed attenzioni costanti, che ci permetteranno di mantenere la nostra pelle giovane e tonica il più a lungo possibile.

Scegliere di effettuare un trattamento viso in cabina preclude non solo di rivitalizzare la pelle, ma anche di regalarsi una vera e propria coccola di bellezza e di benessere per essere sempre al top.

A tal fine è indispensabile pulire e detergere la pelle ogni giorno, sera e mattina, ma ogni 4/6 settimane bisognerebbe ricorrere alle mani esperte di una brava estetista per effettuare dei trattamenti specifici per i diversi tipi di pelle.

In istituto, gli stessi della pulizia del viso sono:

1. **ESAME DELLA PELLE** con detersione completa.
2. **SCRUB**, con esfoliante meccanico o enzimatico o con ultrasuoni.
3. **VAPORIZZAZIONE** per fluidificare il sebo con successiva rimozione delle impurità.
4. **APPLICAZIONE** di una fiala specifica per il tipo di pelle.
5. **MASCHERA** specifica.
6. **APPLICAZIONE** della crema.

Dopo un accurato trattamento in cabina, su consiglio dell'esperto, per il mantenimento del risultato è necessario che la cliente abbia cura della propria pelle quotidiana-

mente con prodotti adatti alle sue esigenze.

AL RISVEGLIO: è di fondamentale importanza massaggiare la pelle delicatamente con un detergente non troppo aggressivo, facendo attenzione alla zona orbitolare. Risciacquare con acqua tiepida e concludere con l'applicazione di una crema.

ALLA SERA: detergere il viso in modo profondo e risciacquare con acqua tiepida.

Tamponare delicatamente e tonificare per riequilibrare il ph.

Applicare una crema idratante o specifica per l'inestetismo.

Per alcuni tipi di pelle è consigliato l'utilizzo di uno scrub con cadenza settimanale per liberare la pelle dalle impurità.

Concludendo, si può sostenere che la pulizia del viso è il principale gesto d'amore di cui la pelle ha bisogno per apparire morbida, luminosa ma soprattutto depurata e libera da ogni impurità.

**Centro estetico in Via Zabatta n.35 - Ottaviano (Na)
nei pressi del Bingo
Tel. 081-5284217**



Via Zabatta, 35 - 80034 Ottaviano (NA)

*Beauty
Line*

Bellezza e Benessere

UNA CONTINUA SCOPERTA

Di un territorio ricco di cultura

Somma Vesuviana è ormai un territorio ricco di cultura, a confermarlo sono il Complesso Monumentale di Santa Maria del Pozzo, nel cui sottosuolo è conservato un palinsesto di pittura che può essere collocato tra l'11° e il 17° secolo d.C.; il Castello di Lucrezia D'Alagno; il centro storico, Casamale, unico caso di 'terra murata' rimasta completamente intatta di epoca Aragonese ed infine, la Villa Augustea; insomma un territorio nel vesuviano che conserva monumenti risalenti ad epoche differenti che hanno contribuito ad accrescere il valore culturale del paese.

Ed è stato proprio all'interno della Villa Augustea che durante il mese di settembre 2024 è stata fatta una scoperta importante sotto la guida dell'Università di Tokyo e dell'Università Suor Orsola Benincasa: si tratta di un'ulteriore terma, probabilmente antecedente al 79 d.c., ulteriore ritrovamento che conferma che la Villa Augustea fu una delle tante abitazioni personali dell'imperatore Augusto.

Nel 2023 ne fu trovata un'altra, insieme ad un deposito di anfore. I lavori presso questo sito archeologico sono iniziati circa venti anni fa e da allora hanno riportato in superficie elementi fondamentali che dimostravano alcune delle abitudini che avevano i suoi resi-



denti, nonostante sia una villa che è sopravvissuta anche all'eruzione del Vesuvio.

Dunque, quello di Somma Vesuviana sta diventando un sito archeologico di grande valenza.

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.



LA SORGENTE
1920

NEAPOLIS
informatica

WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM

CREAZIONI
Stefy

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

SOMMA VESUVIANA IN FESTIVAL

Una tradizione dalle radici storiche



Ritorna dal 25 al 27 ottobre 2024, tra le strade di Somma Vesuviana, l'imperdibile Festival dello Stoccafisso e del Baccalà Norvegese.

Questo paese a soli 18km da Napoli è ormai rinomato per le migliori ricette e il miglior commercio di Baccalà e Stoccafisso, i quali giungono ogni giorno in centinaia di lotti dai mari scandinavi. È una tradizione che, secondo alcuni dati, ha origine intorno al 1500, con la quale Somma Vesuviana si è assicurata uno dei poli del baccalà e la maggiore realtà produttiva del Sud Italia.

Il festival si terrà nella prossimità del Complesso Monumentale di Santa Maria del pozzo, posto scelto non per caso, ma proprio

perché anch'esso è una parte portante della storia del paese vesuviano.

Sarà un evento aperto a tutti, ci saranno stand gastronomici, musica, intrattenimento, sfilate di moda e tanto altro ancora, vedrà protagonista anche una mascotte, 'Mussillo', il tutto per offrire la possibilità a chi non ha mai assaggiato questa prelibatezza di assaporarne il gusto e la tradizione; per omaggiare un prodotto tanto semplice quanto delicato e raffinato; per dare modo ai cittadini di godersi le ultime serate prima dell'inverno e per ripristinare quelle che sono le buone abitudini di paese che si temevano fossero state perdute dopo l'epidemia.



Scommesse sportive



EmmaBet

Si vuoi' 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



POGGIOMARINO

Una storia antichissima risalente all'Età del Bronzo

Poggiomarino è una cittadina situata nella parte sud-orientale delle terre all'ombra del Vesuvio, si potrebbe definire la città di confine tra l'area vesuviana e l'agro sarnese. Una cittadina che può vantare una storia lunga oltre tremila anni.

Come è noto per la maggior parte delle terre del meridione d'Italia, anche Poggiomarino ha antiche origini elleniche. Si ha notizia, infatti, che il primo popolo che si stanziò in questa area fu quello dei Sarastrì, popolo che fu anche descritto da Virgilio in una delle opere miliari della letteratura classica, l'Eneide.

L'insediamento dei Sarastrì risale all'età del Bronzo, circa al 1600 a. C., arrivo avvenuto a seguito della loro emigrazione dal Peloponneso.

La genesi del loro nome è strettamente collegata al fiume Sarno. In seguito ad ingenti opere di bonifica, i neo-insediati diedero nome Sarno al corso d'acqua presente in quella zona ed, in suo omaggio, si appellarono Sarastrì, cioè "Figli del Sarno".

I primi abitanti della zona di Poggiomarino furono poi costretti a trasferirsi altrove (dando vita, ad esempio, a Pompei) a causa di un forte alluvione, che arrivò quasi a seppellire di fango il centro abitato originario.

Riferendoci invece alla storia più recente, una data rilevante è quella del 1592, anno nel quale si diede inizio all'opera di costruzione del canale "Conte di Sarno", il quale veniva impiegato per fornire l'acqua ai mulini dislocati su Torre Annunziata appartenenti alla famiglia Tuttavilla.

L'eruzione del Vesuvio del 1631, segnò in maniera sostanziale il destino di Poggiomarino. In occasione di tale nefasto evento poi

molte genti si trasferissero dalle pendici del vulcano alla zona in cui attualmente essa sorge. In quell'epoca la proprietà della città passò dai Tuttavilla alla famiglia dei De Marinis, dalla quale il borgo prese successivamente il nome.

Facendo invece riferimento ai più significativi eventi della sua storia ancor più vicina ai giorni nostri, è doveroso ricordare l'annessione della città al Regno d'Italia, avvenuta nel 1861. Tale periodo viene anche ricordato per lo sviluppo in questa area (come per molte altre aree del Meridione) del fenomeno del brigantaggio. Si assistette infatti a scontri molto violenti tra l'esercito sabaudo ed i fuorilegge.

Altro anno importante, ricordata con orgoglio dai cittadini di Poggiomarino, è quello del

1906, quando il borgo venne reso accessibile dalla Ferrovia Circumvesuviana, con le linee Napoli-Pompei-Poggiomarino e Napoli-Ottaviano-Sarno.

Nei ricordi di molti anziani del luogo è oggi ancora vivo il vissuto del periodo della Seconda Guerra Mondiale.

Periodo duro, in particolare a seguito della firma dell'armistizio di Cassibile dell'otto settembre del 1943. L'intera valle del Sarno, Poggiomarino inclusa, durante il conflitto fece da sfondo a feroci combattimenti tra i nazifascisti e gli Alleati.

Il popolo di Poggiomarino risultò duramente segnato dal conflitto. I tedeschi, durante la ritirata, distrussero e devastarono molte abitazioni, procurando danni ingenti ai civili e segnandone in molti casi negativamente il destino.



**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



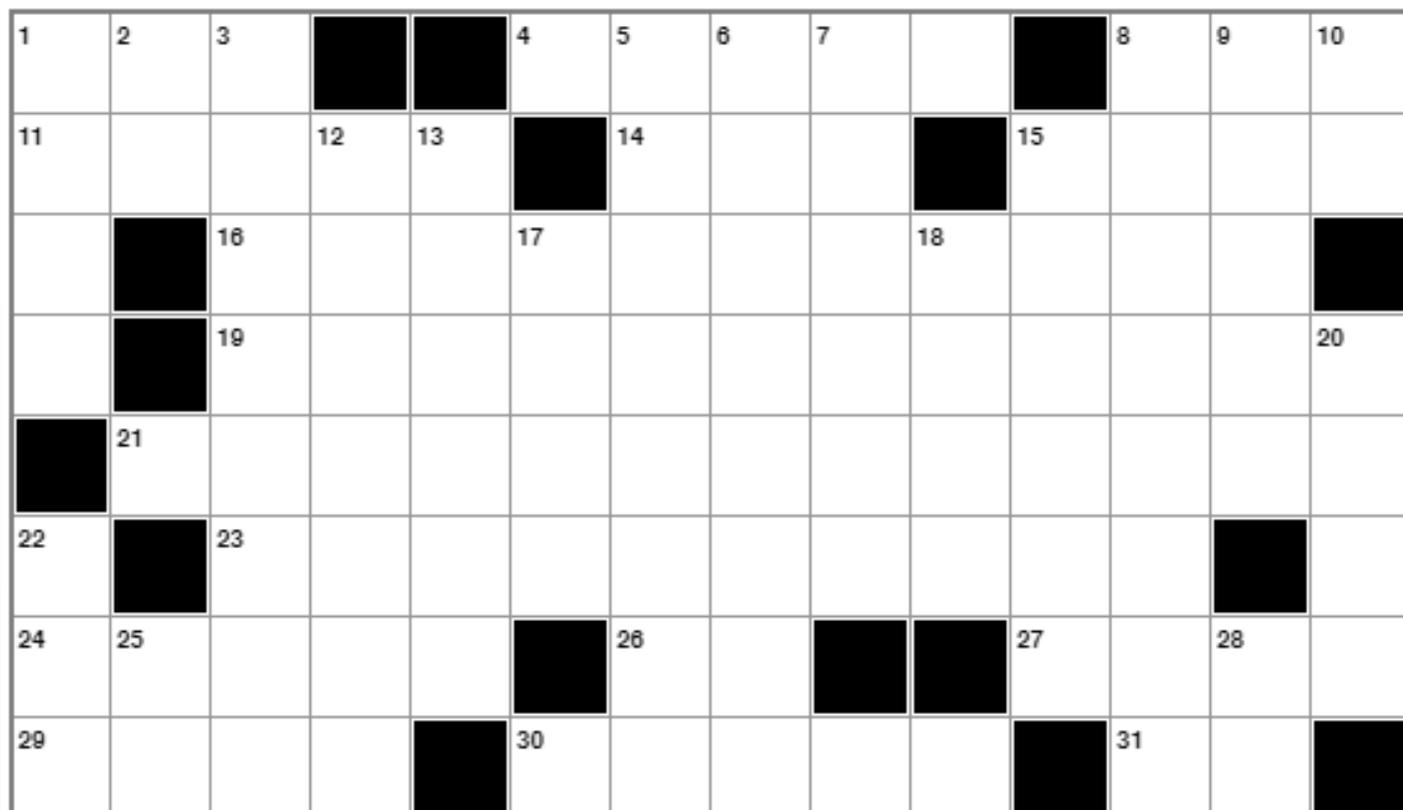
ISW-PLS1

PRINCESS®



TRISTAR





ORIZZONTALI

1.Il petrolio della *Mobil* **4.**Russell Crowe l'ha vinto con *Il gladiatore* **8.**Una sigla da telefonia mobile **11.**Arnese per la pulizia casalinga **14.**Tribunale da ricorso **15.**Il cinquanta per cento **16.**Un asso del judo **19.**Una zona del campo in cui l'arbitro deve stare particolarmente attento **21.**Meteorite che guizzano in cielo **23.**Decidono la formazione **24.**Il Taranto della Gialappa's Band **26.**Terni **27.**La consonante nasale bilabiale **29.**Orchestre... minime **30.**La città con la Torre del Mangia **31.**D'accordo!

VERTICALI

1.Una capitale scandinava **2.**La fine di Djokovic **3.**Inquilini, affittuari **5.**Hanno tutto da imparare! **6.**Mettere sul veicolo **7.**Il più alto monte dell'Armenia **8.**Il grido di battaglia dei paracadutisti yankee **9.**La partenza nelle corse **10.**Lo dice chi dubita **12.**Marca di pneumatici **13.**Lo si porta al dito **15.**Vecchie malvagie **17.**Un uomo qualunque **18.**Non lo fa il cuculo **20.**Lo Stato con Dublino **22.**Una forma d'investimento **25.**Il Ricci di Striscia (iniz.) **28.**Iniziali di Kundera

LE SOLUZIONI A PAG.29

IL BORGO DI VAIRANO PATENORA

Il paese che non c'è



© FAI - Guglielmo D'Arezzo

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 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 Ca-

stello (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

Visita www.lavocedelvesuvio.it



abbandonata.

È un luogo suggestivo che meriterebbe maggiore considerazione dagli Enti preposti alla salvaguardia del patrimonio, nazionale solo vedendolo, ci si chiede spontaneamente come mai e perché NESSUNO della politica locale e nazionale ha tentato tutelare e valorizzare questo BORGO affascinante che regala emozioni e suggestioni, nel solo piacere di visitarlo.

Con un po' di cura sarebbe un posto veramente molto bello e spero vivamente che gli Enti preposti si attivino presto per risolvere il problema e regalare continue emozioni ai visitatori che oggi sono pervasi solo **TRISTEZZA** e **RABBIA** nel vedere un luogo tanto incantevole ridotto a discarica a cielo aperto.

Una **VERGOGNA** per la città per la provincia per la regione e per l'Italia una volta ostello di cultura e tradizione.

Peccato!

Perché un luogo così bello con un panorama stupendo meriterebbe ben altra sorte e politici migliori. **Diamoci da fare, riprendiamo quest'incanto.**



HALLOWEEN: DALL'AMERICA A NOI

Organizziamoci per questa dolce festa!

Come abbiamo visto, la festa di Halloween è ormai diventata una tradizione anche da noi.

E se vi state chiedendo come festeggiare Halloween, siete nel posto giusto, perchè al netto del celeberrimo "dolcetto o scherzetto", dedicato ai più piccoli, Halloween viene festeggiato anche e soprattutto dagli adulti, con feste e serate a tema, senza perdere l'occasione per travestirsi, ispirati dai personaggi della storia.

Le feste a tema sono sempre divertenti e Halloween si presta benissimo a questo tipo di party; difatti si possono trovare tantissime idee per sbizzarrirsi con la fantasia e i travestimenti più eccentrici.

In base alle vostre preferenze, la festa può essere a tema mostri della tradizione come vampiri, licantropi, streghe, folletti e spiritelli, insomma, il limite è solo la fantasia. Non ci sono regole tranne una: calarsi nel tema scovando la mise più eccentrica ed evocativa.

Una volta scelto il tema e il carattere da dare alla festa, sarà opportuno individuare la location più adatta in base alle vostre esigenze di spazi e allestimenti, considerando il numero degli invitati e la possibilità della location di essere addobbata secondo il tema prescelto nonché

tenendo conto delle attività che vorrete organizzarvi (giochi, balli, gare per il costume più bello, cena e buffet, musica, proiezioni e così via.) Se vi rivolgete ad un locale, potete concordare una cena o un aperitivo con pietanze preparate dallo chef, preferibilmente a base di prodotti di stagione e con l'immane zucca nel menù, dall'antipasto al dolce. Stesso discorso se preferite organizzare una festa intima in casa: scegliete ricette di stagione, come antipasti di sfoglia ripiena a forma di dita mozzate, punch color sangue, biscotti di Halloween a forma teschi e pipistrelli, torte di zucca e impiattamenti degni di una scena del crimine.

Se festeggiate in un locale con una serata organizzata è probabile che la sala sarà già addobbata, ma nel caso in cui affittiate uno spazio o festeggiate in casa, l'allestimento sarà vostra prerogativa. La realizzazione di un addobbo è fondamentale per creare l'atmosfera giusta: un grande classico sono ragnatele, teschi e pipistrelli, ma anche l'illuminazione ha la sua importanza: compatibilmente alla location e agli invitati che parteciperanno, scegliete di posizionare tante lanterne e candele, magari utilizzando candelabri sontuosi e dall'allure gotico, per creare la giusta luce soffusa e un'atmosfera da paura. Dalla nostra redazione, **BUONA FESTA!**





I DETTAGLI FANNO LA DIFFERENZA

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



1080P



Napoli - Capri | Capri - Napoli

CAMA.SCAN
di Scanagatti Diego

Via Arcangelo Ghisleri 80 - Napoli

Precisione e Puntualità

Diego: 349.1892212 - 328.3350375 Gennaro: 333.6691082

1	O	2	I	3	L			4	O	5	S	6	C	7	A	8	R		8	G	9	S	10	M
11	S	C	O	12	P	13	A		14	T	A	R		15	M	E	T	A						
	L		16	C	I	N	17	T	U	R	A	18	N	E	R	A								
	O		19	A	R	E	A	D	I	R	I	G	O	R	20	E								
		21	S	T	E	L	L	E	C	A	D	E	N	T	I									
22	C		23	A	L	L	E	N	A	T	O	R	I			R								
24	C	25	A	R	L	O		26	T	R			27	E	M	28	M	E						
29	T	R	I	I		30	S	I	E	N	A		31	O	K									

Soluzione del cruciverba a pag.25

I MAESTRI RAMAI

I battitori di rame

Forse non tutti sanno che anticamente i ramai affollavano le strade della città, intenti a lavorare con il loro martello, con il quale battevano il rame e circondati dai loro mille e diversi attrezzi, quali basamenti di metallo, cesoie, bulini, scalpelli utilizzati per praticare le incisioni. Furono gli Arabi, intorno all'anno mille, ad importare la lavorazione del rame nell'area di Nola e dell'agro vesuviano. Utilizzavano questo materiale per realizzare stoviglie, contenitori ed altri oggetti d'uso quotidiano poiché aveva una consistenza più leggera della terra cotta, facilmente soggetta a rotture. Così i vesuviani iniziarono ad apprendere le tecniche di lavorazione, tramandate poi di generazione in generazione. Fare il ramaio equivaleva ad imparare il mestiere da piccoli, in tenera età, con la consapevolezza di dover lavorare duramente, per molte ore, con un notevole sforzo fisico.

Ogni futuro ramaio apprendeva i segreti del mestiere dal proprio genitore. Nulla era lasciato al caso, non era di certo un lavoro da poter improvvisare su due piedi.

Un vecchio ramaio, attraverso le sue parole, testimonia la grandissima fatica di questo lavoro.

Si dice che un giorno il Maestro ramaio Di Pascale, parlando al proprio figlio che volle abbandonare la scuola: «A volte dovrai stare seduto 12 ore per cercare con i vecchi ferri del mestiere, di dare forma e vita ad un oggetto, piegando e ripiegando il rame e ti romperai la schiena in questo modo per imparare a lavorare».

Nel dopoguerra, sono nate molte piccole industrie a conduzione familiare dove si lavorava il rame grazie ai macchinari ed all'intervento degli artigiani.

Hanno avuto molta fortuna nel cam-



po del commercio ed in particolare, negli anni '60 e '70, decretando un grande boom economico.

Un vero peccato che un patrimonio artigianale immenso, oramai completamente dimenticato.

E pensare che un tempo rappresentò per il Vesuviano, motivo di orgoglio e ricchezza!

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.





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



6

LA SORGENTE

LIQUORI
SCIROPPI
E
DISTILLATI



LA SORGENTE
1920

Via S. Anna dei Lombardi, 6 - Napoli